

Frau

*Claudia Wieske*

*hat die Ausbildung*

## *ALEGRIA-zertifizierter HACCP-Manager*

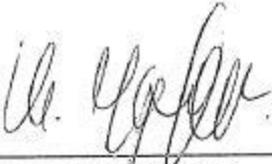
*erfolgreich bestanden.*

Inhalte der zweitägigen Ausbildung:

- ✓ Rechtliche Vorgaben
- ✓ Grundlagen der Reinigungschemie
- ✓ Mikrobiologie und Lebensmittelhygiene
- ✓ Basishygiene für Personal, Produkt und Produktion
- ✓ Professionelle Mitarbeiterschulung gemäß DIN 10514 und IfSG
- ✓ Lebensmittelverpackungen und Kennzeichnungspflichten
- ✓ Besonderheiten der Reinigung und Desinfektion im Lebensmittelbereich
- ✓ Basiswissen: Maschinen- und Gerätekunde
- ✓ Erstellung eines HACCP-Konzeptes
- ✓ EU-Zulassungen



*Hamburg, 15./16. Oktober 2019*

  
B.Sc. Katharina Margreiter