



mit
Christof Nolte

HYGIENE Manager Workshop

Prüfpläne und Risikobeurteilungen
einfach umsetzen

17. Juni 2010

14:00 - 17:00 Uhr

Die neue Lebensmittelhygiene-Verordnung ist am 01.01.2006 in Kraft getreten. Grundsätzlich ist neben den bereits geforderten Dokumentationen die Gefährdungsanalyse hinzugekommen. Jedoch werden die Kontrollen der Lebensmittelüberwachung "risikoorientiert" durchgeführt, so dass sich Betriebe, dem Ergebnis entsprechend häufig Kontrollen unterziehen müssen - je höher die Risikoklasse, desto häufiger.

Im Seminar erfahren Sie:

- Was besagen die einzelnen Kapitel der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)?
- Was muss dokumentiert werden?
- Wie erarbeite ich ein eigenes Hygienekonzept?
- Wie schule ich meine Mitarbeiter?

Ihre Investition: 90,00 €* p. Person für Innungsmitglieder BIV Westfalen-Lippe, Schul- & ERFA-Kreis-Mitglieder OE/BO
120,00 €* p. P. für alle anderen

Bei uns stehen Sie im Mittelpunkt!

Bäckerinnungs-Verband Westfalen-Lippe

Westfalen-Bäcker-Kompetenz GmbH, Bergstr. 79/81, 44791 Bochum

Tel. 0234 - 51 65 91 12, Fax 0234 - 51 65 91 20

email: schmuecker@biv-wl.de, Homepage: www.biv-wl.de



Ich möchte am Workshop "Hygienemanager" am 17.06.2010 teilnehmen:

Bäckerei: _____ Teilnehmer: _____

Straße: _____ PLZ / Ort: _____

Tel.-Nr. _____ email: _____

*zzgl. MWSt. / inkl. Pausenbewirtung / bei mehreren Personen aus einem Betrieb werden Staffelpreise gewährt