

Fit in Hygiene

Basis HACCP Onlinekurs

Basis HACCP Onlinekurs für Mitarbeiter*innen.

Basisinfo

Mit dem Hygiene-Training sind Sie in der Lage, Ihre Mitarbeiter unabhängig von ihrem Ausbildungsstand, ihren Vorkenntnissen und ihrem jeweiligen Einsatzort schnell, einfach, effizient und nachhaltig zu qualifizieren.

Das Hygienetraining erfüllt die rechtlichen Anforderungen für HACCP - Schulungen und wurde von der Gesellschaft für Pädagogik mit der Comenius-Edu-Media-Medaille ausgezeichnet - einem der wichtigsten europäischen Bildungspreise.

Die Inhalte des Onlinekurses wurden in Zusammenarbeit mit dem TÜV Süd Food Safety Institute entwickelt.

Bei diesem Kurs werden die Verordnungen der Lebensmittelhygiene und des Infektionsschutzgesetzes (die EU Verordnung Nr. 853/2004 und die Lebensmittel-Hygieneverordnung LMHV) berücksichtigt.

Der Zugang wird für einen einzelnen Mitarbeiter erworben. Der Mitarbeiter macht am Ende des Kurses einen Test und erhält ein Zertifikat.

Der Zugang zum Kurs ist für ein Jahr gültig, so dass der Mitarbeiter im Laufe des Jahres sein Wissen immer wieder auffrischen kann. Sobald ein Mitarbeiter angemeldet ist, erhalten sie die Zugangsdaten und der Mitarbeiter kann jederzeit starten.

Inhalte

Die Inhalte der Hygieneschulung im Überblick

Hygienegrundlagen

- Einführung zur Hygieneschulung
- Hygienegrundlagen

Mikrobiologie

- Mikroorganismen / Kleinstlebewesen
- Nützliche und schädliche Mikroorganismen
- Wachstum von Mikroorganismen
- Temperaturüberwachung
- Vermeidung von Kontamination

Personalhygiene

- Richtiges Händewaschen / Handhygiene
- Körperhygiene
- Arbeitsplatzhygiene
- Infektionsschutz
- Arbeitskleidung



Prozesshygiene

- Wareneingangsprüfung
- Temperaturkontrolle bei Wareneingang
- Lagerung von Lebensmitteln
- Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel
- Hygiene bei der Speisenausgabe
- Eigentransport von Waren
- Hygiene in Lagerräumen

Betriebshygiene

- Grundlagen der Betriebshygiene
- Reinigung und Desinfektion: Ablauf, Plan und Produkte
- Schädlingsvermeidung
- Abfallentsorgung

Produkthygiene

- Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln
- Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln

Zielgruppe: Mitarbeiter*innen im Geschäft

Allgemeine Informationen:

Für 17,00 € pro Person zzgl. MwSt. erhält ein Lerner 12 Monate vollen Zugriff auf den Onlinekurs und kann durch eine integrierte Prüfung ein Zertifikat erhalten.

Der Onlinekurs ist interaktiv gestaltet und auf allen Endgeräten nutzbar. Nach Ihrer Anmeldung lassen wir Ihnen per Mail Ihre Zugangsdaten für den Kurs zukommen und Sie können jederzeit anfangen zu lernen. Der Kurs ersetzt nicht den behördlichen Nachweis des Gesundheitsamtes. Er dient zur jährlichen HACCP Schulung die gesetzlich vorgeschrieben ist.

Zielgruppe

Der Basis HACCP Kurs ist für Mitarbeiter*innen. Für Ladner*innen, Mitarbeiter*innen in verantwortlicher Stellung und alle Läden die eine Gastronomie haben, empfehlen wir den erweiterten Onlinekurs Pro HACCP, der ebenfalls bei uns angeboten wird.

Hinweise

Der Onlinekurs ist interaktiv gestaltet und auf allen Endgeräten nutzbar. Der Kurs ist in Deutsch, Englisch, Kroatisch, Slowenisch und Ungarisch verfügbar.



Termin: 30.08.2025

Zeit: Sie können jederzeit starten

Kosten: Gebühr Online Kurs für ein Jahr pro User: 17,00 Euro zzgl. MwSt.

Ort: bildungsnetzwerk naturkost

Onlinekurs

Kontakt: Karen Bernhardt
Tel.: 07551 9479-470
Fax: 07551 9479-40470
E-Mail: karen.bernhardt@binako.de

Anmeldeschluss am 30.08.2025



Fit in Hygiene Basis HACCP Onlinekurs

Samstag, 30.08.2025, Sie können jederzeit starten, Onlinekurs

Gebühr Online Kurs für ein Jahr pro User: 17,00 Euro zzgl. MwSt.

Anmeldung

Ihre Anmeldung idealerweise direkt auf www.binako.de. Im andern Fall bitte deutlich schreiben und alle Felder ausfüllen. IBAN und SEPA-Ermächtigung nicht vergessen!

Geschäft: _____ Kdnr.: _____ GH: _____ Partnerladen: ☐

PLZ: _____ Ort: _____ Strasse: _____

Telefon: _____ Mail: _____

Teilnehmer*in: _____ Azubi: ☐

Teilnehmer*in: _____ Azubi: ☐

Teilnehmer*in: _____ Azubi: ☐

Teilnehmer*in: _____ Azubi: ☐

Kontoinhaber: _____ IBAN: _____ Ausland BIC: _____

Ich ermächtige die bildungswerk naturkost GmbH, GläubigerID: DE62ZZZ00001478976, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von der bildungswerk naturkost GmbH auf mein Konto gezogene Lastschriften einzulösen. Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend ab Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrags verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

Datum: _____ Unterschrift: _____

Bitte senden Sie Ihre Anmeldung

- per Fax an Rinklin Naturkost GmbH, Fax: 07663 9394-800 oder
- per Fax an bildungsnetzwerk naturkost GmbH, Fax: 07551 9479-40470 oder
- per Mail an bildungsnetzwerk naturkost GmbH, karen.bernhardt@binako.de oder