bildungs
netzwerk
naturkost

Fit in Hygiene
Pro HACCP Onlinekurs

Basisinfo

Mit diesem Hygiene-Training sind Sie in der Lage sich unabhängig von Vorkenntnissen und 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. 852/2001 und die Lebensmittel-Hygieneverordnung LMHV) berücksichtigt.
Der Zugang wird für eine einzelne Person erworben. Am Ende des Kurses machen Sie einen Test und erhalten Ihr Zertifikat. Der Zugang zum Kurs ist für ein Jahr gültig, so dass Sie im Laufe des Jahres Ihr Wissen immer wieder auffrischen können.
Sobald Sie sich angemeldet haben, erhalten Sie die Zugangsdaten und können jederzeit mit dem Kurs starten.

Inhalte

Hygienegrundlagen
- Einführung zur Hygieneschulung
- Hygienegrundlagen
- Was ist HACCP?
- HACCP Gefahrenanalyse
- HACCP Kritische Kontrollpunkte

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
- Getränkeschankanlagen: Hygiene und Reinigung
- Lagerung von Getränken
- Umgang mit Lebensmittelabfällen
- Arten und Bekämpfung tierischer Schädlinge
- Reinigungsausrüstung
- Bauliche Voraussetzungen

Produkthygiene
- Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln
- Bearbeitung und Verarbeitung von Lebensmitteln
- Umgang mit Lebensmitteln
- Umhüllung und Verpackung von Lebensmitteln
- Einfrieren und Frittieren von Lebensmitteln
- Produkthygiene: Fleisch, Hackfleisch, Geflügel, Fisch, Eier, Sahne und Cremes

Zielgruppe: Mitarbeiter*innen in leitender Position und Ladeninhaber, Geschäfte mit Bio Bistro.

Allgemeine Informationen:

Für 27,00 € 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 Pro HACCP Onlinekurs ist für Ladner*innen, Mitarbeiter*innen in verantwortlicher Stellung und für alle Läden die eine Gastronomie haben.

Hinweise

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

BODAN · CHIEMGAUER NATURKOSTHANDEL Grosser Handel der kleinen Wege · natur kost erfurt · Grell Naturkost · naturkost hakopaxan regional · frisch · dynamisch · Ökoring Der Beratergroßhandel Die Bio-Gastro-Pioniere · NATURKOST · TAGWERK

bildungs
netzwerk
naturkost

Termin: 30.08.2024

Zeit: Start ist jederzeit nach Anmeldung möglich.

Kosten: Gebühr Online Kurs für ein Jahr pro User: 27,00 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 30.08.2024

bildungs
netzwerk
naturkost

Fit in Hygiene
Pro HACCP Onlinekurs

Freitag, 30.08.2024, Start ist jederzeit nach Anmeldung möglich., Onlinekurs

Gebühr Online Kurs für ein Jahr pro User: 27,00 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 Lastschift 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 vereinabrten 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
- per Fax an Karen Bernhardt, Fax: 07551 9479-40470

BODAN · CHIEMGAUER NATURKOSTHANDEL Grosser Handel der kleinen Wege · natur kost erfurt · Grell Naturkost · naturkost hakopaxan regional · frisch · dynamisch · Ökoring Der Beratergroßhandel Die Bio-Gastro-Pioniere · rinklin NATURKOST · TAGWERK