
Allgemeine Hygiene- und Allergenschulung

In diesem Seminar erhalten Sie Informationen zum richtigen Reinigen & Desinfizieren, zur Personalhygiene, zur Ausstattung der Räume und zur Schädlingsbekämpfung. Weitere Inhalte sind die Mikrobiologie und mögliche Krankheitserreger.

Mit entsprechenden Aufzeichnungen ist man für Kontrollen gut vorbereitet – dazu werden die derzeit erforderlichen Dokumentationen praxisnah erläutert.

Das Thema „Allergenkennzeichnung“ wird in einem eigenen Block behandelt. Die gesetzlichen Vorgaben sowie die erforderlichen Aufzeichnungen werden durch Beispiele näher gebracht. Die Allergenschulung kann optional besucht werden!

Information

Kursdauer: 3 Einheiten

Kursbeitrag: 25,00 € Teilnehmerbeitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen,
Direktvermarktung

Verfügbare Termine