



merten italia®
unternehmensberatung
arbeitssicherheit

30/12 Grundschulung Hygiene (Mitarbeiter Lebensmittelherstellung und Gastronomie)

Zielgruppe

Mitarbeiter der Lebensmittelindustrie, insbesondere der Produktion
Mitarbeiter in Metzgereien, Bäckereien, Konditoreien
Mitarbeiter in Mensen
Mitarbeiter in Küchen und Gastronomiebetrieben

Inhalte

- Grundlagen Hygiene
- Persönliche Hygiene, Produktionshygiene, Hygiene von Räumlichkeiten, Anlagen
- Grundlagen HACCP
- Gesetzliche Anforderungen
- Grundlagen Lebensmittelmikrobiologie
- Reinigung und Desinfektion
- Schädlingsbekämpfung
- Rückverfolgbarkeit

Referent

Dr. Ingrid Rofner

Veranstaltungsort

Merten Italia GmbH
Rienzfeldstraße 30
Gedi-Center – Oberstes Stockwerk
I-39031 Bruneck

Termin und Dauer

Freitag, 13.04.2012
4 Stunden (08.30 – 12.30 Uhr)

Gebühr

Euro 80,00 (exkl. MwSt.) inkl. Unterlagen

Anmeldeschluss

04.04.2012

Das Schulungszentrum im Pustertal



Merten Italia GmbH
Rienzfeldstraße 30
I-39031 Bruneck (BZ)

Tel. 0474 55 32 85
E-mail: office@merten.it

www.merten.it