

## Hygiene-Schulungen

Auszug aus der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über  
Lebensmittelhygiene - KAPITEL XII

---



### **„Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass**

1. Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden;
2. die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des HACCP-Konzeptes oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze angemessen geschult werden...“

### **Ich biete Ihnen folgendes:**

- 🕒 Hygieneschulungen in Gruppen (z.B. HACCP-Team, Produktion, Versand, Verkauf) beispielsweise über einen Tag verteilt ⇒ möglichst alle Mitarbeiter werden erfasst,
- 🕒 Intensiv-Schulung des HACCP-Teams,
- 🕒 anschauliche Beamer-Präsentation mit vielen praktischen Beispielen & Fotos aus dem Betrieb,
- 🕒 Schulungsunterlagen für alle Teilnehmer,
- 🕒 Dokumentation der Schulung in Form eines Schulungsnachweises sowie eine Teilnehmerbestätigung ⇒ für die Überwachungsbehörden,
- 🕒 **Optional** - Dokumentation des Schulungserfolges mit Hilfe eines schriftlichen Tests (am Ende der jeweiligen Schulung) ⇒ für die Personalakten.

### **Ihre Aufgabe:**

- 🕒 Einladung der Mitarbeiter
- 🕒 Gruppeneinteilung
- 🕒 Bereitstellen von Fotos nach Absprache (Datenschutz wird garantiert)
- 🕒 Vorbereitung eines Schulungsraumes (Besprechungsraum, Aufenthaltsraum od. ä.)

**Haben Sie Fragen oder benötigen Sie weitere Informationen zum Schulungsablauf? Gerne erstelle ich Ihnen auch ein unverbindliches Beratungsangebot. Ich freue mich auf Ihre Anfrage!**

- 🕒 Kontaktformular unter: [www.sabine-botterbrodt.de](http://www.sabine-botterbrodt.de)
- 🕒 per E-Mail: [post@sabine-botterbrodt.de](mailto:post@sabine-botterbrodt.de)
- 🕒 telefonisch: +49 173 51 05 066