

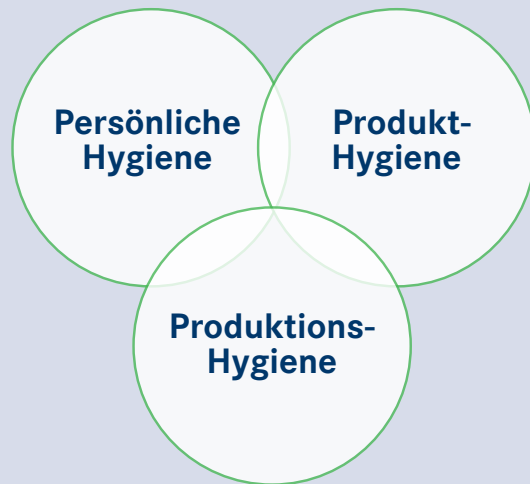
Hygiene ist Teamarbeit!

Es muss im Interesse eines jeden Betriebes der Lebensmittelindustrie liegen, die Hygiene und Sicherheit seiner Produkte zu gewährleisten. Hygiene und Hygienemanagement bedeutet unter anderem Vermeidung von:

- Verunreinigung
- Lebensmittelverderb
- Qualitätsmangel / Reklamation
- Krankheiten und deren Verbreitung

Die Einhaltung der Hygienevorschriften ist die zwingende Voraussetzung für sichere Lebensmittel vom Erzeuger bis zum Endverbraucher.

Ein ideales Hygienekonzept umfasst alle Teilbereiche:



Hygiene

CHECK

SICHER. SAUBER. GEPRÜFT.

Ich schule kleinere und mittelständige Unternehmen, die Lebensmittel verarbeiten und verarbeitete Lebensmittel sowie Speisen bereitstellen oder ausgeben.

Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Gudrun Höver-Kazur
Dipl.oec.troph.

Telefon 0 20 64/5 05 32
Mobil 0151/50 97 46 33
E-Mail: info@hygiene-check-nrw.de

www.hygiene-check-nrw.de



Hygiene

CHECK

SICHER. SAUBER. GEPRÜFT.



Individuelle Schulungen
und Beratung in
HYGIENE-MANAGEMENT



Schulungen und Belehrungen nach:

- VO (EG) 852/2004
- VO § 4 LMHV
- § 43 IFSG
- HACCP



Was sagt der Gesetzgeber?

Alle Personen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, dazu zählen u.a. Küchen-, Reinigungs- und Servicepersonal, müssen in regelmäßigen Abständen in Lebensmittelhygiene und Infektionsschutz geschult werden. Diese Regeln gelten für ArbeitnehmerInnen und auch für die Unternehmensleitung.

Hygieneschulungen umfassen komplexe und vielfältige Themenbereiche. Eine regelmäßig wiederkehrende Schulung und ihre lückenlose Dokumentation rüstet Sie für behördliche Standard-Prüfvorgänge oder in Krisenfällen.

Wer wird geschult und geprüft?

Das Schulungsangebot wendet sich an lebensmittelproduzierende, -verarbeitende und -ausgebende Betriebe. Diese unterliegen der regelmäßig wiederkehrenden Belehrungs- und Dokumentationspflicht (Beispiele: Restaurants, Kantinen, Imbisse, Betreuungsangebote in Schulen, Kindertagesstätten, Senioren- und Pflegeeinrichtungen).

Um die Gesundheitsgefährdung durch unhygienische Bedingungen so gering wie möglich zu halten, braucht es ein gutes Hygienekonzept, Schulungen zum sorgfältigen Umgang mit Lebensmitteln und Speisen sowie gründliche Eigenkontrollen.

Wie läuft eine Schulung ab?

Am Anfang steht eine Bedarfsanalyse vor Ort. Dann wird eine auf die individuellen Bedürfnisse zugeschnittene Schulung konzipiert, um Ihr Personal nach den gesetzlichen Vorgaben zu unterweisen.

Als qualifizierte Diplom-Oecotrophologin unterstütze ich Sie darin, Qualitätsmanagement in Ihrem Unternehmen mit Leben zu füllen.

Welche gesetzlich geforderten Schulungen sind im Angebot?

- ✓ Hygieneschulungen für MitarbeiterInnen nach **VO (EG) 852/2004**
- ✓ Lebensmittelhygieneschulungen nach **VO § 4 LMHV**
- ✓ Belehrungen gemäß **§ 43 IFSG**
- ✓ **HACCP-Schulungen** bei bestehenden HACCP-Konzept

Die angebotenen Themen beinhalten Schulungen im Betrieb vor Ort, die Dokumentation des Coaching sowie ein Zertifikat für die MitarbeiterInnen.

Die Schulungen erfolgen in kleinen Gruppen. Der zeitliche Schulungsumfang beträgt je nach Betriebssituation 2-4 Stunden und wird vorher durch die Bedarfsanalyse ermittelt. Auf Anfrage ist auch Einzelcoaching möglich.



Das besondere Angebot: Spezial-Schulungen



Das Thema „Hygiene“ hat viele Teilbereiche, die in jedem Unternehmen mit unterschiedlichen Schwerpunkten vorhanden sind. Über die gesetzlichen Vorschriften hinaus biete ich Ihnen auf Ihr Unternehmen individuell abgestimmte Schulungen an. Zum Beispiel:

- ✓ **Produktions- bzw. Betriebshygiene**
(gute Produktionspraxis, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit, Eigenkontrolle, Gefahren im Betrieb erkennen und nachhaltig beseitigen, Reinigung und Desinfektion, Krankheiten, präventive Hygienemaßnahmen wie Aufräumen ...)
- ✓ **Produkt-Hygiene**
(Lebensmittelkunde, Lagerung von Lebensmitteln, Lebensmittelrecht, MHD/Verbrauchsdatum ...)
- ✓ **Persönliche Hygiene**
(Krankheiten, Krankheitsübertragungen auf Lebensmittel, Tätigkeitsverbot, Mitteilungs- bzw. Meldepflicht, Händehygiene, Arbeitskleidung ...)

Nach einer Bedarfsanalyse mache ich ein passgenaues Angebot.