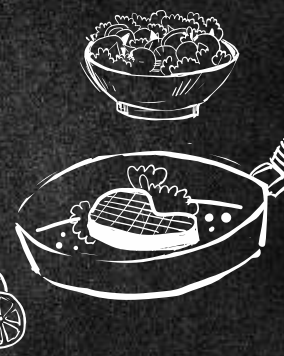


Web-Seminar



Hazard (Critical Points) HACCP Analysis Control



05.04.2022

18:00 - 19:30 Uhr

Ihre Vorteile

Programm

Organisatorisches



SCAN MICH! Erfahre mehr zu
Weiterbildung & Beratung

Web-Seminar: Einstieg HACCP Wie dokumentiere ich mein Hygienekonzept?

Im Rahmen des Web-Seminars „Einstieg HACCP“ lernen Sie interaktiv, wie Sie erforderliche Hygienestandards sichern und Risiken im Umgang mit Lebensmitteln vorbeugen können. Praxisgerecht werden die rechtlichen Anforderungen, die Durchführung der Gefahrenanalyse und die ersten Schritte zur Umsetzung im Betrieb vermittelt. So schaffen Sie Sicherheit für Ihre Produkte und sind für den Fall der Fälle gewappnet.

Kompaktes Fachwissen: bequem und live von zu Hause aus im Web-Seminar.

30 Minuten Theorie

HACCP: Bedeutung, Hintergründe, Grundsätze
Gefahrenanalyse und Ermittlung von Risiken
Entwicklung von Präventiv-, Kontroll- und Korrekturmaßnahmen
Dokumentation: Protokolle und Unterlagen

60 Minuten Praxis

Workshop für die ersten Schritte hin zur betriebsindividuellen Gefahrenanalyse

-> DIREKT ZUR SCHNELLEN ONLINE-ANMELDUNG

Teilnahmebeitrag: Jeweils 39,- EUR (49,- EUR Teilnehmer*in außerhalb NRW's).
Nach Abschluss des Seminars erhalten Sie eine Rechnung.

Unterlagen: Alle Teilnehmenden erhalten eine Teilnahmebescheinigung und Schulungsunterlage.

Referentin: Charlotte van Gember | **Moderatorin:** Anja Nathues | LWK NRW

Sie haben Fragen? Charlotte van Gember
- Referentin für Qualitätsmanagement und Hygiene -
Tel.: 0251 2376-896
charlotte.vangember@lwk.nrw.de

Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen
Fachbereich 52 - Landservice, Regionalvermarktung
Nevinghoff 40 | 48147 Münster
landwirtschaftskammer.de | landservice.de