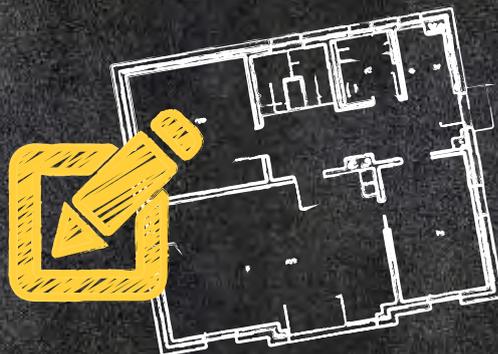


Web-
Seminar



23.03.2022

18:00 - 19:00 Uhr

Ihre Vorteile

Inhalt

Organisatorisches



SCAN MICH! Erfahre mehr zu
Weiterbildung & Beratung

Web-Seminar: „Raum für Hygiene“ - Anforderungen an Lebensmittelverarbeitungsräume

Ob Fruchtaufstrich, Eierlikör oder Wurstwaren:

Lebensmittel vor Ort zu verarbeiten, erfordert entsprechende Räumlichkeiten. Im Rahmen des Web-Seminars vermitteln wir Ihnen interaktiv, welche hygienischen Anforderungen an die Ausstattung und Gestaltung von Räumen für die Lebensmittelverarbeitung gestellt werden. Sie lernen die rechtlichen Grundlagen kennen und erfahren, wann ein separater Raum benötigt wird. So schaffen Sie die Basis für Ihren Einstieg in die Planung der Räumlichkeiten und die Weiterverarbeitung von Lebensmitteln.

► Als Web-Seminar erhalten Sie kompaktes Fachwissen, bequem und live von Zuhause.

- Benötige ich einen separaten Verarbeitungsraum?
- Muss dieser von den Behörden abgenommen werden?
- Worauf muss ich bei der Gestaltung und Ausstattung achten?
- Welche Anforderungen bestehen in Lager-, Sanitär- und Kühlräumen?
- Was ist im Betriebsalltag zu berücksichtigen?

-> **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 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