



Lebensmittelhygiene Seminar vom 21.01 – 22.01.19:

Schulung nach EG 852, §4 LMHV und IFSG Folgebelehrung

Parallel zur Messe Gastro_Tek in Kalkar findet ein kostenfreies Hygieneseminar statt.

In diesem Seminar lernen Sie alle Grundlagen, die Sie beim gewerbsmäßigen herstellen, verarbeiten oder in Verkehr bringen von Lebensmitteln beachten müssen.

Erfahren Sie durch viele Praxisbeispiele wie Sie die Hygiene sicher gewährleisten und wie einfach Sie ihren Dokumentationsverpflichtungen nachkommen können.

Seminarinhalt:

- HACCP-Konzept
- Personalhygiene
- LMHV
- Arbeitskleidung
- Reinigung u. Desinfektion
- EG 852
- LMIV- 1169
- Eigenkontrollen
- Temperatur Kontrollen
- Betriebshygiene
- Digitales Hygienemanagement
- Identifizierung (CCP`s)
- Spülmaschinen Hygiene
- EU 2017/2158
- IFSG Folgebelehrung
- Hautschutz

Ihr Nutzen:

Mit dem Besuch dieser Schulung erfüllen Sie und Ihre Mitarbeiter die gesetzlichen Vorgaben der Lebensmittel- und Hygieneverordnung und können die geforderten Fachkenntnisse nachweisen. Hierüber wird Ihnen ein Teilnahmezertifikat ausgestellt.

Referent:

Thomas G. Zydeck

Dozent IHK Koblenz , Handwerkskammer Koblenz und Dehoga Rheinland Pfalz, Sachverständiger Betriebshygiene

Veranstaltungsort:

Messe Kalkar „GastroTek Kalkar“

21.01.2019 – Hygieneseminar Teil I: Beginn um 13:00 Uhr bis ca. 17:30 Uhr

22.01.2019 – Hygieneseminar Teil II: Beginn um 8:30 Uhr bis ca. 13:00 Uhr.

Für den Erhalt des Teilnahmezertifikats ist die Teilnahme an beiden Tagen notwendig.

Die Teilnahme ist kostenfrei, da die Anzahl der Plätze begrenzt ist, bitten wir Sie uns eine verbindliche Anmeldung zu senden.

Bitte nutzen Sie dafür das beigefügte Anmeldeformular.

Sie erhalten nach der Anmeldung von uns eine Bestätigung.

SMEG Deutschland GmbH
Erika-Mann-Str. 57
80636 München
Tel.: +49 (0) 89/ 923348-0
Fax: +49 (0) 89/ 923348-19
Internet: www.smeg.de
E-Mail: info@smeg.de

Geschäftsführer
Daniel Martinez
HRB 146255 Amtsgericht München
Steuernummer: 143/181/20022
Ust.IdNr.: DE812006369

Bankverbindung
HypoVereinsbank
BLZ: 700 202 70
Kto-Nr.: 663841750
IBAN: DE92700202700663841750
SWIFT: HYVEDEMMXXX

Entsorgung
WEEE-Reg.-Nr.:
DE97553928

Verp. Entsorgung:
RKT TV000201



AMELDUNG zum kostenfreien Seminar vom 21. - 22.01.19:

Lebensmittelhygiene: Schulung nach EG 852, §4 LMHV und IFSG Folgebelehrung

Die im Folgenden angeforderten personenbezogenen Daten, insbesondere Name, Vorname, eMail, werden allein zum Zwecke der verbindlichen Reservierung der Teilnahme an dem Hygieneseminar erhoben.

Angaben des Betriebs und des Teilnehmer:

Firma:	Ansprechpartner
Firmenanschrift - Straße:	Firmenanschrift - PLZ/ Ort:
Firmen - Telefon:	Firmen - Fax:
Firmen - E-Mail:	
Name Teilnehmer:	Vorname Teilnehmer:
Datum:	Unterschrift:

Senden Sie die Anmeldung per Email an: silke.piechura@smeg.de

Sie erhalten nach ihrer Anmeldung eine Rückbestätigung.

Da die Anzahl der Plätze begrenzt ist, ist die Teilnahme erst nach Erhalt der Rückbestätigung möglich.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Mit freundlichem Gruß´

Ihr SMEG – Foodservice Team

SMEG Deutschland GmbH

Erika-Mann-Str. 57
80636 München
Tel.: +49 (0) 89/ 923348-0
Fax: +49 (0) 89/ 923348-19
Internet: www.smeg.de
E-Mail: info@smeg.de

Geschäftsführer

Daniel Martinez
HRB 146255 Amtsgericht München
Steuernummer: 143/181/20022
Ust.IdNr.: DE812006369

Bankverbindung

HypoVereinsbank
BLZ: 700 202 70
Kto-Nr.: 663841750
IBAN: DE92700202700663841750
SWIFT: HYVEDEMMXXX

Entsorgung

WEEE-Reg.-Nr.:
DE97553928

Verp. Entsorgung:
RKT TV000201