

# HYGIENE - SACHVERSTAND

-  
Insbesondere in Pflegeeinrichtungen, soziale Einrichtungen wie Schule und Kindertagesstätten, Gewerbeküchen (Hotel und Gastronomie) und im Lebensmittel-Einzelhandel ist ein nachweisbares Hygiene-Konzept (HACCP) gesetzlich vorgeschrieben.

Unsere Beratungs- und Trainingseinheiten dienen in erster Linie der praktischen Unterstützung und der Schulung aller Beteiligten, die aktiv das System im eigenen Arbeitsbereich umsetzen wollen bzw. müssen.

Folgende Themen können auch einzeln in Ihrem Hause als Workshop oder als Seminar behandelt werden:

Potenzialanalysen

Hygiene - Risikoanalysen / Lebensmittelkontrolle (Audit)

HACCP Konzepte (Evaluierung)

Aufbau eines Management-Systems (ISO 9001 / IFS 5 / ISO 22000)

Dokumentation der Herstellungsprozesse (HACCP)

Abbau von Schwachstellen (Stärken/Schwächen Analyse)

Optimierung der Arbeitsabläufe (Prozessanalyse, Arbeitsanweisungen)

Kundenorientierung im Vertrieb

Sicherheit bei Lebensmittel-Kontrollen durch Darstellung aller CCP's

Mitarbeiter-Schulungen (IFSG § 43, Hygieneschulungen, Arbeitssicherheit, Qualitätsmanagement ...)

Hygienepläne / Hygienekontrollen / Hygienemaßnahmen

Weiterbildung zum/r Hygienebeauftragten sowie Hygieneschulungen nach Bedarf

Weiterbildung im Lebensmittelbereich (Warenkunde)

Weitere Themen nach Absprache

Das Land Schleswig-Holstein unterstützt mit Fördergeldern die Weiterbildung der Mitarbeiter in kleinen und mittelständischen Unternehmen mit ca. 45% der Kosten.

Vereinbaren Sie ein unverbindliches Informationsgespräch in Ihrem Hause.

{sform}Terminvereinbarung{/sform}