

muva-Inhouse-Schulungen für die Milch-, Lebensmittel-, Verpackungswirtschaft und den Handel

Hygiene-Schulungen

Modul I: Basis-Qualifikation	Modul II: Betriebsspezifische Hygiene (Schulungsbausteine)
<ul style="list-style-type: none"> • Hygienebegriffe • Gefährdung der Produktsicherheit • Ursachen lebensmittelbedingter Erkrankungen • Kontaminationsquellen für Mikroorganismen in milchverarbeiteten Betrieben • Maßnahmen zur Abwehr von außen • Maßnahmen zur Abwehr der Keime innerhalb eines Betriebes • Hygienepläne • Personalhygiene, Hygienestandards in der Personalhygiene • Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz • Auswirkungen schlechter Hygiene 	<p>Unterweisung in Lebensmittelmikrobiologie und Lebensmittelhygiene</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grundkenntnisse der Lebensmittelmikrobiologie • Wachstumsvoraussetzungen • Gefährdung durch Verderbniskeime / Krankheitserreger • Gefährdung durch Schädlingsbefall • Weitere Gefährdungen: Rückstände, Fremdkörper • Spezielle Hygieneunterweisungen bezogen auf den Arbeitsplatz • Produkthygiene • Produktionshygiene • Personalhygiene • Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz

HACCP-Schulungen

Modul I: HACCP-Grundlagen	Modul II: HACCP aus betriebsspezifischer Sicht
<ul style="list-style-type: none"> • HACCP-Team • Hygienekonzept in der Lebensmittelverarbeitung • Definitionen • Produktrelevante Daten • Produktionsprozess • Die sieben Grundsätze (Prinzipien) • Gefahrenermittlung • Ermittlung der CCP´s • Monitoring • Korrekturmaßnahmen • Verifizierung • Dokumentation 	<ul style="list-style-type: none"> • Betriebliche Umsetzung der HACCP-Grundlagen • Workshop mit dem betrieblichen HACCP-Team • Verifizierungselemente • Bausteine der Basishygiene <p>Die beiden Teile können wir Ihnen einzeln oder auch zusammenhängend anbieten, gerne auch in Verbindung mit einem Hygiene-Audit in Ihrem Haus.</p>

muva-Inhouse-Schulungen

Gerne erstellen wir ein detailliertes Angebot über ein individuelles Schulungsprogramm für Ihr Haus. Für die Durchführung der Schulung vereinbaren wir mit Ihnen einen Festpreis. Enthalten sind alle Leistungen, d.h. Trainerhonorar, Vor- und Nachbereitung, Reisekosten, Schulungsunterlagen sowie Teilnehmerzertifikate. Auf Wunsch führen wir im Anschluss an die Schulungen einen schriftlichen Leistungstest zur Überprüfung des Lernerfolges durch.

Ihre Ansprechpartner

- Dr. med. vet. Karlheinz Friedrich, Fachtierarzt für Milchhygiene
Fon +49 (0) 831/5290-304, E-Mail: karlheinz.friedrich@muva.de
- Dr. med. vet. Monika Knödseder, Fachtierärztin für Milchhygiene
Fon +49 (0) 831/5290-305, E-Mail: monika.knoedelseder@muva.de