

## Workshop: HACCP, Hygiene, Infektionsschutz Relevante Schulungen für Lebensmittelbetriebe, insbesondere Kleinkäsereien

**19.04.2018, 13:00 – 17:00 Uhr**



### Veranstaltungsort / Anmeldung

muva kempten GmbH  
Ignaz-Kiechle-Straße 20-22  
87437 Kempten

Ansprechpartner: Bernd Ziegmann  
E-Mail: [seminare@muva.de](mailto:seminare@muva.de)  
Internet: [www.muva.de/seminare](http://www.muva.de/seminare)  
Telefon: +49 (0) 831/5290-224  
Fax: +49 (0) 831/5290-199

### Teilnehmerbeitrag

Je Teilnehmer 190,- € (zzgl. MwSt.)

Der Teilnehmerbeitrag schließt die Seminarunterlagen und die Tagungsgetränke ein.

Der dritte und jeder weitere Teilnehmer einer Firma erhält 25,- € Nachlass.

### Anmeldebedingungen

Anmeldeschluss: zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn. Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung und die Rechnung. Bei einer Stornierung vor Anmeldeschluss erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von 50,- € (zzgl. MwSt.), nach Anmeldeschluss ist die volle Teilnehmergebühr zu entrichten. Die Teilnahme ist jederzeit übertragbar.

### Übernachtung / Anreise

Mit der Anmeldebestätigung erhalten Sie eine Auswahl an Hotels, die einen muva-Rabatt gewähren sowie eine Anfahrtsbeschreibung.

Übernachtungshinweise / Anreise:  
[www.hotels-kempten.de](http://www.hotels-kempten.de)  
[www.muva.de/seminare](http://www.muva.de/seminare)

**Schulung mit Nachweis der Teilnahme an der Lebensmittelhygieneschulung (EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004) und Belehrung nach §43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)**

### Ihr Nutzen

- Die Schulungsinhalte orientieren sich an der DIN 10514 „Lebensmittelhygiene-Hygieneschulung“ und an der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Sie erhalten ein Zertifikat über die Teilnahme an einer Hygiene- und HACCP-Schulung nach Kapitel XII der VO(EG) Nr. 852/2004 sowie eine Bescheinigung entsprechend §43 Infektionsschutzgesetz („Wiederholungsbelehrung“; ersetzt nicht die Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt).

### Referenten



#### Stefan Bröll

Molkereitechniker, muva kempten GmbH  
Leiter Fachberatung, Marketing & Vertrieb, Alpennereiberater, langjährige Erfahrungen bei der Durchführung von Begehungen und Vor-Ort-Schulungen in der Lebensmittelindustrie, insbesondere in Käsereien und Metzgereien



#### Dr. Maximilian Moravek

Fachtierarzt für Milchhygiene, muva kempten GmbH  
mikrobiologisches Labor, stellv. Bereichsleitung pathogene Keime.  
langjährige Erfahrungen bei der Durchführung von Begehungen und Vor-Ort-Schulungen in der Lebensmittelindustrie

### Zielgruppe

- Mitarbeiter/innen der Milch- und Lebensmittelindustrie, insbesondere von Kleinkäsereien, Käsetheken, Metzgereien etc.

### Programm

- 13:00 Begrüßung der Teilnehmer, Organisatorisches
- 13:15 **Hygiene / HACCP – Teil 1**  
HACCP - Personalhygiene (Hygienemaßnahmen) – Listerienmonitoring – Eigenkontrollen - Produktionshygiene und Umfeld (Produktions-, Reife- und Lagerräume)
- 14:15 Pause
- 14:30 **Hygiene / HACCP – Teil 2**  
Allergenmanagement – Käsereifung/-pflege – Kennzeichnung – Reinigung und Desinfektion - Rückverfolgbarkeit
- 15:45 Pause
- 16:00 **Hygiene / HACCP – Teil 3 (inkl. IfSG-Belehrung)**  
Schädlingsbekämpfung - Lenkung nicht konformer Produkte – Abfallmanagement - Lagerung und Transport - Einkauf
- 17:00 **Aushändigung der Teilnehmerzertifikate, Ende der Veranstaltung**

### Anmeldung

Name, Vorname:

Funktion:

Telefon:

E-Mail:

Firmenanschrift:

Rechn.adresse:

Datum:

Name/Unterschrift: