8423 Hygiene-Richtlinien für die Gastronomie
Schulung nach Leitlinien des Bundesministeriums

HACCP wurde als Qualitätssicherungsinstrument zum Gesetz und ist seit 1. März 1999 in Kraft. Im Sinne des Produkthaftungsgesetzes werden die Verantwortlichen für den Verpflegungsbereich in Schadensfällen strafbar. Der Nachweis über die ordnungsgemäße Anwendung des HACCP-Systems schließt den Vorwurf der groben Fahrlässigkeit für das Management aus.

Das HACCP-System soll systematisch Risiken für die Gesundheit der Verbraucher von Lebensmitteln ausschalten. Betrachten Sie die Einführung des HACCP-Systems im Kurs „Hygiene-Richtlinien für die Gastronomie“ nicht als bürokratische Schikane, sondern als Qualitätssicherung für Ihren und den Arbeitsaufwand Ihrer Mitarbeiter:innen.

Die Zielgruppe:
- Wirte
- Küchenpersonal
- Servicepersonal
- Mitarbeiter:innen in der Gastronomie

Die Inhalte:
- Kenntnisse über physikalische, biologische und chemische Gefahren bei Lebensmitteln
- die Verursacher der Lebensmittelerkrankungen
- der Umgang mit sensiblen Lebensmitteln
- persönliche Hygiene
- die Anwendung der HACCP im Betriebsablauf
- die Führung der HACCP-Checklisten im Betrieb
- keine Angst mehr vor der Kontrolle des Lebensmittelinspektors
- Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderung an Personen, beim Umgang mit Lebensmitteln