

Hygienefolgeschulung

einschl. Nachbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG)

HYGIENEFOLGESCHULUNG

Zielgruppe: Mitarbeiter/-innen von Gaststätten, Restaurants, Imbiss- und Cateringbetrieben, Großküchen

Inhalt: Grundzüge der Hygieneleitlinien Personal- und Produkthygiene, Reinigung und Desinfektion unter Beachtung des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) und Beispiele aus der guten Herstellungspraxis, Informationen zur Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Allergenkennzeichnung Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Seminarzeit : 2 Stunden

Kosten: 30€

BITTE BEACHTEN SIE:

Eine Rechnung über die Seminargebühren in Höhe von 30 EUR pro Person wird nach Eingang der Anmeldung zugesandt. Die Seminargebühren sind vor Seminarbeginn zu überweisen. Die IHK behält sich vor, Veranstaltungen nicht durchzuführen, wenn die Mindestteilnehmerzahl nicht erreicht wird. In diesem Falle werden bereits gezahlte Seminargebühren zurückerstattet oder für eine Folgeveranstaltung gutgeschrieben.

Anmeldung

moersch@trier.ihk.de

- per Fax an 0651/9777-965 -

Mittwoch, 25. März 2020
(10.00 -12.00 Uhr)

Donnerstag, 4. Juni 2020
(14.00 -16.00 Uhr)

Freitag, 25. September 2020
(10.00 -12.00 Uhr)

Donnerstag, 26. November 2020
(14.00 -16.00 Uhr)

Name, Vorname.....geb. am.....

Straße.....PLZ/Ort.....

Telefon.....E-Mail.....

Name, Vorname.....geb. am.....

Straße.....PLZ/Ort.....

Telefon.....E-Mail.....

Unsere Informationspflichten nach der Datenschutzgrundverordnung finden Sie unter www.ihk-trier.de unter der Rubrik Informationspflichten nach der DSGVO.