

# Lebensmittelhygiene

## HACCP

Bremen 4. April 2018

Als Anbieter von Lebensmitteln tragen Sie ein hohes Maß an Verantwortung gegenüber Ihren Kunden und Gästen. Um die Qualität und Sicherheit der Produkte und Speisen sicherzustellen, geht es nicht nur darum, das Einzelprodukt zu betrachten, sondern den gesamten Verarbeitungs- und Herstellungsprozess sowie die zu erbringende Dienstleistung im Fokus zu haben.



©Panther Media

### Praxisrelevanz:

Ein funktionierendes HACCP- Konzept ist für Ihr Unternehmen ein wichtiger Baustein der Lebensmittelsicherheit. Sie erhalten effektive Informationen zu gesetzlichen Anforderungen und viele Praxisbeispiele.

### Zielgruppe:

- Küchenleitungen
- Einrichtungsleitungen
- Hauswirtschaftsleitungen
- Köche/ Köchinnen

### Themen:

- Gesetzliche Anforderungen an die Lebensmittelhygiene
- Was heißt Eigenkontrolle in der Praxis?
- Gefahren für die Lebensmittelsicherheit
- Gefahrenanalyse und Risikobewertung
- Reinigung & Desinfektion
- Persönliche Hygiene der Mitarbeiter

### Ihre Referentin:



**Sabine R. Mück**

- Fachwirtin für Reinigungs- und Hygienemanagement
- Zertifizierte Desinfektorin
- HACCP Manager
- Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin

Veranstaltungspreis  
95,00 € zzgl. gesetzlicher MwSt.

# Seminaranmeldung Hygiene Consult Mück

Per Fax: 04721 396448

Per Email: [info@hyco-mueck.de](mailto:info@hyco-mueck.de)

Hiermit melde/n, ich mich/ wir uns für folgende Veranstaltung an:

**4. April 2018, 9.30- 16.30 Uhr/ Lidice Haus Bremen**

**Veranstaltungspreis: 95,00 € / pro Person zzgl. gesetzlicher MwSt.**  
(Inklusive Verpflegung, Seminarunterlagen, Teilnahmezertifikat)

Angaben zu Teilnehmern (Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen):

<b>Einrichtung/ Firma:</b>	
<b>Name, Vorname TN 1:</b>	
<b>Name, Vorname TN 2:</b>	
<b>Straße, Hausnummer:</b>	
<b>PLZ/ Ort:</b>	
<b>Ansprechpartner:</b>	
<b>Telefon:</b>	
<b>Emailadresse:</b>	

---

**Datum/ Unterschrift/ ggf. Firmenstempel**

Mit der Unterschrift erkenne ich die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) an.

Weitere Informationen zu der Veranstaltung erhalten Sie nach der Anmeldung.

1. Die Teilnahmegebühr versteht sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
2. Der Beitrag ist netto und ohne Skontoabzug nach Rechnungsstellung innerhalb von 14 Tagen zu begleichen.
3. Die Anmeldungen sind verbindlich und werden in der Reihenfolge des Anmeldeeingangs berücksichtigt. Nach Eingang der schriftlichen Anmeldung erhalten Sie eine Bestätigung Ihrer Anmeldung.
4. Bei Stornierungen bis 4 Wochen vor Beginn der Veranstaltung werden 75% der Teilnahmegebühr erstattet, bei Stornierung bis 1 Woche vor Beginn 50%. Bei späterer Absage erfolgt keine Erstattung. Stornierungen müssen schriftlich per Fax an +49 (0)4721 / 396448 oder per E-Mail an [info@hyco-mueck.de](mailto:info@hyco-mueck.de) bei uns eingehen. Eine schriftliche Benennung von Ersatzteilnehmern ist bis 2 Tage vor der Veranstaltung möglich.
5. Der Veranstalter behält sich vor die Veranstaltung abzusagen, falls Umstände eintreten, welche die Durchführung unmöglich machen. In diesem Fall werden bereits gezahlte Gebühren zurückerstattet.
6. Die Firma Hygiene Consult Mück behält sich das Recht vor, Kursdaten oder Inhalte zu ändern.