

# HYGIENE IM GASTGEWERBE HACCP - SCHULUNG



## HACCP - Schulung

Dieses Seminar vermittelt Ihnen ein solides Fachwissen, das im Betrieb zielorientiert umgesetzt werden kann.

### Inhalte:

---

- Begriffe und Definitionen: Hygiene, Risiko, Gefahren
- Grundlagen des Hygienemanagements in der Gastronomie
- Personalhygiene und Gesundheit
- Personalschulung
- Bauliche und organisatorische Vorgaben
- Produktqualität und Speisenzubereitung
- HACCP
- Lebensmittelkontrolle

**REFERENT**  
**TRAININGSEINHEITEN**  
**BEITRAG:**

**Dr. Harald Siegl**  
**6 Stunden**  
**€ 120,-**

### Termin

**17.2.2020**  
Mo 9:00 - 16:00 Uhr  
WIFI Hohenems  
**Kursnummer:** 77711.04

### Persönliche Beratung

Susanne Koller  
T 05572/3894-689  
E [koller.susanne@vlbg.wifi.at](mailto:koller.susanne@vlbg.wifi.at)