

Die Hygieneverordnung verlangt, dass alle Mitarbeitenden, die mit Lebensmitteln arbeiten, in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult sind. Nur gut ausgebildete Mitarbeitende können die stetig wachsenden Anforderungen des schweizerischen Lebensmittelrechts erfüllen.

Zielgruppe

Mitarbeitende, die Lebensmittel produzieren, verarbeiten und abgeben

Ziele

- Sie kennen und verstehen die grundlegenden Hygieneregeln, die in einem Lebensmittelbetrieb gelten,
- können sie im betrieblichen Alltag anwenden.

Inhalte

- Die 4 Ziele des schweizerischen Lebensmittelgesetzes
- Die 8 Regeln im Umgang mit Lebensmitteln
- Wesentliche Punkte, die bei der Mitarbeiter-, Lebensmittel- und Betriebshygiene beachtet werden müssen
- Umgang mit Lebensmitteln ausserhalb der Küche (Speisesaal, Cafeteria, Pflegeabteilungen)
- Sinn und Zweck von Kontrollaufzeichnungen

Methoden

Gruppen- und Einzelarbeiten, Lehrgespräch

Dauer

1 Tag | 09.00 bis 16.30 Uhr

Datum

Montag, 07. September 2020

Kursort

Senevita Westside, Ramuzstrasse 14–16, 3027 Bern

Leitung

Urs Stieger, eidg. dipl. Maître d'hôtel, Erwachsenenbildner

Kosten

- Inkl. Material, Dokumentation, Verpflegung
- Mitarbeitende Senevita Gruppe: Die Kurskosten werden von der Senevita übernommen.
 - Andere Kursteilnehmende: CHF 290.–

Anmeldung

Bis spätestens 10. August 2020 | max. 16 Teilnehmende