

Lebensmittelhygiene im temperaturregeführten Transport



Inhaltsverzeichnis

1. Mikrobiologischer Hintergrund:

Bakterien, Viren und Co.- wo sie vorkommen und warum

2. Verordnung zur Lebensmittelhygiene 852/2004:

Wer fährt der trägt: Die Verantwortung für die Lebensmittelhygiene trägt der Logistiker und der Transporteur

3. Aufbau und Umsetzung einer guten Lebensmittelhygiene:

Von der Personal- & Fahrzeughygiene bis hin zur Dokumentation aller relevanten Prozesse für den temperaturregeführten Transport



ZIELGRUPPE

Fuhrparkleiter/Qualitätsmanager

SEMINARDAUER

5 Stunden

IHR NUTZEN

- Verantwortung sinnvoll umsetzen
- Hygienepraxis von A-Z

GEBÜHREN/TERMINE

Auf Anfrage