

# Das Weinheimer Hygieneforum - Hygiene in der Praxis

Vom **Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure** gefördertes Forum ausgewählter Industriefirmen rund um das Fachthema, Hygiene in der Lebensmittelverarbeitung



## Inhalte:

- Risikobeurteilung
- Hygienestandards
- Waschraumhygiene
- Küchenhygiene

## Eintagesseminar

Nürnberg

31.10. 2006

Kassel

09.11. 2006

Duisburg

10.11. 2006

Lüneburg

16.01. 2007

Berlin

17.01. 2007

Lenzkirch bei Freiburg

06.02. 2007

Heidelberg

07.02. 2007



## Wer sollte teilnehmen?

- Caterer, Mitarbeiter Gemeinschaftsverpflegung
- HACCP- und Qualitätsbeauftragte
- Mitarbeiter der Lebensmittelbe- und Verarbeitung
- Köche, Bäcker und Metzger

# Hygiene Info Tour 2006 / 2007

Das Weinheimer Hygieneforum lädt ein:

## Die Infotour beantwortet grundsätzliche und spezielle Fragen über die neuen EU-Richtlinien

Die gute Qualität, ein niedriger Keimgehalt und ein guter Geschmack waren für Lebensmittel eigentlich schon immer selbstverständlich. Dennoch sind Rohstoffe und fertige Lebensmittel die gelagert, transportiert und zubereitet werden, Gefahren ausgesetzt. „From Farm to Fork“, so lautet die ehrgeizige Zielvorgabe der EU. Umgesetzt werden soll sie mit Hilfe des neuen EU Hygienepaketes, das ab 01.2006 in Kraft getreten ist und entsprechend kontrolliert wird. Welche neuen und welche bekannten Maßnahmen muß der Lebensmittelunternehmer umsetzen? Wie integriert er die neuen Vorgaben in seinem Betrieb? Wie kann er die Herstellung hygienisch einwandfreier Lebensmittel umsetzen und garantieren?

## Eintagesseminare 9.00 bis 16.45 Uhr

### • Hygienevorschriften und Risikobeurteilung

Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure

### • Hygienestandards Berufskleidung in Theorie und Praxis

Firma DBL

### • Ökologische Schädlingsbekämpfung

VFöS, Verband für ökologische Schädlingsbekämpfung

### • Hygiene Bürsten

Firma Haug

### • HACCP - Die einfache und praktische Umsetzung im Betrieb

Firma delphi Lebensmittelsicherheit

### • Hygienestandards in europäischen Restaurants. Leistungsstarke Produkte für die Gastronomie

Firma Kimberly & Clark

### • Ganzheitliche Küchenhygiene

Firma DR. SCHNELL CHEMIE / Procter & Gamble

### • Bauprodukte für hygienische Decken und Wände

Firma ECP

### • Temperaturkontrolle kalt und warm

Firma Testo AG

### • Kalibrierung und Messgerätemanagement, sichere Überwachung kritischer Kontrollpunkte

Firma Testo Industrial Services

## Seminartermine (bitte ankreuzen)

### Eintagesseminar

31.10.2006, Nürnberg

09.11.2006, Kassel

10.11.2006, Duisburg

16.01.2007, Lüneburg

17.01.2007, Berlin

06.02.2007, Lenzkirch bei Freiburg

07.02.2007, Heidelberg

Preis pro Teilnehmer

**75,- EUR** zzgl. MwSt.

### Im Preis enthalten:

Veranstaltungsgebühr, Vortragsunterlagen, Tagungsgetränke, Mittagessen mit einem Getränk und Schulungsnachweis

### Anmeldeschluss:

12 Arbeitstage vor Seminarbeginn.

### Stornogebühr:

ab 5 Arbeitstage vor Seminarbeginn, Seminarpreis

### Zeiten:

jeweils von 9:00 bis 16:45 Uhr.

## Absender

Vor- und Zuname

Straße, Nr.

Firma

PLZ / Ort

Telefon, Fax

E-Mail

Abteilung

Unterschrift

## Teilnehmer (falls abweichend bitte eintragen)

Vor- und Zuname

Vor- und Zuname

Vor- und Zuname

Vor- und Zuname

Vor- und Zuname

Vor- und Zuname

Vor- und Zuname

Vor- und Zuname

## Anmeldung an:

**Testo Akademie**

**Seminarorganisation**

**Testo-Straße 1**

**79853 Lenzkirch**

**Tel. 07653 681-337**

**Fax 07653 681-445**

**akademie@testo.de**

### Allgemeine Geschäftsbedingungen

Selbstverständlich akzeptieren wir ohne zusätzliche Kosten einen Ersatzteilnehmer. Der Veranstalter behält sich Referentenänderungen vor. Muss seitens des Veranstalters aus organisatorischen oder sonstigen Gründen die Veranstaltung abgesagt werden, wird die bereits bezahlte Teilnahmegebühr in voller Höhe erstattet.