



Achtung Kontrolle:  
Juhu - ich bin schon angemeldet:



# Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmittelsicherheit

## Inhalte:

Eigenschaften und Zusammensetzung der verwendeten Lebensmittel  
Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung der Lebensmittel  
Lebensmittelrecht  
Warenkontrolle  
Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung  
Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit  
Havarieplan  
Krisenmanagement  
Hygienische Behandlung der Lebensmittel  
Anforderungen an Kühlung und Lagerung der Lebensmittel  
Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel  
Umgang mit Abfällen und ungenießbaren Nebenerzeugnissen  
Reinigung und Desinfektion

<b>Termin</b>	25.01.2013 von 18 - 22 Uhr + 26.01.2013 von 8.30 - 17 Uhr
<b>Teilnehmer</b>	Max. 20 Personen
<b>Alter</b>	Ab 15 Jahren
<b>Kosten</b>	Keine
<b>Ort</b>	DRK Heim Wendlingen Brückenstr. 15
<b>Mitbringen</b>	Schreibzeug
<b>Referent</b>	Michael Heckel
<b>Anmeldung</b>	Bis 17.01.2013 im JRK-Büro Tel. (07022) 70 07 34 Mail: <a href="mailto:jrk@jrk-online.de">jrk@jrk-online.de</a>