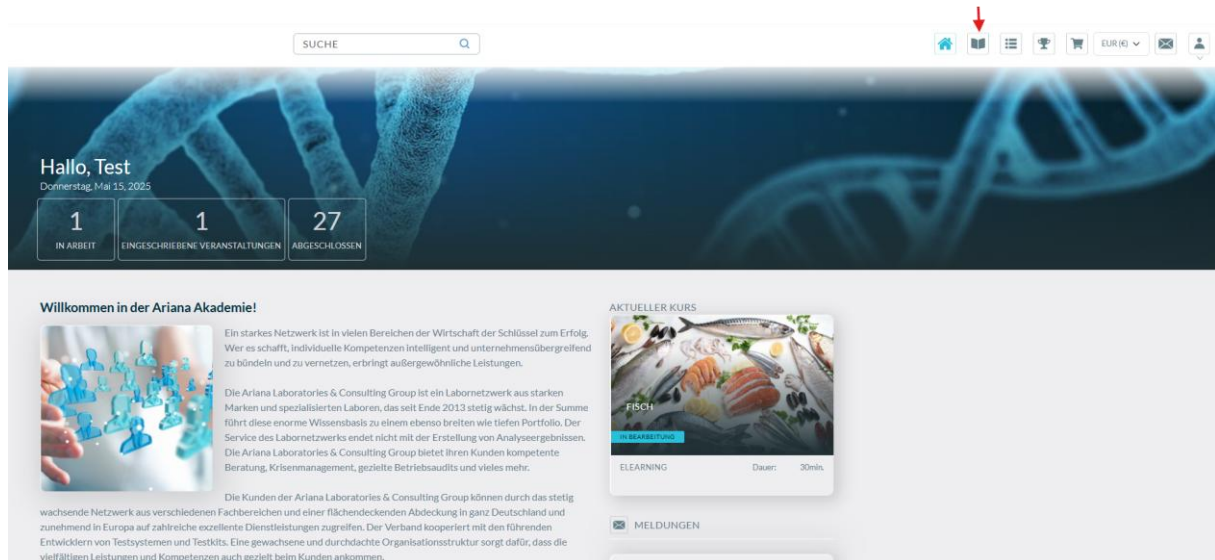
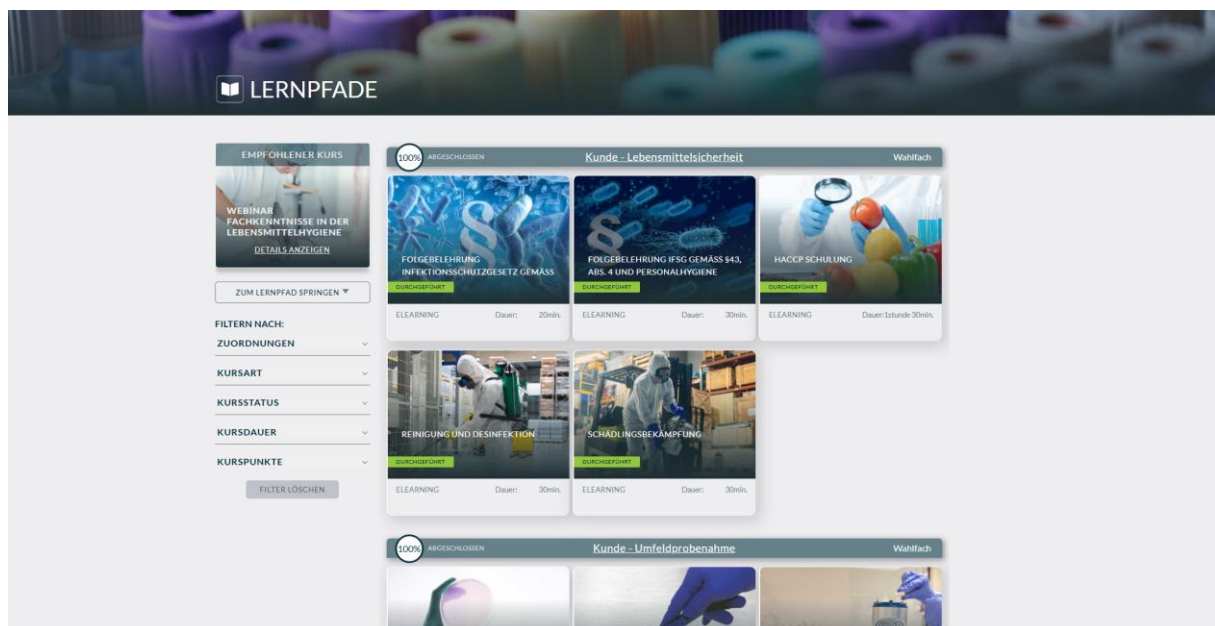


Wie schreibe ich mich auf der ARIANA ACADEMY für ein Webinar ein?

Klicken Sie auf der Startseite oben rechts auf den Button „Lernpfade“ – die Übersicht der Lernpfade öffnet sich.



Nun werden Ihnen alle Lernpfade untereinander angezeigt. Diese Lernpfade sind thematisch sortiert.



Wenn Sie nach unten scrollen, gelangen Sie zum Lernpfad „Kunde – Webinar“.

100% ABGESCHLOSSEN

Kunde - Webinar

Wahlfach



WEBINAR FACHKENNTNISSE IN DER
LEBENSMITTELHYGIENE

DURCHGEFÜHRT

KURSRAUM Dauer: 4stunde



WEBINAR FREMDKÖRPERDETEKTION

DURCHGEFÜHRT

KURSRAUM Dauer: 4stunde



WEBINAR GRUNDLAGEN
LEBENSMITTELRECHT / HACCP

DURCHGEFÜHRT

KURSRAUM Dauer: 4stunde



WEBINAR KENNZEICHNUNG VON
VORVERPACKTEN LEBENSMITTELN

DURCHGEFÜHRT

KURSRAUM Dauer: 4stunde

Durch Klick auf einen Kurs gelangen Sie zu den Kursdetails, z.B. zum Webinar „Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene“.



DETAILS ZUM KURS

[← ZURÜCK ZU LERNPFADE](#)



WEBINAR FACHKENNTNISSE IN DER
LEBENSMITTELHYGIENE

DURCHGEFÜHRT

KURSRAUM

Dauer: 4stunde

ZUSÄTZLICHE KURSIONFORMATIONEN

Art der Schulung	WEBINAR
Referent	ALINA LENITZKI-ALBUSTIN (M. SC. LEBENSMITTELWISSENSCHAFTEN)
Schulungsdauer	4 STUNDEN

DIESEN KURS BEWERTEN



KOMMENTAR HINTERLASSEN

KOMMENTAR POSTEN

Webinar Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene

IN DEN EINKAUFSWAGEN

416,50 € EUR

ZERTIFIKAT ANZEIGEN



ABSCHLUSSZERTIFIKAT VERFÜGBAR

BESCHREIBUNG

Webinar Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene gemäß § 4 LMHV und Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004

Seminarziel/Zielgruppe:

Im Rahmen dieses Seminars werden Fachkenntnisse zum Umgang mit Lebensmitteln und in der Lebensmittelhygiene vermittelt.

Die Schulungsinhalte umfassen die in § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) und Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004 aufgeführten

Themenschwerpunkte und dienen somit zur Erfüllung der Schulungspflicht für Mitarbeiter ohne entsprechende Berufsausbildung im Lebensmittelbereich.

Seminarinhalte gemäß § 4 LMHV und Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004:

Lebensmittelrechtliche Grundlagen/ Fachthema Fleisch/Hackfleisch

- Eigenschaften und Zusammensetzung
- Hygienische Anforderungen an Herstellung, Verarbeitung und Behandlung
- Anforderung an Kühlung und Lagerung
- Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung

HACCP

- Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
- Reinigung und Desinfektion
- Umgang mit Abfällen und Nebenprodukten
- Havarieplan und Krisenmanagement

Hinweis:

Der Verkauf von Frischfleisch erfordert nach der ständigen Rechtsprechung, dass die Leitung des Betriebes grundsätzlich in den Händen eines Fleischermeisters liegt. Dieses Seminar ersetzt keine Ausbildung zum Fleischer(meister). Bitte stimmen Sie mit der für Sie zuständigen Behörde ab, ob dieses Seminar zur Erlangung der Ausnahmegenehmigung nach §8 HwO ausreichend ist.

Bei dem oben angegebenen Preis ist die Mehrwertsteuer bereits enthalten.

ANGEBOTE

STANDORT

WEBINAR

DATEN

07.03.2025

09.04.2025

11.06.2025

03.07.2025

12:00 - 16:00 MESZ

Microsoft Teams

Alina Lenitzki-Albustin

100 von 100 Sitze verfügbar

EINSCHREIBEN

04.09.2025

12:00 - 16:00 MESZ

Microsoft Teams

Alina Lenitzki-Albustin

100 von 100 Sitze verfügbar

EINSCHREIBEN

06.11.2025

12:00 - 16:00 MEZ

Microsoft Teams

Alina Lenitzki-Albustin

100 von 100 Sitze verfügbar

EINSCHREIBEN

Diesen Kurs können Sie nun per PayPal oder über Rechnung erwerben und sich dann für einen der angebotenen Termine einschreiben.

Durch den Klick auf „Einschreiben“ sind Sie auf der Lernplattform für das Webinar eingeschrieben und Ihnen wird der Microsoft-Teams-Link angezeigt.

 **Erfolgreich!** Sie sind jetzt für dieses Angebot eingeschrieben. 

Webinar Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene

DATUM UND UHRZEIT DER EINSCHREIBUNG

03.07.2025 12:00 - 16:00 MESZ

Microsoft Teams : https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_NjkwOWZjNzgtNDMzYy00ZGQzLTliYzgtM2E0N2FkNjY1NTA2%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cd76bf06-f272-4a66-ab7d-9d3c77a8f837%22%2c%22Oid%22%3a%226c74eeb4-98a7-4051-a1ed-1a0241d4e328%22%7d

Alina Lenitzki-Albustin

99 von 100 Sitze verfügbar

EINSCHREIBUNG STORNIEREN

Zusätzlich erhalten Sie eine Bestätigung per E-Mail mit dem erforderlichen Link zum Webinar.

Nach Einschreibung für einen Webinar-Termin haben Sie die Möglichkeit, sich stattdessen für einen anderen Termin einzuschreiben.

Das Webinar selbst läuft über Microsoft Teams.

Am Webinar-Termin gelangen Sie durch einen Klick auf den Microsoft-Teams-Link zum entsprechenden Webinar. Es wird empfohlen dem Webinar ca. 10 Minuten vor Beginn beizutreten.

Nach erfolgreichem Abschluss des Webinars, haben Sie die Möglichkeit, sich unter „Details zum Kurs“ selbst Ihr Teilnahmezertifikat herunterzuladen.