

Wie erhalte ich mein Teilnahmezertifikat?

Nach erfolgreichem Abschluss eines Kurses haben Sie die Möglichkeit, sich unter „Details zum Kurs“ Ihr digitales Teilnahmezertifikat herunterzuladen.

Gehen Sie zu den Kursdetails und klicken auf das Feld „Zertifikat anzeigen“.

In diesem Beispiel handelt es sich um den E-Learning-Kurs „Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene – Modul 1“.



FACHKENNTNISSE IN DER
LEBENSMITTELHYGIENE – MODUL 1:

DURCHGEFÜHRT

ELEARNING
★★★★★ 5,0

Dauer: 1 stunde 10 min.

Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene – Modul 1: Hygienerecht & IfSG

STARTEN

AN UMFRAGE TEILNEHMEN

ZERTIFIKAT ANZEIGEN

KURSSPRACHE: DEUTSCH

ABSCHLUSSZERTIFIKAT VERFÜGBAR

ZUSÄTZLICHE KURSINFORMATIONEN

Modul	1 - SCHULUNG NACH HYGIENERECHT UND INFEKTIONSSCHUTZGE- SETZ (GEMÄSS § 43, ABSATZ 4)
Art der Schulung	E-LEARNING
Referent	ALINA LENITZKI- ALBUSTIN (M. SC. LEBENSMITTELWISSEN- SCHAFTEN)
Schulungsdauer	70 MINUTEN

DIESEN KURS BEWERTEN

★★★★★ [LÖSCHEN](#)

KOMMENTAR HINTERLASSEN

KOMMENTAR POSTEN

BESCHREIBUNG

Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene – Modul 1:
Schulung nach Hygienerecht und Infektionsschutzgesetz (gemäß § 43, Absatz 4)

Schulung gem. § 4 LMHV und Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004

Seminarziel/Zielgruppe:
Das Basismodul für alle, die Fachkenntnisse im Bereich der Lebensmittelhygiene erlangen möchten. Das jeweilige Fachthema (z. B. Fleisch, Fisch, Obst & Gemüse, etc.) muss als zusätzlicher Kurs dazugebucht werden.

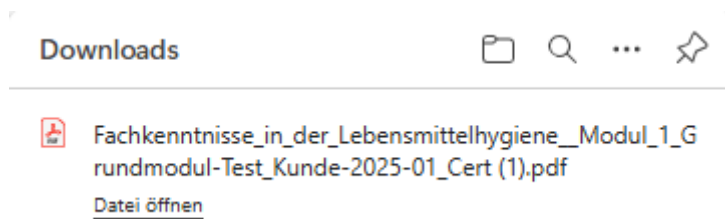
Die Lernziele dieser Schulung sind:

- Lebensmittelrechtliche Grundlagen
- Rückverfolgbarkeit, Havarieplan, Krisenmanagement
- Betriebliche Eigenkontrollen
- Grundlagen der Hygiene: Produkthygiene: Exkurs Mikrobiologie, Produktionshygiene: Reinigung und Desinfektion, Personalhygiene
- Lebensmittelproben
- IfSG
- HACCP

Im Rahmen dieses E-Learnings werden je nach Modulauswahl Fachkenntnisse gemäß § 4 LMHV und Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004 zum Umgang mit und zum Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von leicht verderblichen Lebensmitteln, wie z.B. Fleisch / Hackfleisch / Fleischzubereitungen, rohe Hühnereier / Eiprodukte, Milch / Milchprodukte, Fisch / Fischereierzeugnisse, sowie entsprechende Anforderungen an die 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.

Durch den Klick auf „Zertifikat anzeigen“ wird das Zertifikat heruntergeladen und auf Ihrem PC unter „Downloads“ abgespeichert.



Dort können Sie das Zertifikat öffnen.



Das Zertifikat erhält folgende Angaben:

- Name des Teilnehmers/der Teilnehmerin
- Kursname
- Kursinhalte
- Art der Schulung: E-Learning/Video/Webinar/Seminar
- Dauer der Schulung
- Angabe des Referenten/der Referentin bei einem Webinar und Seminar