

Seminar zur Einhaltung der Verordnung über Lebensmittelhygiene - LMHV und HACCP -

Referent: Herr Dr. med. vet. R. Miethig
Amtsleiter Landkreis Harz
Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Fachtierarzt für Öffentliches Veterinärwesen
Fachtierarzt für Lebensmittelhygiene

Termine: **Montag, 30.09.2019, 11.00 Uhr**
oder
Montag, 07.10.2019, 14.00 Uhr
Dauer: ca. 2 Std.

Gebühr: 60,00 €

Inhalt: unter anderem

- Aktuelle Informationen zum Lebensmittelrecht
- Allergenkennzeichnung
- Anwendung/Umsetzung von Gesetzen und
- Belehrung nach § 42 und 43 Infektionsschutzgesetz
- Eigenkontrollen/HACCP
- Fipronilgehalt in Lebensmitteln tierischen Ursprungs
- Händedesinfektion in medizinischen Einrichtungen
- Hepatitis E bei Haus- und Wildschweinen in Sachsen-Anhalt
- Informationen zu Ursachen von Erkrankungsgeschehen
- Kennzeichnung von Schinken, Formschinken und Schinkenimitaten in der Gastronomie
- Lebensmittelbedingte Erkrankungen; Verbraucherschutz und Lebensmittelkontrolle
- Lebensmittelsicherheit bei Fertiggerichten mit Kartoffel- / Nudelsalat
- Meldewege zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen
- Verbraucherinformationen zu Käse- und Schinken-Imitaten
- Vermeidung der Ansteckung mit Hepatitis E bei Wildtieren
- Verordnungen sowie Gefährdung durch Schädlingsbefall; Schädlingsvorbeugung

Ein hohes Maß an Schutz für Leben und Gesundheit ist eines der grundlegenden Ziele der Lebensmittelhygienesicherheit.

Zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit müssen integrierte Konzepte vorhanden sein, die es auch kleineren Betrieben ermöglichen, das Lebensmittelrecht in allen Situationen flexibel anzuwenden.

Das Seminar informiert praxisnah und mit vielen Beispielen über neue EU-Verordnungen, nationale Rechtsvorschriften und der damit verbundenen Schulungspflicht.

Abschluss: Teilnahmebestätigung des Trägers

Kontakt: BZG Ostharz gGmbH, Bergstraße 1 a, 06484 Quedlinburg
Telefon: 0 39 46 / 77 33 – 0; e-Mail: info@BZG-Quedlinburg.de

Unser Service für Sie:



Nie wieder um Termine kümmern –

Wir laden Sie automatisch zu unserer jährlich stattfindenden Lebensmittelhygiene-Schulung ein.

