



## Hygieneseminar nach DIN 10514

zum HACCP und den EU-Hygieneverordnungen

Mittwoch, 05. Juni 2024

im Seminarraum C&C-Markt Dresden

durchgeführt von  Sicher. Hygienisch. Rein.

gemäß der gesetzlichen Pflichtschulung

### Folgende Themen werden behandelt:

- EU Hygienerecht VO (EG) 852/853
- Grundlagen der Mikrobiologie
- Belehrung Infektionsschutzgesetz (IfSG) § 42 + 43
- Gute Hygiene Praxis (GHP)
- Personalhygiene
- Produktionshygiene
- Produkthygiene
- Reinigung und Desinfektion

Jeder  
Teilnehmer  
erhält ein  
Zertifikat!

### Anmeldung zum Hygieneseminar:

Hiermit melde/n ich/wir folgende Person/en verbindlich an:

Ich/Wir nehme/n teil um: 14 Uhr  16 Uhr

Ort/Datum

Firmenstempel

Kundennummer:

E-Mail (für Teilnahmebestätigung):

**Anmeldung erforderlich bis Freitag, 24. Mai 2024**

Tel: 0351 4 99 27 - 0, Fax: -98, qs@megadresden.de

**Teilnahmegebühr: 35.- €/Person inkl. USt., Teilnehmeranzahl ist begrenzt, schnell sein lohnt sich.**

**MEGA** Das Fach-Zentrum für die Fleischerei und Gastronomie

Für Fleischerei und Gastronomie Erfurter Straße 12 | 01127 Dresden | Tel. 0351 4 99 27 - 0 | www.megadresden.de