

Zusatzmodul 5

## HACCP - Hygiene richtig angewendet



### Inhalt

- Warenübernahme
- Lagerung
- Lebensmittelabfälle
- Schädlingsbekämpfung
- Reinigung
- Kühlkette
- Personal – Schulung
- Aufbau eines Hygienekonzeptes

<b>Übungseinheiten:</b>	34 UE (á 45“)
<b>Einzelpreis:</b>	auf Anfrage
<b>Prüfung:</b>	auf Anfrage
<b>Teilnehmeranzahl:</b>	auf Anfrage
<b>Voraussetzungen:</b>	Deutschkenntnisse in Wort und Schrift (Niveau B1)
<b>Beratungstermine:</b>	

Telefon:..... +43 (0) 1 603 88 83

Fax:..... +43 (0) 1 603 88 84

Mail: ..... office@dialogica.at