

SEMINAR (PRÄSENZ)

Lebensmittelhygieneschulung gemäß § 4 LMHV

Lebensmittelhygieneschulung gemäß § 4 LMHV

Nutzen

Am 15. August 2007 ist in Deutschland die neue Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) in Kraft getreten. § 4 dieser Verordnung fordert, dass alle Mitarbeiter ohne entsprechende Berufsausbildung, die leicht verderbliche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, in Fragen der Lebensmittelhygiene umfangreich geschult werden müssen.

Die IHK Akademie München und Oberbayern hat ein praxisnahes Schulungskonzept entwickelt, mit dem die Betriebe die gesetzlichen Anforderungen erfüllen.

Zielgruppe

Mitarbeiter/-innen ohne einschlägige Berufsausbildung, die im Bereich der Herstellung oder des Verkaufs von leicht verderblichen Lebensmitteln arbeiten, sowie Gastronomen, System- und Großverpfleger, Lebensmittelhersteller- und Inverkehrbringer ohne einschlägige Berufsausbildung.

Deutschkenntnisse nach Level B1 im Europäischen Referenzrahmen müssen vorhanden sein, um an der Schulung teilnehmen zu können.

Veranstaltungsinhalt im Überblick

Die Inhalte dieser Schulung reichen von der Unterweisung in Lebensmittelmikrobiologie und –hygiene, Hygiene am Arbeitsplatz, das Infektionsschutzgesetz bis hin zum betrieblichen Eigenkontrollsystem. Hinweis: Die Schulungen finden jeweils von 9:00 - 13.30 Uhr statt.

Veranstalter

IHK Akademie München und Oberbayern gGmbH

Termin

Termindetails

Fr.

Datum

27.06.2025

Ort

München

Dauer

1 Tage

Termininformationen

Unterricht von 09.00 Uhr bis 13.30 Uhr

Anmeldung erwünscht bis:

26.06.2025

Organisatorische Hinweise

IHK Akademie München

Gesamtsumme

150,00 €

IHK Campus (A&B)

Orleansstraße 10-12
81669 München



Kontakt

Fragen zur Anmeldung/Beratung



Dominik Wagner

+49 89 5116 5753

Wagner@ihk-akademie-muenchen.de