

Hygiene-Schulungen

s. auch Zertifikatslehrgänge

**Rechtliche Forderungen an einen Betrieb der
Gemeinschaftsverpflegung**

ü LMFG

ü IfSG

ü LMHV

ü Leitlinien und DIN-Normen

Personalhygiene

ü Anforderungen an die Personalhygiene

ü Arbeitsrechtliche Konsequenzen

**ü Ein heikles Thema: Tipps für die Durchführung einer
Mitarbeiterschulung**

Hygienekonzepte

Eine Schritt-für Schritt-„Anleitung“

ü Warenannahme – Lieferantenmanagement

ü Lagerhaltung

ü Produktion/Zubereitung

ü Speisenausgabe und Speisentransport

ü Reinigung und Desinfektion

