

# HACCP - VERTIEFUNG FÜR EH + GASTRONOMIE

## Lebensmittelhygiene für Gastronomie/Einzelhandel

### Was erwartet Sie in der Ausbildung HACCP-Vertiefung?

Erweiterung Ihrer Kenntnisse im HACCP-Bereich:

- Grundzüge des europäischen und österreichischen Lebensmittelrechts
- Unterschiede Qualitätsmanagement und HACCP
- mögliche Gefahren bei Lebensmitteln
- Gefahrenanalyse und Bewertung
- Ermittlung von Lenkungspunkten
- Festlegen von Grenzwerten und Maßnahmen
- **Umsetzung + Kontrolle in Ihrem Zuständigkeitsbereich**

### Zielgruppe:

Küchenleiter/innen und Qualitätsbeauftragte.

### Voraussetzungen:

Absolvierung von Kurs Nr. 8881 HACCP - Grundschulung

Kurs-Anmeldung und weitere Informationen im Internet auf [www.bfi-ooe.at/kurs/8882](http://www.bfi-ooe.at/kurs/8882) sowie telefonisch bei der BFI-Serviceline unter **0732 / 6922 6922**.

