

Hygieneschulungen 2012

mit Zertifikaten
des Bundesverbands der Lebensmittelkontrolleure und
der Industrie- und Handelskammer zu Köln



delphi Lebensmittelsicherheit GmbH
TechnologiePark Köln
Eupener Straße 150
50933 Köln
office@delphi-online.de
www.delphi-online.de
www.hygiene-weiterbildung.de
www.gastro-weiterbildung.de
Fon 0221.9130074
Fax 0221.9130078

delphi ist für die Durchführung von Seminaren zertifiziert.

ISO 9001:2008
BUREAU VERITAS
Certification



Inhaltsverzeichnis

Hygiene-Schulung für Mitarbeiter	Dauer 60 min	Seite 3
Auftragsformular für INHOUSE-Mitarbeiter-Schulungen		Seite 4
Hygiene-Brief	Dauer 8 Stunden	Seite 5
HACCP-Brief	Dauer 8 Stunden	Seite 6
Schulung für Hygiene-Beauftragte	Dauer 3 Tage	Seite 7
Spezialist für Hygienemanagement (IHK)	Dauer 5 Tage	Seite 8
Lebensmittelverantwortung	Dauer 3 Stunden	Seite 9
Online-Hygiene Schulungen		Seite 10
Teilnahmebedingungen		Seite 11
Anmeldung		Seite 12



Zertifikate des Bundesverbands der Lebensmittelkontrolleure:

Diese Schulungen werden vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure empfohlen. Diese Zertifikate werden auch vom Bundesvorsitzenden Martin Müller unterschrieben.

Siehe auch www.lebensmittelkontrolle.de



IHK-Zertifikatslehrgang:

Bundeseinheitlicher Zertifikatslehrgang der Industrie- und Handelskammer zu Köln zum „Spezialisten für Hygienemanagement“ (IHK).



Die Fa. delphi Lebensmittelsicherheit GmbH ist Mitglied im Weinheimer Hygieneforums (WHF) des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure.



Die Fa. delphi Lebensmittelsicherheit GmbH ist zertifiziert für die Beratung von Lebensmittelbetrieben und die Planung und Durchführung von Seminaren und Lehrgängen.

Änderungen	Datum	Seiten	Version	durch
HYBe Ort, HYb Termin	14.03.12	7, 5	10	Reger
HYBe Ort,,Termin	14.03.12	7	11	Reger
HYBrief Ort,,Termin	11.04.12	5	12	Reger

Hygiene-Schulung für Mitarbeiter (HSM)

Zielgruppe

Mitarbeiter Küche, Service, Produktion, Verkauf

Gesetze

Mit dieser Schulung erfüllen Sie die Anforderungen folgender Gesetze / Verordnungen:

- Verordnung (EG) 852/2004
- DVO LMHV §4 – Hygiene-Schulung
- Infektionsschutzgesetz §43 (4) - „Wiederholungsbelehrung“

Inhalte

- Lebensmittelkunde
- Gute Herstellungspraxis
- Lagerung von Lebensmitteln
- Lebensmittelrecht
- MHD / Verbrauchsdatum
- Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit
- Eigenkontrolle
- Gefahren im Betrieb / nachteilige Beeinflussung
- Reinigung und Desinfektion
- Krankheiten
- Krankheitsübertragung durch Lebensmittel
- Tätigkeitsverbote
- Mitteilungspflicht

Die Schulungsinhalte orientieren sich nach der DIN 10514 Hygieneschulung und an der LMHV von 8/2007.

Zertifikate / Dokumente

Es werden folgende Dokumente ausgestellt:

- Eine Teilnahmebescheinigung für jeden Teilnehmer
- Belehrungsnachweis gemäß Infektionsschutzgesetz §43

Referenten

Unabhängige fachlich qualifizierte Referenten mit Praxiserfahrung.

Dauer

Ca. 60 Minuten

Seminarort

Seminarzentrum Technologie Park Köln, Eupener Str. 150, 50933 Köln

Preis

EUR 49,-* pro Teilnehmer

Alternativ in Ihrem Hause:

ab EUR 19,-* pro Teilnehmer, Anmeldung siehe nächste Seite.

*zzgl. der gesetzlich gültigen Umsatzsteuer

Teilnehmer

Die Teilnehmerzahl ist auf maximal 35 Teilnehmer begrenzt.

Termine

Mo, 16. April 2012	15:00 - 16:15 Uhr	HSM 0960412
Mo, 11. Juni 2012	15:00 - 16:15 Uhr	HSM 0970612
Mo, 13. Aug. 2012	15:00 - 16:15 Uhr	HSM 0980812
Mo, 08. Okt 2012	15:00 - 16:15 Uhr	HSM 0991012
Mo, 10. Dez. 2012	15:00 - 16:15 Uhr	HSM 1001212

Inhouse—Mitarbeiter-Schulung

Möchten Sie eine Mitarbeiter-Schulung inkl. „Wiederholungsbelehrung“ Infektionsschutzgesetz?

Bitte füllen Sie dieses Blatt aus und faxen es an delphi. **Fax-Nummer: 0221.9130078**

delphi Lebensmittelsicherheit GmbH
Armin Wenge
Eupener Str. 150
50933 Köln

Auftrag

Sehr geehrte Damen und Herren,

Hiermit beauftragen wir folgende Leistungen:

Pos.	Beschreibung	Preis
1	<p>Inhouse Schulung „Hygiene-Schulung für Mitarbeiter“</p> <p>Dauer: ca. 60 min</p> <p>Termin: Nach Vereinbarung</p> <p>Inklusive: Schulungsunterlagen für die Teilnehmer, Zertifikate</p> <p>Für die ordnungsgemäße Durchführung sind geeignete Schulungsräume wichtig. Die Teilnehmerzahl sollte 35 nicht übersteigen.</p> <p>Wichtiger Hinweis: Mit dieser Schulung erfüllen Sie die Anforderung der Lebensmittelhygieneverordnung. Zusätzlich ist diese Schulung gleichzeitig der Belehrungsnachweis nach Infektionsschutzgesetz §43(4). Entsprechende Zertifikate werden nach Zahlungseingang ausgestellt.</p>	<p>EUR 19,-*</p> <p>pro Teilnehmer</p> <p>(Mindestteilnehmerzahl 10)</p> <p>*zzgl. gesetzlich gültiger Umsatzsteuer.</p> <p>Reisekosten pro Km Entfernung 1,-€</p> <p>(Keine Reisekosten in Köln)</p>

Rechnungsadresse / Schulungsadresse / **Ansprechpartner mit Telefonnummer**

Terminwünsche (Datum, Uhrzeit)

Ort, Datum

Rechtsverbindliche Unterschrift

Der Hygienebrief®

Zur Veranstaltung

Der Hygiene-Brief® ist eine der erfolgreichsten Lebensmittel-Hygiene-Schulungen Deutschlands.

Seit 1997 haben über 1400 Teilnehmer an dieser Schulung teilgenommen. In der Schulung werden die wichtigsten Aspekte der Lebensmittelsicherheit innerhalb von 8 Stunden vermittelt. Damit ist der Hygiene-Brief® eine ideale Schulung für Führungskräfte aus der Gastronomie, Hotellerie und dem Lebensmittelhandwerk.

Zielgruppe

Küchenleiter und Stellvertreter, Backstubenleiter, Inhaber von Gastronomischen Betrieben, F&B-Manager, Franchisenehmer.

Gesetze

Mit dieser Schulung erfüllen Sie die Anforderungen folgender Gesetze / Verordnungen:

- Verordnung (EG) 852/2004
- DVO LMHV §4 – Hygiene-Schulung
- Infektionsschutzgesetz §43 (4) - „Wiederholungsbelehrung“

Inhalte

Die Schulung beschäftigt sich u.a. mit:

- 1.1 Motivation des Gesetzgebers
- 1.2 Gesetze
- 2.1 Gefahren in Lebensmittelbetrieben / Krankheitsübertragung
- 2.2 Wissen um Mikroorganismen und deren Bekämpfung
- 3.1 Personal-Hygiene
- 3.2 Betriebshygiene
- 3.3 Schädlingsmonitoring
- 4.1 Prozess-Hygiene
- 4.2 HACCP
- 4.3 Eigenkontrolle
- 4.4 Beschwerde – Was tun?
- 5.1 Personal-Schulung – Wiederholungsbelehrung IfSG

Die Schulung entspricht den Vorgaben der DIN 10514 Hygiene-schulung und der LMHV von 8/2007.

Zertifikate / Dokumente

Sie erhalten folgende Dokumente:

- Das Hygiene-Zertifikat "Hygiene-Brief"®. Dieses Zertifikat gilt als Schulungsnachweis für EG VO 852/2004. Das Hygiene-Brief-Zertifikat ist ein gemeinsames Dokument von delphi und dem Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure. Voraussetzung ist die erfolgreich absolvierte Leistungskontrolle.
- Nachweis der "Wiederholungsbelehrung" gemäß Infektionsschutzgesetz §43 (4)
- Ausführliche Teilnehmerunterlagen

Seminarorte

Seminarzentrum Technologie Park Köln, Eupener Str. 150, 50933 Köln

Hotelkompetenzzentrum, Sonnenstraße 19, 85764 Oberschleißheim www.hotelkompetenzzentrum.de

Preis

Pro Teilnehmer 249,- €*

Tagespreis für ein Seminar in Ihrem Hause 1.700,-€* zzgl. Reisekosten

*zzgl. der gesetzlich gültigen Umsatzsteuer

Teilnehmer

Die Teilnehmerzahl ist auf maximal 20 Teilnehmer begrenzt.

Schulung-Intern

Der Hygiene-Brief® qualifiziert die Teilnehmer für die „delphi-Belehrung am Arbeitsplatz“. So können die Teilnehmer ihre Kenntnisse in Kleingruppen im eigenen Betrieb weitervermitteln. Es werden damit die Forderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und des IfSG §43 (4) erfüllt.

Termine

Die + Mi, 15. + 16. Mai 2012 Köln	je 14:00 - 18:00 Uhr	Kursnummer: HB 2360512
Mi, 25. Juli 2012 Köln	10:00 - 18:00 Uhr	Kursnummer: HB 2370712
Die + Mi, 11. + 12. Sept 2012 Köln	je 14:00 - 18:00 Uhr	Kursnummer: HB 2380912
Die 25. Sept 2012 Oberschleißheim	10:00 - 17:00 Uhr	Kursnummer: HB 2640912
Mi, 21. Nov. 2012 Köln	10:00 - 18:00 Uhr	Kursnummer: HB 2391112

Mehr als 1400 Personen haben bereits an dieser Schulung teilgenommen.

HACCP-Brief

Zur Veranstaltung

Seit dem 01.01.2006 ist ein schriftlich dokumentiertes HACCP-Konzept in Lebensmittel verarbeitenden Betrieben Pflicht!

Es werden viele Praxisbeispiele besprochen. Die Erstellung eines HACCP-Systems erfordert neben der fachlichen Qualifikation auch Kenntnisse über die konkrete Vorgehensweise und Systematik in einer HACCP-Studie. Sozusagen das 1x1 des HACCPs. Diese Schulung wird vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure empfohlen.

Zielgruppe

Küchenleitung Gemeinschaftsverpflegung und Catering, Betriebsleitung, Mitglieder HACCP-Team.

Gesetze

Mit dieser Schulung erfüllen Sie die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 nach HACCP-Schulung.

Inhalte

- Gefahren
- Voraussetzung für eine HACCP-Studie
- Gesetzesanforderungen und HACCP-Prinzipien
- Vorgehensweise bei einer HACCP-Studie
- Lenkungsmaßnahmen
- CCPs und Grenzwerte
- Monitoring
- Verifizierung und Dokumentation
- Leistungskontrolle
- Krisenmanagement

Zertifikate / Dokumente

Es werden folgende Dokumente ausgestellt:

- Teilnahmebescheinigung HACCP
- Zertifikat vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure (Voraussetzung ist die erfolgreich absolvierte Leistungskontrolle)

Seminarort

Seminarzentrum Technologie Park Köln, Eupener Str. 150, 50933 Köln.

Preis

Pro Teilnehmer 249,- €*
*zzgl. der gesetzlich gültigen Umsatzsteuer

Teilnehmer

Die Teilnehmerzahl ist auf maximal 15 Teilnehmer begrenzt.

Termine

Mi, 09. Mai 2012	10:00 - 18:00 Uhr	HCP 140512
Mi, 28. Nov. 2012	10:00 - 18:00 Uhr	HCP 151112

Schulung für Hygienebeauftragte

Zur Veranstaltung

Dem Hygiene-Beauftragten kommt im Betrieb eine zentrale Bedeutung zu. Er ist für das Einhalten der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen verantwortlich. Durch die effiziente Gestaltung von Arbeitssystemen und Prozessen kann er einen reibungslosen Arbeitsablauf im Betrieb sicherstellen. Diese wichtige Führungsaufgabe verlangt eine gründliche und zukunftsorientierte Qualifizierung, welche durch die Schulung dokumentiert wird.

Die Schulung ist eine praxisnahe Drei-Tages-Schulung für Inhaber und Führungskräfte von Lebensmittelbetrieben. Die Schulung schließt mit einer schriftlichen Leistungskontrolle ab.

Wichtig: Mit dieser Schulung werden die Hygiene-Kenntnisse vertieft.

Zielgruppe

Aktuelle oder zukünftige Hygiene-Beauftragte

Gesetze

Mit dieser Schulung erfüllen Sie die Anforderungen folgender Gesetze / Verordnungen:

- Verordnung (EG) 852/2004
- DVO LMHV §4 – Hygiene-Schulung
- Infektionsschutzgesetz §43 (4) – Belehrung
- DIN 10514 Hygiene-Schulung

Inhalte

- Lebensmittelhygiene
- Aufbauwissen Mikrobiologie
- Lebensmittelvergiftungen und -infektion
- Infektionsschutz
- Gefahrenerkennung im eigenen Betrieb
- Vermittlung von Personalhygiene
- Hygieneanforderungen an Räume und Einrichtungen
- Schädlinge und Monitoring
- Reinigung und Desinfektion
- HACCP und Lebensmittelrecht
- Krisenmanagement

Zertifikate / Dokumente

Es werden folgende Dokumente ausgestellt:

- Zertifikat vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure
- Belehrungsnachweis gemäß Infektionsschutzgesetz §43 (4)

Schulung eigener Mitarbeiter

Der Hygiene-Beauftragte qualifiziert die Teilnehmer für die Schulung des Grundkurses Lebensmittelhygiene.

Seminarort

Seminarzentrum Technologie Park Köln, Eupener Str. 150, 50933 Köln.

Preis

Pro Teilnehmer 899,- €*
*zzgl. der gesetzlich gültigen Umsatzsteuer

Teilnehmer

Die Teilnehmerzahl ist auf maximal 15 Teilnehmer begrenzt.

Termine

02. - 04. Juli 2012 Kurs-Nr.: HyBA 260712

Mo: 10:00 Uhr bis 17:00 Uhr
Die: 09:00 Uhr bis 17:00 Uhr
Mi: 09:00 Uhr bis 17:00 Uhr

05. - 07. Nov. 2012 Kurs-Nr.: HyBA 271112

Mo: 10:00 Uhr bis 17:00 Uhr
Die: 09:00 Uhr bis 17:00 Uhr
Mi: 09:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Spezialist für Hygienemanagement (IHK)

Zur Veranstaltung

„Lebensmittelsicherheit richtig umsetzen“

Der Aufbau eines Hygienemanagementsystems ist ein kontinuierlicher Prozess, dessen Umsetzung Zeit erfordert. Absolventen des neuen Zertifikatslehrgangs „Spezialist für Hygienemanagement (IHK)“ können diesen Prozess beschleunigen. Alle wesentlichen Themen rund um Fragen der Lebensmittelsicherheit werden behandelt. Die Teilnehmer können zudem durch die Projektarbeit das theoretisch Erlernte gleich unter fachkundiger Anleitung in die betriebliche Praxis umsetzen.

Der Spezialist für Hygienemanagement (IHK) verfügt über detaillierte Fachkenntnisse aus den Bereichen Lebensmittelkunde, Prozess-, Personal- und Lagerhygiene, Lebensmittelrecht, Abfallmanagement, Reinigung und Desinfektion sowie HACCP. Dieses Wissen bringt er in sein Unternehmen ein und kann somit der gesetzlichen Pflicht zur Dokumentation der Lebensmittelhygiene nachkommen.

Er hat sein Wissen über das HACCP-Konzept vertieft und kann sein Spezialistenwissen in sein Unternehmen einbringen.

Er schont Ressourcen durch verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln unter Hygienegesichtspunkten und spart damit auch Geld.

Der Kurs umfasst elf Module, eine praktische Projektarbeit mit Präsentation und einen Abschlusstest; verteilt über 56 Unterrichtsstunden. Dazu kommen Vorträge und Workshops, praktische Übungen und Einsatzbeispiele.

Zielgruppe

Interessenten aus Lebensmittelproduktion, Gastronomie und Handel.

Personen mit Praxiserfahrung und Vorkenntnissen aus den Bereichen Lebensmittelherstellung, Gastronomie, Catering, Einzelhandel, Küchen der Gemeinschaftsverpflegung, Schausteller, Schulen und Vereinen.

Inhalte

- Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
- Lebensmittelmikrobiologie
- Hygienische Anforderungen an die Lebensmittelherstellung und -verarbeitung
- Lebensmittelrecht + Infektionsschutzgesetz
- Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung, Kennzeichnung
- Betriebliche Eigenkontrollen
- Havarieplan, Krisenmanagement, Rückverfolgbarkeit
- Anforderungen an Lebensmittelkühlung und -lagerung
- Vermeidung nachteiliger Beeinflussung von Lebensmitteln durch Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und Abfällen
- Reinigung und Desinfektion
- HACCP-Gefahren und Risikoanalyse

Zertifikat

Mit einem Test und einer praktischen Projektarbeit inkl. Präsentation als Leistungsnachweise schließen die Teilnehmer die Qualifizierung ab.

Bei Erfolg wird folgendes Zertifikat von der IHK ausgestellt:

IHK-Lehrgangszertifikat für den bundeseinheitlichen IHK Zertifikatslehrgang „Spezialist für Hygienemanagement (IHK)“



Seminarort

Weiterbildungszentrum der IHK Köln, Eupener Straße 157, 50933 Köln

Preis

Pro Teilnehmer 1399,- €*

*zzgl. der gesetzlich gültigen Umsatzsteuer

Teilnehmer

Die Teilnehmerzahl ist auf maximal 15 Teilnehmer begrenzt.

Termine

26. März 2012 - 07. Mai 2012 Kursnummer: IHK-030312

5 Tage zzgl. Projektarbeit:

Tag 1: Mo 26.03.12	10:00 Uhr bis 18:00 Uhr
Tag 2: Die 27.03.12	09:00 Uhr bis 17:30 Uhr
Tag 3: Mi 28.03.12	09:00 Uhr bis 17:15 Uhr
Tag 4: Do 29.03.12	09:00 Uhr bis 17:15 Uhr
Tag 5: Mo 07.05.12	Prüfung und Präsentation

03. Sept 2012 - 08. Okt 2012 Kursnummer: IHK-040912

5 Tage zzgl. Projektarbeit:

Tag 1: Mo 03.09.12	10:00 Uhr bis 18:00 Uhr
Tag 2: Die 04.09.12	09:00 Uhr bis 17:30 Uhr
Tag 3: Mi 05.09.12	09:00 Uhr bis 17:15 Uhr
Tag 4: Do 06.09.12	09:00 Uhr bis 17:15 Uhr
Tag 5: Mo 08.10.12	Prüfung und Präsentation

Praktische Projektarbeit: 13 Unterrichtsstunden mit Betreuung per Telefon oder Email durch unsere Tutoren zwischen Tag 4 und Tag 5 (Prüfungstermin).

Termine noch unter Vorbehalt!

Lebensmittelverantwortung

Zur Veranstaltung

Die Kenntnis über die rechtliche Bewertung seines Handelns wird für den Lebensmittelunternehmer immer wichtiger. Wie werden Verstöße des Lebensmittelrechts von Juristen aufgenommen und bewertet. Dieses Seminar gibt anhand vieler Praxisbeispiele einen schnellen Überblick über relevante Themen.

Zielgruppe

Lebensmittelunternehmer, Inhaber und Geschäftsführer aus Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Lebensmittelhandwerk.

Inhalte

- Persönliche Lebensmittel- und Hygieneverantwortung: Lebensmittelunternehmer, Leitungsebene, Entscheidungsebene, Weisungsempfänger
- Aufsichtspflichtverletzung der Leitungs- und Entscheidungsebene
- Allgemeine Lebensmittelverantwortung: Qualitäts-, Risiko- und Personalmanagement
- Spezielle Hygieneverantwortung - Hauptverantwortung
- Definition von Hygienemaßnahmen im Vorfeld zur Vermeidung von Verstößen (Gemeinschaftsrecht)
- Einrichtung und Anwendung von HACCP
- Dokumentation der Gefahrenpunkte
- Schulung und Einweisung der Mitarbeiter
- Besondere Betrachtung von Altschmutz und Schädlingsbefall
- Vermeidung nachteiliger Beeinflussung, Maßstab der inländischen Hygieneverordnung
- Tathandlungen: Herstellen, Behandeln, Inverkehrbringen
- Die Lebensmittelkontrolle: risikoorientiert, unangemeldet, Kontrollhäufigkeit, Beurteilungssystem
- Rechte und Pflichten bei der Lebensmittelkontrolle
- Informationspflichten

Dozentin

Frau Ute Hering, Oberamtsanwältin, Staatsanwaltschaft Köln

Seminarort

Seminarzentrum Technologie Park Köln, Eupener Str. 150, 50933 Köln

Preis

Einführungspreis: Pro Teilnehmer 99,- € zzgl. der gesetzlich gültigen Umsatzsteuer.

Termine

Die, 08. Mai 2012	15:00 - 18:00 Uhr	Kursnummer: JUR010512
-------------------	-------------------	--------------------------

Online Hygiene-Schulungen

Zur Veranstaltung

Anbieterin ist die oncampus GmbH, Tochterunternehmung der Fachhochschule Lübeck.

Die Vermittlung erfolgt u.a. durch die delphi Lebensmittelsicherheit GmbH.

Detaillierte Informationen sowie ein Anmeldeformular finden Sie auf unserer Website: <http://hygiene-weiterbildung.de/index.php?id=98>

Gerne berät Sie Herr Armin Wenge auch persönlich. Rufen Sie uns an unter 0221 – 9130074 oder schreiben uns eine E-Mail an i@delphi-online.de.

Besuchen Sie auch die Website von oncampus mit Kursbeispielen und einem Demokurs. <http://www.oncampus.de/index.php?id=hygiene-demo>

Der Schulungszeitraum beträgt 8 Wochen. Die Lerninhalte werden online in einem „virtuellen Lernraum“ bereitgestellt und sind somit immer verfügbar. Damit ist ein selbstständiges Lernen jederzeit möglich. Die multimedial aufbereiteten Schulungsmaterialien und die vertonten Inhalte erleichtern das Lernen.

Der Kursumfang (Lerndauer) beträgt jeweils ca. 35 Minuten. Jede Online-Schulung endet mit einem Abschlusstest, der automatisch und individuell im Lernraum abgerufen werden kann.

Nach Bestehen des Tests kann der persönliche Schulungsnachweis (Zertifikat der oncampus GmbH) selbst ausgedruckt werden.

Zielgruppe

Insbesondere aufbereitet für die Branchen:

Bäckerei- und Konditorenhandwerk

Fleischereihandwerk

Gemeinschaftsverpflegung

Hotel/Gastronomie, KiTa und Seniorenheime, Imbissbuden, Caterer und Partyservice.

Inhalte

Nachbelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IFSG)

- Infektionsschutzgesetz
- Beschäftigungs-/ bzw. Tätigkeitsverbote
- Was sind Krankheitserreger?
- Vermehrung von Mikroorganismen
- Beschreibung von Infektionskrankheiten
- Verhalten bei Verletzungen und Wunden
- Grundlagen der Personalhygiene

Hygiene-Schulung nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung (EG) Nr. 852/2004.

- Verordnung über Lebensmittelhygiene
- Mikrobiologische Grundlagen
 - Nützliche und schädliche Mikroorganismen
 - Lebensräume und Übertragung
 - Vermehrung von Mikroorganismen
- Grundlegende Kenntnisse in
 - Betriebshygiene
 - Produkthygiene
 - Personalhygiene

Systemanforderungen

Hardware:

Internetfähiger PC, Breitband DSL, Monitor mit Auflösung 1024 x 768, Lautsprecher

Software:

Betriebssystem: Windows 2000, XP, Vista oder Windows 7

Browser: Internet Explorer oder Firefox mit Flash-Player Plugin, JavaScript zulassen.

Preis

Bitte beachten Sie, dass die beiden Themen (Nachbelehrung und Hygiene-Schulung) im Gegensatz zu unseren anderen Schulungen als 2 separate Online-Schulungen durchgeführt werden.

Anzahl Schulungen	Nettopreis/ Schulung in Euro	Bruttopreis*/ Schulung in Euro	Schulungstermine
ab 1 Schulung	30,00	35,70	max. 2 Schulungstermine
ab 2 Schulungen	20,00	23,80	
ab 5 Schulungen	18,00	21,42	
ab 10 Schulungen	17,50	20,83	
ab 20 Schulungen	14,50	17,26	
ab 40 Schulungen	11,00	13,09	

*zzgl. der gesetzlich gültigen Umsatzsteuer.

Weitere Paketpreise können Sie gerne bei uns erfragen.

Teilnahmebedingungen für Hygiene-Schulungen

1. Anmeldung

Die Anmeldung zur Teilnahme an den Schulungen hat schriftlich zu erfolgen. Mit der Anmeldung erhält der Teilnehmer eine schriftliche Anmeldebestätigung sowie eine Rechnung über die Teilnahmekosten.

2. Zahlungsbedingungen

Der Teilnehmer hat die Teilnahmekosten für die Schulung - unabhängig von den Leistungen Dritter - bis zu dem in der Rechnung genannten Termin (30 Tage nach Rechnungsstellung bzw. spätestens bis zum Schulungsbeginn) ohne jeden Abzug zu zahlen.

Eine hiervon abweichende Regelung ist nur nach vorheriger Rücksprache und nur nach hierauf erteilter schriftlicher Bestätigung möglich.

3. Rücktritt

Ein möglicher Rücktritt hat schriftlich zu erfolgen. Erfolgt der Rücktritt bis zu vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn, so entfallen die Teilnahmekosten. Für die Stornierung fallen jedoch Stornierungskosten in Höhe von 20 Euro zzgl. gesetzlich gültiger Umsatzsteuer an.

Nach Ablauf dieser Frist kann der Rücktritt bzw. die Stornierung nicht mehr berücksichtigt werden. Der Teilnehmer ist in diesem Fall verpflichtet, den vollen Rechnungsbetrag für die Schulung zu zahlen.

Erscheint der Teilnehmer, ganz gleich aus welchem Grunde, nicht zur Schulung, so ist ebenfalls der volle Preis zu entrichten. Ausnahmen können nur in Einzelfällen, das heißt für ärztlich attestierte Krankheitsfälle berücksichtigt werden.

Bei Meldung eines Ersatzteilnehmers entfallen die Stornierungskosten.

4. Terminänderungen

Der Veranstalter, die delphi Lebensmittelsicherheit GmbH, behält sich das Recht vor, bei zu geringer Teilnehmerzahl oder aufgrund anderer zwingender Gründe Schulungen für den betroffenen Schulungszeitraum abzusagen. Der Veranstalter verpflichtet sich in diesem Fall, bereits gezahlte Rechnungen zu erstatten. Weitergehende Ansprüche der Teilnehmer sind ausgeschlossen.

Weiterhin behält sich der Veranstalter delphi das Recht vor, im Falle nicht vermeidbarer organisatorischer Gründe oder aufgrund sonstiger zwingender Abweichung in den Betriebsabläufen Terminverschiebungen für die Schulungstermine vorzunehmen. Im Interesse der Teilnehmer wird auf möglichst geringfügige Terminänderungen Wert gelegt.

5. Schulungsort

Wechselnde Schulungsorte beziehungsweise Räumlichkeiten sind je nach Raumplanung und Teilnehmerzahl ohne ein Recht zur Beanstandung durch die Teilnehmer möglich.

6. Referenten

Der Veranstalter delphi arbeitet ausschließlich mit Referenten zusammen, die sowohl fachlich qualifiziert sind als auch über jahrelange entsprechende Berufspraxis verfügen. Ein Wechsel der Referenten berechtigt den Teilnehmer der Schulung weder zum Rücktritt vom Vertrag noch zur Minderung der Teilnahmekosten.

Die Firma delphi trägt dafür Sorge, dass jeder Referent die notwendige Qualifizierung mitbringt.

7. Qualitätszusage

Stellt der Teilnehmer bis zur ersten Kaffeepause fest, dass er mit den Leistungen der Firma delphi Lebensmittelsicherheit GmbH unzufrieden ist, so kann er das Seminar verlassen. Zusätzlich werden ihm die geleistete Teilnehmerkosten erstattet.

8. Haftung

Der Veranstalter, die delphi Lebensmittelsicherheit GmbH, haftet nur für Schäden, die auf vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten der in ihrem Auftrage handelnden Mitarbeiter beruhen. Für weiterreichende Ansprüche besteht ein Haftungsausschluss.

9. Datenschutz

Mit der Anmeldung erklärt sich der Schulungsteilnehmer gleichzeitig mit der Bearbeitung und Speicherung seiner personenbezogenen Daten ausschließlich für Zwecke der Veranstaltungs- und Prüfungsabwicklung einverstanden, sowie auch mit der Zuleitung späterer Unternehmens- bzw. Schulungsinformationen per Post oder E-Mail.

Falls Sie mit der Speicherung Ihrer personenbezogenen Daten nicht einverstanden sind, streichen Sie bitte den entsprechenden Absatz hier.

10. Gerichtsstand

Amtsgericht Köln

delphi Lebensmittelsicherheit GmbH –
Eupener Str. 150 – 50933 Köln –
Fon 0221.9130074 / Fax 9130078 –
www.hygiene-weiterbildung.de

Anmeldung

Veranstaltung:				
Kursnummer:				
Datum:				
Buchungscode (Falls vorhanden):				
Hygiene-Schulung für Mitarbeiter	Hygiene-Brief®**	HACCP-Brief**	Schulung für Hygiene-Beauftragte**	Spezialist für Hygiene-management (IHK)
EUR 49,00*	EUR 249,00*	EUR 249,00*	EUR 899,00*	EUR 1399,00*

* Preis pro Teilnehmer zzgl. der gesetzlich gültigen Umsatzsteuer

** Diese Schulungen werden vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure empfohlen.

Rechnungsadresse

Firma:	Ansprechpartner:
Straße:	PLZ / Ort:
Ggf. Stempel	
Telefon:	Mobil:
Fax:	E-Mail:
	Ich möchte den delphi-Newsletter erhalten <input type="checkbox"/>

1. Teilnehmer

Name:	Vorname:
Funktion / Position im Betrieb:	

2. Teilnehmer

Name:	Vorname:
Funktion / Position im Betrieb:	

Die Teilnahmebedingungen der Firma delphi Lebensmittelsicherheit GmbH habe ich gelesen und erkenne sie an. Ich melde mich hiermit verbindlich für die obige Veranstaltung an.

Ort, Datum

Unterschrift