

organisieren zum Thema **Hygiene** eine Info-Veranstaltung

Datum: Donnerstag, den 22.12.11 Uhrzeit: 19:30

Adresse: AKTIV Unterehnerverein Rhein-Neckar e.V.
E2, 1-3, 68159 Mannheim

Inhalte der Veranstaltung

- GHP (gute Hygienepraxis)
 - Allgemeine Hygieneregeln für Lebensmittelbetriebe
 - HACCP
- Neue Gesetze und Regelungen
 - Hackfleisch- und Fleischerzeugnisuntersuchungen
 - Lebensmittelkennzeichnung (Etiketten)
 - „Hygiene-Ampel“: kommt der Kontrollbarometer für Lebensmittel-Betriebe im Jahre 2012 wirklich?

Organizasyonun İçeriđi

- GHP (iyi hijyen uygulamaları)
 - Gıda üreticileri ve satıcıları için genel hijyen kuralları
 - HACCP
- Gıda işletmelerine yönelik yeni kanunlar ve uygulamaları
 - Kıyma ve et ürünlerinin analizleri
 - Gıda ürünlerinin etiket bilgileri
 - Restorant, kasap ve gıda firmalarının hijyenik durumunu belirleyecek olan „Hijyen lambası“ („Hygiene-Ampel“) gerçekten 2012’de yürürlüğe girecek mi?

Kontakt:

AKTIV e.V.
Telefon: +49(0)621 / 621 462 58 18
Fax +49(0)621 / 621 462 58 41
info@aktiv-verein.de
www.buv-ev.de

Harun ŐimŐek, Dipl. LM-Ing.
Telefon: +49 (0) 177 2314504
harunsimsek@gmx.de
www.SFQS.de

Caner Yıldırım, Dipl. LM-Ing.
Telefon: +49 (0) 179 10 38 531
Info@h3-control.com
www.h3-control.com

Veranstaltung ist kostenlos und begrenzt für 50 Teilnehmer/innen!