

Das Plus an Bildung

Sachkundenachweis nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung

LEHRGANGSORT

Bildungsakademie Rottweil
Steinhauserstraße 18
78628 Rottweil

UNTERRICHT

16.04.2026
09.00 Uhr -17.00 Uhr
Vollzeit
Lehrgangsdauer 9 UE (à 45 Minuten)

KOSTEN

Kurs: 360,00 €
förderfähig

WEITERE TERMINE

- 16.04.2026 - 16.04.2026: Vollzeit
- 24.09.2026 - 24.09.2026: Vollzeit

INFORMATION

Sie haben mit leicht verderblichen Lebensmitteln wie beispielsweise Wurst, Fleisch, Fisch oder Speiseeis zu tun? Dann benötigen Sie laut Lebensmittelhygieneverordnung einen zertifizierten Nachweis über Kenntnisse zur Lebensmittelhygiene. Die Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) schreibt hierzu in §4 verpflichtende Schulungen für alle betroffenen Mitarbeiter vor.

Unsere Dozenten, selbst Lebensmittelkontrolleure, vermitteln Ihnen nicht nur Wissen zu den Themen mikrobiologischer Verderb, Rückverfolgbarkeit und Eigenkontrollen, sondern begleiten Sie auch im Praxisteil. Damit sind Sie bei einer Kontrolle bestens vorbereitet und verfügen über das notwendige Zertifikat.

ABSCHLUSS

Zertifikat

INHALT

- Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels

- Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
- Lebensmittelrecht
- Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
- Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit Havarieplan, Krisenmanagement
- Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
- Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
- Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
- Reinigung und Desinfektion

Durch zwei Lebensmittelkontrolleure wird Ihnen der Lehrinhalt in begrenzter Teilnehmerzahl praxisnah und anwendbar vermittelt.

ZIELGRUPPE

Personen, auch Inhaber und Mitarbeiter, die ohne abgeschlossene Ausbildung im Lebensmittelhandwerk oder vergleichbarem Abschluss, mit Lebensmitteln umgehen wie Imbiss- und Gaststättenbetreiber, Küchenhilfen, Hilfskräfte in Metzgereien, Bäckereien und Konditoreien, Mitarbeiter/innen an Bedientheken, Bedienstete in Eisdienlen, Direktvermarkter von Wurst-und Backwaren und und....

UNSER PLUS

- Zertifizierte Bildungseinrichtung
- Praxiserfahrene Fachdozenten
- Kleine Seminargruppen

Das Plus an Bildung

GEBÜHRENHINWEIS

Der Seminarpreis beinhaltet die Prüfung, Seminarunterlagen und Verpflegung