

Schulungsnachweis

Hiermit wird bescheinigt, dass

Max Mustermann

an der

Onlineschulung nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung

im Rahmen der elektronischen BAV Onlineschulung erfolgreich
teilgenommen hat (Dauer der Schulung 2 h)

Folgende Themen wurden während der Schulung behandelt. Im Anschluss an die Kapitel wurden durch die erfolgreiche Beantwortung ausgewählter Fragen Kenntnisse der Inhalte nachgewiesen (Hinweis: der Teilnehmer hat mehr als 80% der Fragen richtig beantwortet).

Inhalte der Schulung nach §4 der Lebensmittelhygieneverordnung:

- Branchenspezifische Fachkenntnisse nach § 7 Abs. 1 Satz 1 bzw. Anlage 1 LMHV
- Eigenschaften und Zusammensetzung von Lebensmitteln
- Hygienische Anforderungen an die Herstellung, Verarbeitung und Verkauf von Lebensmitteln
- Grundlagen Lebensmittelrecht
- Warenkontrolle, Haftungsprüfung und Kennzeichnung
- Betriebliche Eigenkontrollen, HACCP und Rückverfolgbarkeit
- Havarieplan und Krisenmanagement
- Hygienische Behandlung von Lebensmitteln
- Anforderungen an Kühlung und Lagerung von Lebensmitteln
- Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
- Gefahren bei der Lebensmittelherstellung
- Grundlagen der Mikrobiologie
- Reinigung u. Desinfektion, Betriebs- und Personalhygiene

Ausstellungsdatum dieses Schulungsnachweises:

Hinweis:

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich an der gesamten BAV Onlineschulung persönlich teilgenommen habe und die Fragen zu den Inhalten alleine und ohne fremde Hilfe beantwortet habe.

Datum

Unterschrift Teilnehmer