Wirtschaftsgesellschaft
Kreishandwerkerschaft Mittelholstein mbH

Wirtschaftsges. KHS MH mbH - Hamburger Str. 24 - 23795 Bad Segeberg

Anschrift::
Hamburger Str. 24
23795 Bad Segeberg

Internet:
http:// www.handwerk-segeberg.de
E-Mail
info@handwerk-segeberg.de

Tel: 04551 - 99680
Fax: 04551 - 996828

Ihre Zeichen	Unser Zeichen	Bad Segeberg, den
	Hygiene17/Stut	**21.12.2017**

Gesetzlich vorgeschriebene Hygieneschulungen nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir möchten Sie hiermit auf die von uns in 2018 angebotenen Termine für Hygieneschulungen aufmerksam machen.

§ 4 der **Lebensmittelhygieneverordnung**, sowie die **entsprechenden Fachverordnungen** legen fest, dass leicht verderbliche Lebensmittel nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden dürfen, die aufgrund einer Schulung über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse verfügen. Die Absolvierung einer Lebensmittelhygiene-Schulung nach den Vorgaben der EU-Verordnung ist für die vorgenannten Personen zwingend vorgeschrieben.
Die **Schulungsmaßnahmen** müssen den **lebensmittelhygienischen Umgang mit den Produkten**, die allgemeine **Betriebs- und Personalhygiene** und die **Reinigung** der Betriebsanlage beinhalten.
Wichtig ist, dass lt. Gesetz **alle Mitarbeiter**, die mit Lebensmitteln umgehen, also **auch Verkäufer/innen, - jährlich -** geschult werden müssen.

Die angesprochenen Fachkenntnisse sind auf Verlangen des Kreisveterinäramtes nachzuweisen.

In Absprache mit dem **Kreisveterinäramt** bedeutet dieses für die Betriebe, dass **jeder Mitarbeiter jährlich mindestens zwei Stunden** an einer fachlichen Hygieneschulung teilnehmen muss, um die **gesetzlichen** Anforderungen der betrieblichen **Schulungspflicht** zu erfüllen.

Auf Grund der **gesetzlichen Anforderungen an die Betriebe** hat die **Kreishandwerkerschaft** in Zusammenarbeit mit dem **Kreisveterinäramt Segeberg** und der **IKK-Schleswig-Holstein,** ein **Schulungskonzept** ausgearbeitet, mit dem wir auch zukünftig **Hygieneschulungsseminare** für Ihre **Mitgliedsbetriebe** und allen weiteren **Lebensmittelbetriebe** anbieten.

Nach der Schulungsmaßnahme wird den Teilnehmern ein **Teilnehmerzertifikat** ausgestellt.

Das angebotene **Schulungsseminar** erfüllt die **gesetzlichen Anforderungen** und gewährleistet gleichzeitig, dass durch die **externe Schulung** im „Haus des Handwerks" und durch die Beauftragung des **Dipl.-Ing. für Lebensmitteltechnologie Herrn Jürgen Häcker** der Aufwand für die einzelnen Betriebe so gering wie möglich gehalten wird.

Die Schulung wird von uns in Zusammenarbeit mit Herrn Dipl.-Ing. Jürgen Häcker durchgeführt.

SCHULUNGSTERMIN:

06.02.2018	**von**	**14.00 Uhr bis 16.00 Uhr**
07.02.2018	**von**	**14.00 Uhr bis 16.00 Uhr**
08.02.2018	**von**	**15.00 Uhr bis 17.00 Uhr**

Schulungsort:	Bad Segeberg, „Haus des Handwerks" Hamburger Str. 24, Innungssaal
Kosten:	30,00 € pro Person zzgl. 19 % MWSt. = 35,70 €
Teilnehmer pro Schulung:	max. 30 Personen (Berücksichtigung nach Eingang der Anmeldungen)
Anmeldefrist für alle Schulungstermine:	24. Januar 2018
Zahlung der Gebühren:	nach Anmeldung wird Ihnen eine Rechnung zugeschickt

Mit freundlichen Grüßen
Wirtschaftsgesellschaft
Kreishandwerkerschaft
Mittelholstein mbH

C. Bruhn
Geschäftsführer

Fax: 04551/996828

Rücksendung: 24.01.2018

Wirtschaftsgesellschaft
Kreishandwerkerschaft
Mittelholstein mbH
Hamburger Str. 24

23795 Bad Segeberg

Gesetzlich vorgeschriebene Hygieneschulungen

Wir nehmen mit ..... Personen am 06.02.2018 (14.00 – 16.00 Uhr) teil.

Wir nehmen mit ..... Personen am 07.02.2018 (14.00 – 16.00 Uhr) teil.

Wir nehmen mit ..... Personen am 08.02.2018 (15.00 – 17.00 Uhr) teil.

----------	**----------**
Ort, Datum	**Stempel, Unterschrift**