

Online Kurs

# HERSTELLUNG SICHERER LEBENSMITTEL IN KLEINSTLEBENSMITTELUNTERNEHMEN: AUFBAU UND ANWENDUNG DES SELBSTÜBERWACHENDEN GESUNDHEITS UND HYGIENESYSTEMS

Wissenschaftlich Verantwortlicher

Tavella Alexander - Direktor SCT6 - Sektion Bozen

Der Kurs veranschaulicht, wie ein Eigenkontrollsystem für Lebensmittelunternehmen, insbesondere für Kleinstunternehmen, konzipiert und umgesetzt werden kann. Der Kurs ist in zwei Teile gegliedert. Im ersten einleitenden Teil werden die Grundsätze der Lebensmittelsicherheit definiert und die Rolle der Eigenkontrolle und der amtlichen Kontrolle beschrieben. Der zweite Teil befasst sich ausführlich mit den Anforderungen an ein Lebensmitteleigenkontrollsystem und zeigt auf, wie dieses in einem Kleinstlebensmittelunternehmen konzipiert und angewendet werden sollte.

<b>ZIELGRUPPEN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelunternehmer (OSA)</li> <li>• Techniker/Berater, die mit dem Eigenkontrollsystem arbeiten</li> <li>• Alle Fachleute, die sich in verschiedenen Funktionen mit der Lebensmittelsicherheit in Kleinstunternehmen der Lebensmittelproduktion befassen</li> </ul>
<b>PUNKTE</b>	<b>NICHT VORGESEHEN</b>
<b>DAUER</b>	<b>4 STUNDEN</b>
<b>VERFÜGBARKEIT</b>	<b>12 MONATE AB DEM ERSTEN ZUGRIFF AUF DEN KURS</b>
<b>EINSCHREIBEGEBÜHR</b>	<b>19,00 € + IVA</b>
<b>LINK EINSCHREIBUNG</b>	<a href="https://learning.izsvenezie.it/">https://learning.izsvenezie.it/</a>

# PROGRAMM

## 1. GRUNDSÄTZE DER LEBENSMITTELSICHERHEIT

---

- Einführung
- Grundsätze der Lebensmittelsicherheit
- Die Rolle der Eigenkontrollen und die Rolle der amtlichen Kontrollen

**DAUER: 30 min**

## 2. DAS HANDBUCH DER GUTEN HYGIENEPRAXIS

---

- Mitarbeiterschulung
- Verhaltensregeln und Hygienevorschriften für das Personal
- Reinigung und Sterilisierung von Umgebungen, Oberflächen und Ausrüstung
- Instandhaltung von Räumlichkeiten und Ausrüstung
- Schädlingsbekämpfung
- Abfall- und Emissionsmanagement
- Kontrolle der Lieferanten
- Trinkbarkeit von Wasser
- Materialien und Gegenstände

**DAUER: 1 h 30 min**

## 3. OPERATIVE VERFAHREN

---

- Überwachung zu Beginn des Tages
- Wareneingang und M.O.C.A.
- Lagerung
- Verarbeitung und Verkauf
- Nachverfolgbarkeit und Rückverfolgbarkeit
- Nichtkonformitätsmanagement
- Überprüfung des Eigenkontrollplans

**DAUER: 2 h**

## LERNERFOLGSKONTROLLE

---

Am Ende eines jeden Moduls wird ein Multiple-Choice-Test durchgeführt. Um das Zertifikat zu erhalten, müssen 75% der Fragen richtig beantwortet werden (max. 5 Versuche mit doppelter Randomisierung der Fragen).

## ÜBERPRÜFUNG DER WAHrgENOMMENEN QUALITÄT

---

Ausfüllen des Zufriedenheitsfragebogens

# NÜTZLICHE INFORMATIONEN

## KOMPETENZEN

---

- Kenntnis des Lebensmittelrechts und seiner Leitlinien.
- Kenntnis der grundlegenden Konzepte, auf denen GHP (gute Hygienepraxis) beruht, und wie Unternehmen sie anwenden.
- Wissen, wie man einen Eigenkontrollplan bewertet.

## LEHRMETHODEN

---

Das Programm ist in Schulungsmodulen mit Videovorträgen, vertiefenden Materialien und Übungen unterteilt. Um sicherzustellen, dass alle Teilnehmer die Ausbildungsziele erreichen, sind zwei verschiedene Hilfsfiguren vorgesehen:

- ein Technologie-Tutor, der den Zugang zur Plattform und zu den Unterrichtsmaterialien erleichtert und technische Probleme löst
- Fachleuten, an die Fragen und Bitten um weitere Informationen gerichtet werden können.

## TECHNISCHE VORAUSSETZUNGEN

---

Alles, was Sie brauchen, ist ein Computer/Tablet/Smartphone mit Soundkarte, eine Internetverbindung und die neueste Browser-Version (Mozilla Firefox, Safari, Google Chrome, Edge).

## ANMELDUNG

---

Um sich zu registrieren, müssen Sie sich auf der Plattform <https://learning.izsvenezie.it/> anmelden, Ihr Nutzerprofil registrieren und die Gebühr über PagoPA bezahlen.

## FÜR INFOS

---



**Segreteria CFP | Centro di Formazione Permanente**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Viale dell'Università, 10 - 35020 Legnaro (PD)

☎ +39 049 8084145 | Fax: +39 049 8084270 | ✉ [cfp@izsvenezie.it](mailto:cfp@izsvenezie.it)