



5.

# EU-Lebensmittelrecht und Hygiene

## RECHTLICH

### INHALTE

- ❖ HAACP konformer Transport
- ❖ Bakterien und Keime: Entstehung und Vorbeugung
- ❖ Umgang und Dokumentation
- ❖ Richtige Reinigung des LKW
- ❖ Hygiene des Fahrers
- ❖ Vorbeugung nach §43 Infektionsschutzgesetz

**KOSTEN AUF ANFRAGE**

### FORM

Praktischer Unterricht

### ZIELGRUPPE

Fuhrparkleiter  
Fahrer  
Qualitätsmanagement

### TERMIN

**25. – 26. Mai 2018** oder  
**19. – 20. Oktober 2018**  
Freitag: 15:00 – 18:00 Uhr  
Samstag: 09:00 – 14:00 Uhr

