

Seminare für Lebensmittelkontrolleure

Grundlagenseminar (01.04.-03.04. 2019 in Mannheim)
(Basiswissen mit Schwerpunkt Bier-Anlagen)

Voraussetzung, um später an dem „Getränkeschankanlagen II“ teilzunehmen.

Wissen Kompakt „Getränkeschankanlagen“ - Sicherheit und Hygiene

Seminarziel

Die Teilnehmer erhalten grundlegende Informationen des sicheren und hygienegerechten Betriebes von Getränkeschankanlagen und deren Kontrolle. Z. B. Bier-Getränkeschankanlagen, mobiler Ausschank, Anlagen für alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Wasseranlagen (POU).

Seminarinhalte (insgesamt ca. 16 LE je 45 Min.)

- Einleitung (Berufsgenossenschaft, Defizite Betreiber, Unfälle)
- Regelwerk allgemein (Sicherheit, Hygiene)
- SK-Zertifizierung
- Getränkeschankanlagen und deren Bauteile
- Sicherheit, u. a.
 - Regelwerk
 - Schankgase (Eigenschaften und Gefährdungen)
 - Gefährdungsbeurteilung
 - Maßnahmen zum Personenschutz
 - Prüfungen
- Hygiene, u. a.
 - Regelwerk
 - Owi- und Strafverfahren
 - Mögliche Ahndung von Reinigern
 - Anforderungen an z. B. Schanktisch, Zapfstelle und Spüleinrichtung
 - Praktische Tipps zur Hygienekontrolle
 - Reinigung und Desinfektion
 - Personalhygiene
- Beförderung von Druckgasbehältern mit Kraftfahrzeugen
- Aktuelles aus der Praxis

Anmeldung

Die Teilnehmerzahl für ein Seminar ist begrenzt, deshalb wird das Seminar in der Reihenfolge der eingegangenen Anmeldungen belegt. Nach Erhalt der Anmeldung schicken wir Ihnen eine formlose Bestätigung zu. Eine ausführliche Beschreibung samt Anfahrskizze erhalten Sie 14 Tage vor Seminarbeginn. Ihre Anmeldung übermitteln Sie bitte mit Angabe Ihrer Kontaktdaten per E-Mail an: Ausbildung@bgn.de

Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an Frau Weller unter nachfolgender Telefonnummer:
Tel.: 0621/4456-4441, Fax: 0800/1977553-16520

Kosten

Die Kosten für ein Seminar betragen 249 € inkl. Unterkunft, Verpflegung, Seminarunterlagen.

Seminarort

Ausbildungszentrum der BGN, Dynamostraße 7-11, 68165 Mannheim.