

Seminar zur Einhaltung der Verordnung über Lebensmittelhygiene - LMHV und HACCP –

Referent: Herr Dr. med. vet. R. Miethig
Amtsleiter Landkreis Harz
Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Fachtierarzt für Öffentliches Veterinärwesen
Fachtierarzt für Lebensmittelhygiene

Termine: Montag, letzter im September, 14.00 Uhr oder
Montag, erster im Oktober, 14.00 Uhr
Dauer: ca. 2 Std.

Gebühr: 65,00 €



Inhalte: in den letzten Seminaren waren u. a.:



- Aktuelle Infektionsgeschehen in Sachsen-Anhalt
- Lebensmittelbedingte Erkrankungsausbrüche
- Schwerpunkte in der amtlichen Lebensmittelüberwachung
- Trinkwasserqualität auf Märkten und Eventgastronomie
- Verwendung von Mehrwegbehältnissen bei Außer-Haus-Abgabe
- Marinierte Fleischwaren
- Informationen zu Honig
- Krankmachende Keime in pflanzlichen Lebensmitteln
- Schimmelpilze auf Feigen
- Vermarktungsnormen für frisches Obst und Eier
- Wildpilzuntersuchen im LK Harz
- Insekten- und Mäusebekämpfung im Lebensmittelbetrieb
- Belehrung zum Infektionsschutzgesetz
- Aktuelle Informationen zur Afrikanischen Schweinepest

Ein hohes Maß an Schutz für Leben und Gesundheit ist eines der grundlegenden Ziele der Lebensmittelhygienesicherheit.

Zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit müssen integrierte Konzepte vorhanden sein, die es auch kleineren Betrieben ermöglichen, das Lebensmittelrecht in allen Situationen flexibel anzuwenden.

Das Seminar informiert praxisnah und mit vielen Beispielen über neue EU-Verordnungen, nationale Rechtsvorschriften und der damit verbundenen Schulungspflicht.

Abschluss: Teilnahmebestätigung des Trägers

Kontakt: BZG Ostharz gGmbH, Bergstraße 1 a, 06484 Quedlinburg
Telefon: 0 39 46 / 77 33 – 0;
E-Mail: info@BZG-Quedlinburg.de

Unser Service für Sie:



Nie wieder um Termine kümmern –

Wir laden Sie automatisch zu unserer jährlich stattfindenden Lebensmittelhygiene-Schulung ein.

