

Online-Aufbaukurs "Basishygiene und HACCP in Hofkäsereien" Wochenplan

Uhrzeit	Dienstag, 07.12.2021	Uhrzeit	Mittwoch, 08.12.2021
13:30	Warm-up	09:30	Der Videokonferenz-Raum wird für Sie geöffnet.
14:00	MODUL 1: Lebensmittelrecht & Handwerk – Eine Einführung Die Europäische Leitlinie als Grundlage für Ihr betriebliches Lebensmittel-Sicherheits-Konzept	10:00	MODUL 5: Die Gute Herstellungspraxis - Durch die korrekte und hygienische Durchführung eines Herstellungsprozesses lassen sich Gefahren beherrschen (Einsatz HACCP-gestützter Verfahren in der handwerklichen Milchverarbeitung, Anforderungen an Kühlung und Lagerung von Milchprodukten, Umgang mit Abfällen und Nebenerzeugnissen)
14:45	MODUL 2: Eigenschaften von Milchprodukten - Mit welchen Strategien Sie Ihre Milchprodukte sicher herstellen		
15:30-19:00	Pause	11:30-14:00	Pause
19:00	MODUL 3: Die Gefahrenanalyse - So erkennen Sie die für Ihre Produkte relevanten Gefahren	14:00	MODUL 6: Betriebliche Eigenkontrollmaßnahmen - Mit effizienten Eigenkontrollen überwachen Sie den Herstellungsprozess (HACCP-gestützte Pläne , Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung, Kennzeichnung)
19:45	MODUL 4: Die Gute Hygiene Praxis - Ein hohes Hygieneniveau bei Räumlichkeiten, Geräten, Rohstoffen und Personal ist die Basis für sichere Milchprodukte (Infektionsschutzbelehrung, Grundrissplanung, Reinigung und Desinfektion in der handwerklichen Milchverarbeitung, Rohstoffkontrolle, Personalschulung)	14:45	MODUL 7: Krisenmanagement - Bereiten Sie sich auf ein Krise vor, damit Sie Schäden möglichst gering halten (Rückverfolgbarkeit, Havariepläne, Produktrückrufpläne)
20:30	Ende Tag 1	15:30	ENDE