



Berliner Hygiene Fachschule
BHFS-Health-Kolleg
-Staatlich anerkannte Schule-

Wir bestätigen

Herrn Pawel Eberle
geb. 07.09.1986

die erfolgreiche Teilnahme an der Grundlagen-Schulung zum

HACCP-Konzept

gemäß den aktuellen Richtlinien aus der VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene und der nationalen Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (LMHV).

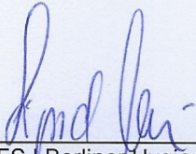
Die Schulung umfasste folgende Themen und wurde **erfolgreich** absolviert:

- Lebensmittelrecht, Codex Alimentarius und GHP
- Betriebliche Eigenkontrolle und Rückverfolgbarkeit
- Werkzeuge aus den HACCP-Grundsätzen
- Aufbau und Umsetzung von Eigenkontrollsystemen
- Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte
- Grenzwerte, Korrekturmaßnahmen und Verifizierung
- Dokumentation und Praktische Umsetzung
- Betriebscheck und Lebensmittelüberwachung
- Abschlusstest

Der Teilnehmer hat grundlegende Kenntnisse in dem vorbenannten Themen erworben.

Berlin, 11.09.2019

Ort, Datum


BHFS | Berliner Hygiene Fachschule
Sigrid Schneider, Schulleitung



ZERTIFIKAT - CERTIFICATE