

| Schulungen | Termine |
|---|--|
| <p>Schulung zur VDI 2047 unter besonderer Berücksichtigung der 42. BImSchV</p> <p>Inhalte der Schulung sind u.a.: Darstellung der Inhalte der VDI 2047 und was zu berücksichtigen ist, Richtlinien, Qualifikationsnachweise, technische und organisatorische Pflichten bei der Errichtung und dem Betrieb von Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern</p> <p style="text-align: right;"><i>zzgl. MwSt. pro Person 195,00 EUR</i></p> | <p>10.01.2018 14.03.2018</p> |
| <p>Hygieneschulung nach § 43 Infektionsschutzgesetz Lebensmittelhygiene gemäß VO (EG) Nr. 852/2004</p> <p>Inhalte der Schulung sind u.a.: Erläuterung der Hygieneanforderungen in allen Bereichen, Umgang mit Lebensmitteln, Anforderungen an das Infektionsschutzgesetz, Personal- und Betriebshygiene, Einstufung, Definition, Umsetzung und Anwendung, gesundheitliche Gefahren</p> <p style="text-align: right;"><i>zzgl. MwSt. pro Person 75,00 EUR</i></p> | <p>31.01.2018 25.04.2018 29.08.2018 10.10.2018</p> |
| <p>Seminar zur Kennzeichnung von Lebensmitteln und Allergenmanagement</p> <p>Inhalte der Schulung sind u.a.: Grundprinzipien der Kennzeichnung, Formvorschriften, Nährwertdeklaration, Hintergründe und Kennzeichnung von Allergenen und Intoleranzen, Grundlagen zu Lebensmittel-Unverträglichkeiten, Allergenmanagement-Konzept und HACCP</p> <p style="text-align: right;"><i>zzgl. MwSt. pro Person 365,00 EUR</i></p> | <p>28.02.2018 05.09.2018</p> |
| <p>Schulung zum internen Auditor</p> <p>Inhalte der Schulung sind u.a.: Auditgrundlagen/ Auditarten und deren Anwendung, Zweck und Struktur/ Normgrundlage ISO 19011, Ablauf der Planung, Vorbereitung und Durchführung eines Audits, Bewertung von Auditergebnissen und Bewertungsfehlern</p> <p style="text-align: right;"><i>zzgl. MwSt. pro Person 355,00 EUR</i></p> | <p>30.05.2018</p> |
| <p>Seminar Food Defense und IFS Food Version 6.1</p> <p>Inhalte der Schulung sind u.a.: Food Defense aus der Sicht des IFS, BRC, ISO 22000 und der rechtlichen Anforderungen, Kritische Kontrollpunkte, Gefahrenanalyse und Bewertung der Risiken, HACCP-Konzept, Ablauf eines Audits/ einer Zertifizierung</p> <p style="text-align: right;"><i>zzgl. MwSt. pro Person 390,00 EUR</i></p> | <p>20.06.2018 15.08.2018</p> |
| <p>Hygienemanagement für Krankenhäuser und Altenheime</p> <p>Inhalte der Schulung sind u.a.: Basishygiene, Reinigung, Desinfektion, Umgang mit Lebensmitteln, Schutzimpfungen, Gefährdungsbeurteilung, Anforderungen nach Biostoffverordnung, Hygiene bei speziellen medizinischen und pflegerischen Behandlungsmaßnahmen</p> <p style="text-align: right;"><i>zzgl. MwSt. pro Person 295,00 EUR</i></p> | <p>07.11.2018</p> |

Weitere Informationen zu unseren Schulungen finden Sie auf unserer Webseite unter www.oehmi-analytik.de!

Anmeldung

(Bitte kreuzen Sie an und ergänzen Sie Ihre persönlichen Daten zur Anmeldung!)



Schulung zur VDI 2047 unter besonderer Berücksichtigung der 42. BImSchV

zzgl. MwSt. pro Person 195,00 EUR

10.01.2018

14.03.2018

Hygieneschulung nach § 43 Infektionsschutzgesetz Lebensmittelhygiene gemäß VO (EG) Nr. 852/2004

zzgl. MwSt. pro Person 75,00 EUR

31.01.2018

25.04.2018

29.08.2018

10.10.2018

Seminar zur Kennzeichnung von Lebensmitteln und Allergenmanagement

zzgl. MwSt. pro Person 365,00 EUR

28.02.2018

05.09.2018

Schulung zum Internen Auditor

zzgl. MwSt. pro Person 355,00 EUR

30.05.2018

Seminar Food Defense und IFS Food Version 6.1

zzgl. MwSt. pro Person 390,00 EUR

20.06.2018

15.08.2018

Hygienemanagement für Krankenhäuser und Altenheime

zzgl. MwSt. pro Person 295,00 EUR

07.11.2018

Weitere Informationen zu unseren Schulungen finden Sie auf unserer Webseite unter www.oehmi-analytik.de!

Name/Vorname

Firma

Tel. Nr.

E-Mail

Anschrift

Datum/Unterschrift

Der Auftrag kann bis 7 Werktage vor dem Termin kostenlos storniert werden. Bitte beachten Sie, dass bei einer Stornierung innerhalb der 7 Werktage eine Stornogebühr von 50% des Auftragswertes oder eine Anfahrtspauschale berechnet werden kann.