

**Seminar für Schädlingsbekämpfer:
Lebensmittelstandards - Vorgaben und Umsetzung**

Herr **Andreas Barthel**

Firma: **GSE mbH**

hat vom *13.10.2022 bis 14.10.2022 an einer 12 Ustd.
Hygieneschulung in Höxter teilgenommen.*

Themen:

1. Neue Richtlinien Bioland + Demeter
2. Lichtmanagement zur Verminderung von Schädlingsbefall
3. Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von guter Hygienepraxis und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung
4. Schädlingsbekämpfung nach dem Standard zur Beurteilung der Produkt- und Prozesskonformität in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und –qualität IFS 7 mit Leitlinien zur Schädlingsbekämpfung
5. Aktualisierung der Risiko- und Gefahrenanalyse
6. Folgebelehrung Infektionsschutzgesetz
7. Wissensprüfung zur Schädlingsbekämpfung

Seminar Inhalte / Lernziele:

- Anforderungen der aktuellen Standards an Schädlingsbekämpfer
- Auditmanagement (für Schädlingsbekämpfer)
- Wissensprüfung
- Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IFSG)

Höxter, den 14.10.2022



Seminarleiter