

# Die Deklaration der Allergene in der Horeca-Branche - wie sind die neuen gesetzlichen Vorschriften einzuhalten?

Referenz: HYG005

Kategorien: **LEBENSMITTELHYGIENE**

SPRACHE(N):



EN FR DE LU

DAUER:

3 STUNDE(N)

SCHULUNGSEINRICHTUNG :

LUXCONTROL

## ZIELE

Ziel dieser Schulung ist die Information über die neue europäische Verordnung über die Deklaration von Allergenen, die im Dezember 2014 in Kraft getreten ist.

Am Ende der Schulung werden die Teilnehmer ausreichend autonom sein, um diese Verordnung anzuwenden, ohne unbedingt die Unterstützung eines Beraters in Anspruch zu nehmen.

Die Einhaltung dieser Pflicht wird später von den luxemburgischen Behörden bei ihren regelmäßigen Kontrollen überprüft.

## INHALT

- Was ist ein Allergen? Welches sind die Gefahren für den Verbraucher?
- Welche Deklarierungspflichten bestehen in der Horeca-Branche?
- Wie können diese Pflichten umgesetzt werden?
- Welche der verwendeten Rohstoffe enthalten Allergene?
- Wie kann man Kreuzkontaminationen durch Einhaltung bewährter Hygienepraktiken vermeiden?
- Praktische Übungen

## PÄDAGOGIK

Theoretische Ausführungen, Übungen, Diskussionen, Erfahrungsaustausch

## ANFORDERUNGEN

Keine besonderen Voraussetzungen

*Cette formation est disponible en formule intra-entreprise*