

Unterrichtung nach § 4 Abs. 1 Satz 4 Gaststättengesetz

- Gaststättenunterrichtung -

Rechtliche Grundlage

Wer neben Speisen und alkoholfreien Getränken auch alkoholische Getränke verabreichen will, bedarf nach dem Gaststättengesetz einer Erlaubnis (Konzession). Diese wird nur dann erteilt, wenn der Antragsteller anhand einer Bescheinigung der IHK nachweist, dass er über die Grundzüge der für den in Aussicht genommenen Betrieb notwendigen lebensmittelrechtlichen Kenntnisse unterrichtet worden ist und mit ihnen als vertraut gelten kann.

Zielgruppe

Inhaber und verantwortliche Mitarbeiter aus Gastronomiebetrieben, Gemeinschaftsverpflegungs- und Cateringunternehmen

Inhalt

Die wichtigsten Vorschriften des Lebensmittelrechts, die den Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsschäden, Täuschung und Irreführung garantieren, die rechtlichen Grundlagen nach dem Gaststättengesetz, sowie die damit korrespondierende Gesetzgebung z.B. von der GEMA bis hin zur Spielverordnung. Weiter werden die biologischen, chemischen und physikalischen Gefahren behandelt die bei Umgang mit Lebensmittel und Schankanlagen zu beachten wären.

Uhrzeit

8:00 Uhr bis ca. 11:30 Uhr

Gebühr

65 €

Schulung nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung

- Lebensmittelhygieneschulung -

Rechtliche Grundlage

Gemäß der Lebensmittelhygieneverordnung müssen alle Personen ohne einschlägige Berufsausbildung, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, herstellen, behandeln und verkaufen, in Fragen der Lebensmittelhygiene umfangreich geschult werden.

Zielgruppe

Gastronomen, System- und Großverpfleger, Lebensmittelhersteller- und Inverkehrbringer ohne einschlägige Berufsausbildung oder wissenschaftliche Ausbildung sowie alle ungelernten MitarbeiterInnen, die im Bereich der Herstellung oder des Verkaufs von leicht verderblichen Lebensmitteln arbeiten.

Inhalt

- Lebensmittelrecht
- Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
- Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
- Betriebliche Eigenkontrolle, Havarieplan und Rückverfolgbarkeit

Uhrzeit

8:45 Uhr bis 17:15 Uhr

Entgelt

100 €

Referenten:

Manfred Abele und Karl-Josef Leibig, Lebensmittelkontrolle Rhein-Pfalz-Kreis und Ludwigshafen

Hinweis: Gaststättenunterrichtung und Lebensmittelhygieneschulung können sowohl einzeln als auch im Paket (8:00 Uhr bis 17:00 Uhr) gebucht werden. In diesem Fall reduziert sich das Entgelt für die Lebensmittelhygieneschulung auf 75 €.

Termine

20. März.2012 | 24. April 2012 | 19. Juni 2012 | 14. August 2012 | 25. September 2012 | 23. Oktober 2012 | 27. November 2012

Auskünfte zu beiden Veranstaltungen

Katharina Jilg, Tel.: 0621 5904-1501, E-Mail: katharina.jilg@pfalz.ihk24.de
IHK Pfalz, Ludwigsplatz 2-4, 67059 Ludwigshafen