



HOSPITALITY LOUNGE  
TRAINING / COACHING / CONSULTING

# DEHOGA Hamburg zertifizierte Ausbildung zur Hygienebeauftragten Person

**-Bereich Lebensmittel-**



DEHOGA  
HAMBURG

# DEHOGA Hamburg zertifizierte Ausbildung zur Hygienebeauftragten Person



## Für wen:

Die Ausbildung richtet sich an Fach- und Führungskräfte, die Verantwortung für Hygiene und Lebensmittelsicherheit in ihrem Betrieb tragen oder künftig übernehmen sollen.

Dazu zählen Mitarbeitende aus Gastronomie, Hotellerie & Gemeinschaftsverpflegung. Ebenso profitieren Quereinsteiger mit Qualitätsverantwortung, interne Auditoren und Personen in leitenden Funktionen, die Hygieneprozesse strukturiert steuern, überwachen und nachhaltig optimieren möchten.

## Inhalte:

- Grundlagen der Lebensmittelhygiene: Mikroorganismen & Krankheitserreger
  - Hygienerrelevante Gesetze & Vorschriften
  - Persönliche Hygiene: Hände, Arbeitskleidung, Verhalten am Arbeitsplatz
  - Betriebshygiene: Reinigung und Desinfektion, Schädlingsbekämpfung, Hygienemanagement
  - HACCP Konzept: Gefahrenanalyse, Risikobewertung, Festlegung von Kontrollpunkten
  - Qualitätsmanagement: Auditierung, Dokumentation, Umgang mit Kontrollbehörden
- + abschließende schriftliche Wissensabfrage

## Mehrwert:

- erhöhte Prozesssicherheit und klare Hygienestandards
- Reduzierung von Risiken und Haftungsfällen
- bessere Vorbereitung auf Kontrollen und Audits
- effizientere Abläufe durch klare Verantwortlichkeiten
- nachhaltige Qualitätssicherung im Tagesgeschäft

