



Dienstleistungsportfolio

Schulung & Dokumentation

Sie erhalten Produkte und Dienstleistungen

- Schulungen für Mitarbeiter in der Lebensmittelverarbeitung
- Belehrung nach Infektionsschutzgesetz
- Produktschulungen - Anwendungsschulungen
- Dokumentation

Mitglied der



HIGHCLEAN
GROUP

Profitieren Sie vom LAYER-CHEMIE Hygienemanagement

Sie erhalten Hygiene und HACCP aus einer Hand



1. Rechtliche Verpflichtung zur Schulung von Mitarbeitern in der Lebensmittelverarbeitung.

Seit 1998 ist jeder Lebensmittelunternehmer laut §4 (2) der LMHV (Lebensmittel-Hygieneverordnung) verpflichtet, das Personal, das mit Lebensmitteln umgeht, entsprechend seiner Tätigkeit und unter Berücksichtigung der Ausbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene zu schulen.

Ab 01.01.2006 gilt die neue europäische Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene in der diese Anforderungen noch erweitert wurden.

Es wird nicht nur eine Hygieneschulung der Mitarbeiter gefordert, sondern auch das entsprechende Überwachungsmaßnahmen eingeführt werden.

Weiterhin müssen Personen die für die Entwicklung und Anwendung von Verfahren bzw. Für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, in den HACCP-Grundsätzen angemessen geschult werden.

Die Eigenverantwortung der Mitarbeiter und des Unternehmens sollen so in den Vordergrund gestellt werden.

Inhalte der Hygieneschulung sind:

- Rechtliche Grundlagen der Lebensmittelhygiene
- Das HACCP Konzept und dessen Grundsätze
- Mikrobiologische Grundlagen
- Personalhygiene
- Produkthygiene
- Reinigung und Desinfektion / Betriebshygiene
- Rohstoffe und Wareneingang
- Lagerung & Transport

2. Belehrung nach Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Am 20.07.200 wurde das Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen verabschiedet und das bisher gültige Bundesseuchengesetz (BseuchG) damit ersetzt.

Zweck dieses neuen Gesetzes ist es, Leben und Gesundheit des Einzelnen und der Gemeinschaft vor Gefahren durch Infektionskrankheiten zu schützen.

Wichtige Punkte des Infektionsschutzgesetzes sind:

- Erstbelehrung nach §43 (1) IfSG vor Tätigkeitsbeginn
- Durchführung von Folgebelehrungen §43 (4) nach Tätigkeitsaufnahme, alle 2 Jahre verpflichtend.
- Belehrung über Tätigkeitsverbote nach §42 (1) IfSG
- Einhaltung der Mitteilungspflicht bei Krankheitsanzeichen bzw. Verdacht
- Wirkung von Krankheitserregern und Krankheitsverlauf
- Präventionsmaßnahmen

Schulungsmaßnahmen müssen vom Mitarbeiter unterzeichnet und entsprechend dokumentiert werden. Dies dient zum Nachweis gegenüber der Überwachungsbehörde.

Sie erhalten im Rahmen der Schulungsmaßnahmen ein entsprechendes Teilnahmezertifikat als Schulungsnachweis.

3. Produkt- und Anwendungsschulungen

Häufig wissen Mitarbeitern nicht wie Reinigungs- und Desinfektionsprodukte richtig zu verdünnen und anzuwenden sind. Oft stellt schon die Auswahl der geeigneten Reinigungstechnik ein Problem dar.

Unser fachkompetentes Team erarbeitet mit Ihnen vor Ort ein auf Ihre Bedürfnisse abgestimmtes Hygienekonzept und empfiehlt Produkte und Reinigungszubehör.

Wir geben Ihnen Anwendungshinweise und trainieren Ihre Mitarbeiter im Rahmen unserer Schulungsmaßnahmen.

4. Dokumentation

Wir lassen Sie im Thema Hygiene nicht alleine. Für alle Trainings- und Schulungsmaßnahmen stellen wir Ihnen entsprechende Teilnahmezertifikate aus, die Ihnen als Nachweis Ihrer Beweispflicht gegenüber der Lebensmittelüberwachung dient. Sie erhalten einen individuell erstellten HACCP-Ordner in dem alle relevanten Daten zum Thema Hygiene nachgelesen und Ihre Dokumentation angelegt werden kann.

Der Ordner enthält Hinweise zu wichtigen Themen der Lebensmittelhygiene, Vordrucke und Checklisten für Ihre betrieblichen Eigenkontrollmaßnahmen.

Ihr Team Layer-Chemie



HIGHCLEAN GROUP



Michael Weissert GmbH



SANIT-Chemie

„Flexibel und Kundenorientiert“ – Dafür steht Layer-Chemie.

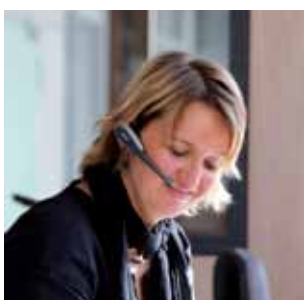
Nach diesem Motto beliefern wir unsere Partner rund um das Thema Betriebshygiene. Das Sortiment umfasst neben den Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, Produkte für die Körperreinigung und -pflege sowie spezielle Artikel für die Gebäude- und Fahrzeugreinigung. Ein Schwerpunkt ist dabei das Thema Hygienesicherheit beim Umgang mit Lebensmitteln. Ergänzt wird das umfassende Produktportfolio durch Hygienepapiere, Putztücher, Reinigungsgeräte, -maschinen und Reinigungszubehör.

Layer-Chemie ist Mitglied der Highclean Group.

Unter dem Motto – Gemeinsam. Erfolgreich. Handeln. – erhalten Sie Produkte und Services in allen deutschlandweiten Standorten.

Sie erhalten durch die kompetenten Mitarbeiter der Michael Weissert GmbH Unterstützung bei Problemen mit Hausgeräten und bei gewerblicher Spül- und Dosiertechnik sowie bei Wasserbehandlung.

Sanit-Chemie ist unser Partner des Handwerks und bietet Ihnen Qualität und Kompetenz – von Profis für Profis.



Layer-Chemie GmbH

Ihr Partner für Betriebshygiene
Benzstraße 11
74211 Leingarten

Telefon 07131-9098222
Fax 07131-909860
Internet: www.layer-chemie.de
Email: verkauf@layer-chemie.de

