

## Gastgewerbe

Gesetzliche Änderungen bei der Herstellung von Lebensmitteln ab Januar 2004

### **von der einfachen Verpflegungsstätte bis zum Luxusrestaurant.**

Informationen zum aktuellen Stand der Technik und Empfehlungen zur sinnvollen Umsetzung von Richtlinien und Vorschriften, Konzepte zur Analyse von Baumängeln, Hygienecheck und Monitorverfahren. Ausführliche Vorher-Nachher-Dokumentationen, Unterstützt durch Digitalfotos mit Spezialkameras.

## Hygienepartner & Hygieneschulung

Die EU-Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und das Infektionsschutzgesetz verlangen die Schulung der Mitarbeiter in Sachen Lebensmittelhygiene und Hygienearbeitsweisen. Das Infektionsschutzgesetz schreibt vor, dass jeder Mitarbeiter einmal jährlich über die Risiken ansteckender Krankheiten geschult wird.

Für qualifizierte und praxisnahe Schulung ihrer Mitarbeiter empfehlen wir unseren Kooperationspartner



in Köln. Die Firma delphi hat bereits über 15 000 Mitarbeiter aus Gastronomie, Lebensmittelhandwerk und Lebensmittelindustrie geschult.

Zusätzlich zur Mitarbeiterschulung werden angeboten:

- Schulungen für Fach- und Führungskräfte
- HACCP-Schulungen
- Schulungen für Hygienebeauftragte
- Begleitung eines betrieblichen Hygienemanagementsystems

Vereinbaren Sie einen unverbindlichen Termin zur Kontaktaufnahme über unser Büro unter der Tel.-Nr.: 0212 - 23 200 - 0 oder Kontakt. Gerne auch direkt an: delphi Lebensmittelsicherheit GmbH, Eupener Straße 150, 50933 Köln, Tel.-Nr.: 0221 - 91 300 74 oder Fax: 0221 - 91 300 78, [www.delphi-online.de](http://www.delphi-online.de)

---

RATTEX © GmbH  
Geschäftsführer Rainer Bartels

Tel.: 0212 - 23 200 - 0  
Fax.: 0212 - 23 200 - 20

Weyerstrasse 101  
42697 Solingen

Ust-ID Nr.: DE 120955915

E-Mail: [kontakt@rattex.biz](mailto:kontakt@rattex.biz)

Handelsregister Solingen  
Sitz der Gesellschaft  
Gerichtsstand und Erfüllungsort

HRB 3340  
Solingen  
Solingen

Freistellungsbescheinigung / Sicherheits-Nr.:

00140012

---