

# HACCP

---

# ZERTIFIKAT

## Dirk Piepenbrink

hat sich durch die erfolgreiche Teilnahme an dem Seminar „HACCP für Fortgeschrittene“ zu den Themengruppen:

**Rechtliche Bedingungen zur Lebensmittelhygiene  
HACCP**

**Umsetzung der Dokumentationspflicht im Betrieb  
Neue Zusatzanforderungen an die Personalschulung  
Prüfungen durch Überwachungsbehörden  
Integration von HACCP in bestehende Managementsysteme**

qualifiziert als

## **Hygiene-Manager im Bereich Lebensmittel**

Er kann auf Basis des aktuellen Lebensmittelhygienerechts (gültig seit 01.01.2006) selbstständig bestehende HACCP-Konzepte nach den Forderungen der VO (EG) 852/2004 integrieren, Mitarbeiter im Sinne dieser EU-Verordnung schulen und alle Maßnahmen ordnungsgerecht dokumentieren.



Dieter Benecke, Geschäftsführung BEHR'S...

Hamburg, April 2008

---

**BEHR'S...**  
Qualität seit 1835

---