

Teilnahmebescheinigung

Winfried

Vorname

Schrerf

Name

Hauptstr. 26

Straße, Hausnummer

54429

Postleitzahl

Hedderst

Ort

hat an der Hygieneschulung für Imkereien im Rahmen des
31. Apisticus-Tages am Sonntag, den 25.02.2024
teilgenommen.

Folgende Schulungsinhalte wurden vermittelt:

- Rechtliche Grundlagen
- EU-Hygienericht und Nationale Durchführungsverordnung
- Anforderungen an die Betriebs- und Personalhygiene in der Imkerei
- Hygienische Mindestanforderungen im Umgang mit Honig

Münster, den 25. Februar 2024

Landwirtschaftskammer
Nordrhein-Westfalen

gez.

Dr. Marika Harz

Landwirtschaftskammer NRW
Bienenkunde

[Handwritten signature]

Nevinghoff 40, 48147 Münster

imkerei@lwk.nrw.de

gez.

Peter Leuer, Referent

Obmann für Zertifizierung und Qualitätssicherung im Landesverband Westfälischer und Lippischer Imker e.V.

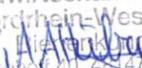
Teilnahmebescheinigung

<u>Christine</u>	<u>Schrerf</u>
Vorname	Name
<u>Hauptstr. 26</u>	<u>54429</u>
Straße, Hausnummer	Postleitzahl
	<u>Hedder</u>
	Ort

hat an der Hygieneschulung für Imkereien im Rahmen des
31. Apisticus-Tages am Sonntag, den 25.02.2024
teilgenommen.

Folgende Schulungsinhalte wurden vermittelt:

- Rechtliche Grundlagen
- EU-Hygienericht und Nationale Durchführungsverordnung
- Anforderungen an die Betriebs- und Personalhygiene in der Imkerei
- Hygienische Mindestanforderungen im Umgang mit Honig

Münster, den 25. Februar 2024
Landwirtschaftskammer
Nordrhein-Westfalen
Bienenkunde
gez. 
Dr. Marika Harz
Nevinghoff 40, 48147 Münster
Email: imkerei@lwk.nrw.de
Landwirtschaftskammer NRW
Bienenkunde

gez.
Peter Leuer, Referent
Obmann für Zertifizierung und Qualitätssicherung im Landesverband Westfälischer und Lippischer Imker e.V.

Zertifikat über die Teilnahme an der Hygieneschulung

Frau

Christine Scherf

hat am 22.10.2022 von 10:00 bis 11:30
an der Schulung

Hygiene in der Imkerei

teilgenommen.

Folgende Themen wurden vermittelt:

- **Gesetze und VO's für den Lebensmittelhersteller**
- **Hygieneregeln bei der Verarbeitung von Lebensmittel**
- **Personalhygiene**
- **Qualitätssicherung (QS) in der Imkerei**
- **Dokumentation**
- **Aufbau einer Gefahrenanalyse bzw. eines HACCP-Konzeptes**
- **Schutz vor Lebensmittelbetrug**

Friedrichshafen, 19.11.2022

Referent: Peter Leuer

Unterschrift

Peter Leuer

