LEBENSMITTELHYGIENE IST MEHR ALS HACCP

Bedarfsgerechte Gestaltung des Lebensmittelhygienekonzeptes

Nach einem kurzen Überblick über die relevanten Rechtsvorschriften im Lebensmittelbereich sozialer Einrichtungen werden im Seminar die grundlegenden Methoden in der Lebensmittelhygiene mit ihren wesentlichen Eigenschaften benannt. Je nach Arbeitsbereich, ob Großküche, Verteilerküche, Wohnbereichsküche, Wohngemeinschaftsküche oder Küche im Privathaushalt bei ambulanter Betreuung muss die Lebensmittelhygiene mit der geeigneten Methodik umgesetzt werden. Begründet darin, dass das Risiko sehr verschieden ist und damit auch das Anforderungsniveau an die Umsetzung.

Im Seminar werden beispielhaft Gestaltungsmöglichkeiten für unterschiedliche Einsatzbereiche besprochen, um die praktische Anwendung zu verdeutlichen.

Zielgruppe

Verpflegungsverantwortliche, Hygienebeauftragte, Küchenleitungen Hauswirtschaftsleitungen, Pflegedienstleitungen, Heimleitungen, Köch*innen, Qualitätsbeauftragte

Inhalte

• Überblick über die Rechtsvorschriften in der Lebensmittelhygiene
• Charakterisierung der Methoden in der Lebensmittelhygiene: HACCP, PRP, GHP und GMP
• Umsetzungsbeispiele für die Berufspraxis
• Eigene Hygieneregelungen maßgeschneidert erstellen
• Gesetzliche und resultierende Schulungsbedarfe

Methoden

Vortrag, Diskussion und Gruppenarbeit

Dozent*in:

Sascha Kühnau
(Oecotrophologe (FH), Referent und Berater Koch für alle Fälle)

Kosten:
235 EUR

Mitglieder: 176 EUR

Seminar-Nr:

M-QM 23-11-30

Anmeldung bis:

09.11.2023

Datum/Uhrzeit	Ort	Anmeldung
30.11.2023 09:00 - 15:30 Uhr	Paritätischer Sachsen, Landesgeschäftsstelle Am Brauhaus 8 01099 Dresden	