

## Lehrgang: Neue Leitlinie – Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird

HACCP ist nicht alles: Die bundesweit gültige Lebensmittelhygiene-Leitlinie stellt den lebensmittelhygienischen Stand der Technik in sozialen Einrichtungen dar. Dabei rückt die Forderung aus dem Leitfaden 2016/C 278/01 der EU-Kommission nach der Umsetzung von Regeln zur guten Hygienepraxis und guten Herstellungspraxis in den Vordergrund.

Was darunter in den verschiedenen Arten von Einrichtungen für Senioren, Menschen mit Behinderungen, Kinder und Jugendliche oder andere Gruppen zu verstehen ist und welche Regeln in welcher Art von Küche sinnvoll und umsetzbar sind, wird in diesem Seminar vorgestellt und erarbeitet.

- Neuerung der Leitlinie „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird“
- Risikostufen und Risiko-Analysen für unterschiedliche Küchen und Kochsituationen
- Gute Hygienepraxis und gute Herstellungspraxis – Details für die Praxis
- Wann braucht es ein HACCP-Konzept?

<b>Referent</b>	Dipl. Oecotrophologe (FH) Sascha Kühnau, <b>QM Auditor und Koch für alle Fälle</b> , Berlin
<b>Zielgruppe</b>	Führungskräfte (HL, PDL), Mitarbeiter mit Hygieneverantwortung im ambulanten und stationären Bereich von Pflegeeinrichtungen, HWL
<b>Termin</b>	<b>04.05.2022</b> , in der Zeit von 08.30 - 15.30 Uhr
<b>Ort</b>	<b>DRK Landesverband Sachsen-Anhalt e.V., Bildungswerk/Pflegeschule „Henry Dunant“, Willy-Brandt-Str. 57, 06110 Halle (Saale), Eingang C (Zugang über Turmstraße)</b>
<b>Kosten</b>	150,00 € (145,00 €*), incl. Kopierkosten
<b>Verpflegung</b>	Für Verpflegung ist bitte selbst zu sorgen.
<b>Anmeldeschluss</b>	<b>27.04.2022</b>

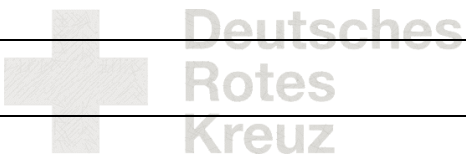
\*für DRK-Mitarbeiter/innen

Deutsches Rotes Kreuz  
Landesverband Sachsen-Anhalt e.V.  
Bildungswerk/Pflegeschule „Henry Dunant“  
Willy-Brandt-Str. 57 (Zugang über Turmstraße)  
06110 Halle

Tel. (0345) 570 296 40  
Fax: (0345) 570 296 59  
E-Mail: [pflegeschule@sachsen-anhalt.drk.de](mailto:pflegeschule@sachsen-anhalt.drk.de)

### ANMELDUNG

#### Lehrgang: Neue Leitlinie – Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird

Name, Vorname Teilnehmer	
E-Mail	
Einrichtung	

Unterschrift, Stempel

Ort, Datum