



## Alles im grünen Bereich? Sinnvolle Kontrollen für Reinigung und Hygiene

20

Seminar

<b>Thema</b>	Von Behörden und Kunden, aber auch zur internen Qualitätssicherung können Nachweise der adäquaten Reinigung und Hygiene im Lebensmittelbereich, bei der Textilaufbereitung und der Flächenreinigung gefordert werden. Aber welche Messmethoden für Sauberkeit und Keimarmut sind wirklich sinnvoll, und wann sollen bzw. können sie eingesetzt werden? Weil es oft mehrere Messsysteme von unterschiedlichen Herstellern gibt fällt es schwer, die richtige Wahl zu treffen. Zudem können auch Fehler bei der Anwendung die Ergebnisse beeinflussen.
<b>Ziel</b>	Die Teilnehmer*innen wissen über die Vor- und Nachteile der unterschiedlichen Nachweisverfahren bezüglich Reinigung und Hygiene und die sinnvollen Anwendungsbedingungen Bescheid. In praktischen Übungen haben sie einzelne Testverfahren kennengelernt.
<b>Inhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedeutung von Kontrollen im hygienischen Umfeld</li> <li>• Rechtliche Notwendigkeit von Hygienekontrollen</li> <li>• Vor- und Nachteile von unterschiedlichen Nachweissystemen             <ul style="list-style-type: none"> <li>o Nachweis der Reinigung</li> <li>o Nachweis von Desinfektion</li> <li>o Endprodukt bzw. Prozesskontrollen</li> <li>o Untersuchung von Lebensmitteln</li> <li>o Trinkwasseruntersuchungen</li> </ul> </li> <li>• Richtige Durchführung der unterschiedlichen Messmethoden</li> </ul>
<b>Referent</b>	<b>Sascha Kühnau</b> , Dipl.oec.troph. (FH), QM-Auditor, Freier Journalist, Koch
<b>Termin/Kursort</b>	<b>5. Mai 2021</b> Stuttgart
<b>Kurszeit</b>	9.30 – 17 Uhr
<b>Kosten</b>	Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V., Mitglieder MdH e.V. und rhw-Abonnenten € 149 Nicht-Mitglieder € 210
<b>Verpflegung</b>	€ 30
<b>Anmeldeschluss</b>	<b>23. März 2021</b>