



Sie sind hier: Startseite > Aktuell > Fortbildung

FORTBILDUNG | 19063 Schwerin

# HACCP ist nicht alles: Gute Hygienepraxis und gute Herstellungspraxis anhand der aktuellen Leitlinie

**In diesem Seminar geht es um die Umsetzung der bundesweit gültigen Lebensmittelhygiene-Leitlinie „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird“ in den verschiedenen Arten von Einrichtungen für Menschen mit Behinderungen, Kinder und Jugendliche oder andere Gruppen.**



06.10.2022

<b>Beginn:</b>	09:30 Uhr
<b>Ende:</b>	16:30 Uhr
<b>Anmeldefrist:</b>	21.09.2022

<http://www.caritas-im-norden.de/2R7F0>

Zur Anmeldung    Download als Pdf

## Beschreibung



Die bundesweit gültige Lebensmittelhygiene-Leitlinie "Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird" stellt in ihrer aktualisierten Auflage den lebensmittelhygienischen Stand der Technik in sozialen Einrichtungen dar. Dabei rückt die Forderung nach der Umsetzung von Regeln zur guten Hygienepraxis und guten Herstellungspraxis in den Vordergrund.

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

### Themen und Inhalte

- › 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?
- › Beispiele aus der Praxis für die Praxis

### Zielgruppe

Leitungen und alle weiteren, für die Verpflegung in sozialen Einrichtungen Verantwortlichen

---

### Max. Teilnehmerzahl

15

---

## Referenten

