

LEBENSMITTELALLERGIEN IM VERPFLEGUNGSALLTAG HANDHABEN

Dieses Seminar reflektiert die aktuellen und zukünftigen Anforderungen der Kennzeichnung von Lebensmittelallergenen. Dafür wird der Unterschied von Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten vorgestellt.

Praxisorientiert erfahren Sie, wie die Kennzeichnung zu erfolgen hat und was im Arbeitsalltag zu berücksichtigen ist. Im Vordergrund steht das Erkennen der möglicherweise in Lebensmitteln enthaltenen Allergene sowie eventuelle Kontaminationen während des Küchen- und Ausgabealltags. Gefährdungspotentiale sowie Sofortmaßnahmen beim Auftreten von Symptomen werden praxisnah gemeinsam besprochen.

Zielgruppe

Küchenleitungen, Verpflegungsverantwortliche, Mitarbeitende, die Essen ausgeben in Kitas (z.B. Erzieher*innen), Pflegeeinrichtungen und anderen sozialen Einrichtungen mit Verpflegungsauftrag

Inhalte

- Rechtsvorschriften zur Speisenkennzeichnung auf Speisekarten und Aushängen
- Unterschied zwischen Lebensmittelallergie und -intoleranz
- Erkennen in Lebensmitteln enthaltener Allergene
- Handhabung von Lebensmittelallergenen in der Küche und bei der Essensausgabe
- Symptome und Maßnahmen, Gefährdungspotentiale
- Erste Hilfe bei Verdacht auf anaphylaktischen Schock

Methoden

Vortrag und interaktive Gruppenarbeit

Hinweise

Bringen Sie gerne Ihre Kenntnisse und Fragen zu den in Ihrer Einrichtung vorliegenden Lebensmittelallergien mit.

Dozent*in:

[Sascha Kühnau](#)

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

Kosten:

235 EUR

Mitglieder: 176 EUR

Seminar-Nr:

F-Kita 23-09-14

Anmeldung bis:

24.08.2023

Datum/Uhrzeit	Ort	Anmeldung
14.09.2023 09:00 - 15:30 Uhr	Paritätischer Sachsen, Landesgeschäftsstelle Am Brauhaus 8 01099 Dresden	anmelden