Berufsverband Hauswirtschaft.

Hygiene-Update: Aktualisieren und Vermitteln des Lebensmittelhygienekonzepts

Die Ansprüche an die Lebensmittelhygienekonzepte unterscheiden sich stark je nach Verpflegungsform im jeweiligen Betrieb. Wir erarbeiten welche Hygienemaßnahmen zielführend und angemessen in den unterschiedlichen Situationen sind. Das reicht von der Verpflegung beim Kita-Ausflug über Seniorenmittagstische bis zur vollstationären Ganztagsversorgung. Die sinnvollen Hygienemaßnahmen werden entsprechend herausgearbeitet, um die das Lebensmittelhygienekonzept passgenau zu gestalten und überflüssige Regelungen und Dokumentationen zu beseitigen. Die professionelle Vermittlung der Hygienetätigkeiten in der Praxis ist ein weiterer Schwerpunkt bevor abschließend die Wiederholungsbelehrung über Tätigkeitsverbote den Tag traditionell beschließt.

Inhalte

- Rechtliche Ansprüche an das Lebensmittelhygienekonzept
- Methoden des Lebensmittelhygienekonzeptes
- Risikoanalyse und abgeleitete Maßnahmen
  - Gute Hygienepraxis
  - Gute Herstellungspraxis
  - HACCP
- Notwendige Dokumentationen und Vermittlung der Mitwirkung
- Wiederholungsbelehrung nach §§42f IFSG über Tätigkeitsverbote

Referent **Sascha Kühnau,** Dipl. Oec.-troph. (FH), QM-Auditor und Koch

Termin/Kursort **14. September 2024** Rendsburg

Kurszeit 9 - 16.30 Uhr

Kosten

Mitglieder (Berufsverband Hauswirtschaft, MdH, bkh, BHDU, Caritasverband für die Erzdiözese Freiburg) und rhw-Abonnenten (rhw management/rhw praxis)	€ 195
Sonstige	€ 259
Verpflegung	€ 39

Anmeldeschluss **2. August 2024**

Anmeldungen unter: www.berufsverband-hauswirtschaft.de