

Lebensmittelhygiene in Haus- und Wohngemeinschaften sowie klassischen Wohnbereichen

Inhalt:

In vielen Senioren- und fast allen Behinderteneinrichtungen wird die Verpflegung sehr bewohnernah organisiert und zubereitet. Dabei sind die Grundregeln der Lebensmittelhygiene im Rahmen der Sorgfaltspflicht einzuhalten. Dies muss in einem angemessenen Rahmen geschehen, um die flexible bewohnerorientierte Verpflegung zu ermöglichen. Im Seminar werden diese Grundregeln gemeinsam erarbeitet und deren Umsetzung erläutert. Im Vordergrund stehen die praktischen Handhabungen in den jeweiligen Rahmenbedingungen der Haus- und Wohngemeinschaften sowie deren sinnvolle Dokumentation.

- Relevante Rechtsvorschriften der Lebensmittelhygiene
- Unmittelbare Verantwortung aller Wohnbereichsmitarbeiter
- Grundregeln der Arbeitsplatz-, Zubereitungs- und Lagerhygiene
- Mitwirkung von Bewohnern bei der Speisezubereitung
- Mitgebrachte Lebensmittel von Angehörigen und Bewohnern sicher handhaben
- Angemessene Personalhygiene

Referent: Dipl. Oecotrophologe **(FH)** Sascha Kühnau, **EOQ Auditor** und **Koch für alle Fälle**, Berlin

Teilnehmer: Mitarbeiter/innen in Haus- und Wohngemeinschaften, Betreuer/innen, Ergotherapeuten, Alltagsassistenten, Hauswirtschaftsleiter/innen, Hygienebeauftragte

Termin: 16.06.2014, in der Zeit von 09.00 - 15.30 Uhr

Ort: DRK Landesverband Sachsen-Anhalt e. V., Bildungswerk, Niedersachsenplatz 4, 06126 Halle

Kosten: 114,00 € (108,00 €*), zzgl. 5,00 € Lehr- und Lernmittel

Anmeldeschluss: 06.06.2014

*Kosten für Teilnehmer/innen, die Mitarbeiter/innen im DRK sind

Tel. (0345)5556-590
Fax: (0345)5556-595

Deutsches Rotes Kreuz
Landesverband Sachsen-Anhalt e.V.
Bildungswerk
Niedersachsenplatz 4
06126 Halle

R ü c k m e l d u n g zu „Lebensmittelhygiene in Haus- und Wohngemeinschaften sowie klassischen Wohnbereichen“

Termin der Rückmeldung: **06.06.14**

Einrichtung:

Name der/s Teilnehmer/in:

Für Verpflegung ist bitte selbst zu sorgen.

Unterschrift/Stempel:
