

LEITLINIE - WENN IN SOZIALEN EINRICHTUNGEN GEKOCHT WIRD - UPDATE	
INHALT	HACCP ist nicht alles: Gute Hygienepraxis und gute Herstellungspraxis anhand der aktuellen Leitlinie, 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	Hygienebeauftragte, Verpflegungsbeauftragte, interessierte Mitarbeiter im stationären Bereich von Pflegeeinrichtungen, Hauswirtschaftsleitungen
TERMIN	16.05.2023
DAUER	8 Stunden
ORT	DRK Landesverband Sachsen-Anhalt e. V., Bildungswerk , Pflegeschule „Henry Dunant“, Willy-Brandt-Str. 57 (Eingang C), 06110 Halle (Saale)
KOSTEN	160 € (150 €*), incl. Lehr- und Lernmittel
KONTAKT	Marion Ille, Fachreferentin für Fort- und Weiterbildung Tel. 0345 570 296 41, E-Mail: marion.ille@sachsen-anhalt.drk.de