

Lebensmittelhygiene leitlinienkonform mit Basishygiene, GHP und HACCP

Für ein funktionierendes Lebensmittelhygienesystem sind gemäß den europäischen und nationalen Rechtsvorschriften der Lebensmittelunternehmer verantwortlich. Da sowohl in Fachzeitschriften als auch von verschiedenen Vertretern verschiedenste kuriose Äußerungen zu den Inhalten und Vorgaben der Lebensmittelhygiene gemacht werden, soll in diesem Seminar Klarheit über die Notwendigkeiten geschaffen werden. Die rechtlichen Vorgaben werden klar benannt. Eine angemessene Methodik nach dem Stand der Technik wird kurz erläutert und für den Bereich von Alten- und Behindertenheimen beispielhaft erarbeitet.

Inhalte:

- Rechtlich vorgeschriebene Inhalte des Lebensmittelhygienesystems
- Basishygiene
- Gute Herstellungspraxis
- HACCP
- Anwendung und Umsetzung in sozialen Einrichtungen

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

Teilnehmer: Hauswirtschaftsleitungen, HL, PDL, WBL, Küchenleitungen, Köchinnen und Hygienebeauftragte

Termin: 21.06.2016, in der Zeit von 08.30 - 15.30 Uhr

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

Kosten: 125,00 € (118,00 €*), zzgl. 5,00 € Kopierkosten

Anmeldeschluss: 12.06.2016

*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 z u „Lebensmittelhygiene leitlinienkonform mit Basishygiene, GHP und HACCP“

Einrichtung: _____

Name der/s Teilnehmer/in: _____

Für Verpflegung ist bitte selbst zu sorgen.

Unterschrift/Stempel: _____