

LEBENSMITTELHYGIENE IST MEHR ALS HACCP

Bedarfsgerechte Gestaltung des Lebensmittelhygienekonzeptes

Nach einem kurzen Überblick über die relevanten Rechtsvorschriften im Lebensmittelbereich sozialer Einrichtungen werden die grundlegenden Methoden in der Lebensmittelhygiene mit ihren wesentlichen Eigenschaften benannt. Je nach Arbeitsbereich, ob Großküche, Verteilerküche, Wohnbereichsküche, Wohngemeinschaftsküche oder Küche im Privathaushalt bei ambulanter Betreuung muss die Lebensmittelhygiene mit der geeigneten Methodik umgesetzt werden. Begründet darin, dass das Risiko sehr verschieden ist und damit auch das Anforderungsniveau an die Umsetzung. Beispielhaft werden Gestaltungsmöglichkeiten für unterschiedliche Einsatzbereiche besprochen, um die praktische Anwendung zu verdeutlichen.

Zielgruppe

Verpflegungsverantwortliche, Hygienebeauftragte, Küchenleitungen Hauswirtschaftsleitungen, Pflegedienstleitungen, Heimleitungen, Köch*innen, Qualitätsbeauftragte

Inhalte

- Überblick über die Rechtsvorschriften in der Lebensmittelhygiene
- Charakterisierung der Methoden in der Lebensmittelhygiene:
 - HACCP
 - PRP; GHP und GMP
- Umsetzungsbeispiele für die Berufspraxis
- Eigene Hygieneregeln maßgeschneidert erstellen
- Gesetzliche und resultierende Schulungsbedarfe

Methoden

Vortrag und Gruppenarbeit

Dozent*in:

[Sascha Kühnau](#)

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

Kosten:

245 EUR

Mitglieder: 195 EUR

Seminar-Nr:

F-A 22-09-22

Anmeldung bis:

01.09.2022

Datum/Uhrzeit	Ort	Anmeldung
22.09.2022 09:00 - 15:30 Uhr	Dresden	anmelden