

Lebensmittelhygiene in Haus- und Wohngemeinschaften sowie klassischen Wohnbereichen am 25.05.2016

Ausschreibung:

Festigen Sie Ihr Wissen rund um das Thema Lebensmittelhygiene speziell für den Bereich der Haus- und Wohngemeinschaften sowie den klassischen Wohnbereichen.

Ziele / Inhalte:

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.

Folgende Schwerpunkte werden thematisiert:

- 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

Anmeldung unter

Diakonisches Bildungszentrum Mecklenburg-Vorpommern gGmbH

Fortbildungsakademie am Dietrich-Bonhoeffer-Klinikum

Allendstraße 30

17036 Neubrandenburg

Tel: 0395 775-2376

Fax: 0395 775-2377

Mail: fa@dbkn.de