

Berufsverband der Meisterinnen  
und Meister der Hauswirtschaft Schleswig-Holstein  
und Hamburg e.V.

**Fortbildung zum Thema:**

**„Lebensmittelhygiene in der Gemeinschaftsverpflegung  
nach DIN 10506 – endlich Details!“**

**am 27. April 2013 von 9-17 Uhr**

**in Rendsburg oder Neumünster**

Die Lebensmittelhygiene in Großküchen zu organisieren, ist oft ein leidiges Thema ohne detaillierte Arbeitshilfe. In der neuen DIN 10506 werden abschnittsweise eine Vielzahl von fachlichen Hinweisen für die fundierte Ausgestaltung der Lebensmittelhygiene gegeben. Ausführlich werden die Anforderungen an die Planung und zum Betrieb von Küchen der Gemeinschaftsverpflegung festgelegt und die allgemeinen Hygieneanforderungen der EU-Hygiene-Verordnungen konkretisiert.

Ergänzend wird auf die Inhalte der Norm **DIN 10508** „Temperaturen für Lebensmittel“ eingegangen.

Das Seminar richtet sich an Leitungs- und Führungskräfte zur fundierten Gestaltung der Lebensmittelhygiene und wir für die kompetente Kommunikation mit Einrichtungsleitungen und Veterinärämtern fit machen. Gleichzeitig fasst es für den Ausbildungsbereich in komprimierter Form die wichtigen Punkte zur fundierten Vermittlung der professionellen konzeptionellen und alltäglichen Lebensmittelhygiene zusammen.

Machen Sie sich gleich zum Jahresbeginn fit in diesem wichtigen Thema.

Inhalte:

- Aufbau, Wirkungsbereich und Nutzen der DIN 10506
- Planerische Aspekte
- Prozessparameter in der Gemeinschaftsverpflegung
- Temperaturen im Lebensmittelbereich nach DIN 10508
- Parameter bei Cook and Chill, Sous Vide und cook and Freeze Verfahren
- Handlungsbedarfe

**Referent:** Sascha Kühnau, Diplom-Oecotrophologe(FH), EOQ Quality Systems Auditor, freier Journalist

**Kosten:** Seminarpreis 1-tägig inkl. Unterlagen und Tagesverpflegung

125,00 € für Mitglieder/145,00 € für Nichtmitglieder

Mindestteilnehmer 12 Personen

Verbindliche Anmeldung bitte bis zum **20. April 2013** an

Inga Bohnenkamp, Rantzauer Forstweg 49, 22846 Norderstedt,

Tel.: 040 – 525 50 659, Fax 040 – 521 83 51 oder per E-Mail an die Geschäftsstelle