

# LEBENSMITTELHYGIENE IST MEHR ALS HACCP

## Bedarfsgerechte Gestaltung des Lebensmittelhygienekonzeptes

Nach einem kurzen Überblick über die relevanten Rechtsvorschriften im Lebensmittelbereich sozialer Einrichtungen werden im Seminar 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.

Im Seminar werden beispielhaft 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, Diskussion und Gruppenarbeit

### Dozent\*in:

[Sascha Kühnau](#)

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

### Kosten:

235 EUR

Mitglieder: 176 EUR

**Seminar-Nr:**

M-QM 23-11-30

**Anmeldung bis:**

09.11.2023

---

<b>Datum/Uhrzeit</b>	<b>Ort</b>	<b>Anmeldung</b>
30.11.2023 09:00 - 15:30 Uhr	Paritätischer Sachsen, Landesgeschäftsstelle Am Brauhaus 8 01099 Dresden	<a href="#">anmelden</a>