

## Weiterbildungsangebot

- HW 1 14**                      **Lebensmittelhygiene in der Gemeinschaftsverpflegung nach DIN 10506**
- Zielgruppe:**                      Hygieneverantwortliche, Hauswirtschaftsleiter/innen, Hygienebeauftragte, Küchenleiter
- Ziele/Inhalt:**                      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 festlegt und die allgemeinen Hygieneanforderungen der EU-Hygiene-Verordnungen konkretisiert. Ergänzend wird auf die Inhalte der Norm DIN 10508 „Temperaturen für Lebensmittel“ eingegangen.
- Dozent:**                              Herr Sascha Kühnau  
Dipl. Ökotrophologe (FH), EOQ Auditor, Koch für alle Fälle, Schulung und Beratung Berlin
- Termin:**                              **17.02.2014**                              **09:00 - 16:30 Uhr**
- Gebühren:**                              **150,00 €** gelten für alle Teilnehmenden, welche von einer Mitgliedseinrichtung des Diakonischen Werkes Mecklenburg-Vorpommern e. V. entsandt werden bzw. von einer Mitgliedseinrichtung der Gesellschafter der Diakonischen Bildungszentrum Mecklenburg-Vorpommern gGmbH entsandt werden.  
**120,00 €** gelten für alle Teilnehmenden, welche nicht von einer Mitgliedseinrichtung des Diakonischen Werkes Mecklenburg-Vorpommern e. V. entsandt werden bzw. von einer Mitgliedseinrichtung der Gesellschafter der Diakonischen Bildungszentrum Mecklenburg-Vorpommern gGmbH entsandt werden.
- Seminarort:**                              Diakonisches Bildungszentrum Mecklenburg-Vorpommern gGmbH,  
Apothekerstraße 48, 19055 Schwerin  
Tel.: 0385/5006-155 od. -159  
Fax: 0385/5006-300  
E-Mail: [info@diakonisches-bildungszentrum.de](mailto:info@diakonisches-bildungszentrum.de)