

Lebensmittelsicherheit, Hygiene und Gesundheitsschutz

kompakt

HACCP in Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung

Das Seminar richtet sich an MitarbeiterInnen und Verantwortliche in der Gemeinschaftsverpflegung. Lernen Sie Möglichkeiten des vorbeugenden Gesundheitsschutzes kennen! Sie erfahren, wie Sie Ihren hygienerechtlichen Sorgfaltspflichten optimal nachkommen und Ihr einrichtungsspezifisches Maßnahmen- und Kontrollsystem aufrechterhalten und kontinuierlich verbessern können.

Sie erhalten die erforderlichen Kenntnisse zur angemessenen Umsetzung des gesetzlich geforderten HACCP-Konzeptes! Aufbauend auf der Basishygiene, die die Grundlage für den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln ist, bekommen Sie entsprechend Ihrer Küchenformen und Verpflegungsangebote konkrete Empfehlungen zur Sicherstellung der Qualität Ihrer Lebensmittel und Speisen und zur Minimierung hygienischer Risiken.

SCHWERPUNKTE

- Kenntnisse der gesetzlichen Anforderungen der Lebensmittelhygiene
- Durchführungsempfehlungen zur Gefahrenanalyse in den Herstellungs- und Arbeitsabläufen
- Vorgehensweise beim Festlegen und Durchführen wirksamer Sicherheitsmaßnahmen
- Möglichkeiten der Dokumentation und Überwachung der betrieblichen Maßnahmen und Kontrollen sowie deren Anpassung bei Änderung der Herstellungs- und Arbeitsabläufe
- Anforderungen und Voraussetzungen an Personen, Betriebsstätten, Räume, Vorrichtungen und Geräte
- Umgang mit Lebensmitteln bei der Speisenproduktion
- Mindestanforderungen an die Personal- und Arbeitshygiene
- Alles rund um Reinigung, Desinfektion, Schädlingsbekämpfung

HINWEISE

Sie erhalten eine Teilnahmebescheinigung zum Nachweis der Schulung der MitarbeiterInnen bzgl. Lebensmittel- und Personalhygiene inkl. Belehrung zu Tätigkeits- und Beschäftigungsverboten im Auftrag des Arbeitgebers (keine Erstbelehrung).

BITTE MITBRINGEN

Das Seminar hat den Anspruch, soweit es in diesem Rahmen möglich ist, auf Ihre aktuellen und individuellen betrieblichen Anforderungen einzugehen und praxisrelevante Antworten zu geben. Bitte bringen Sie deshalb zur Schulung Ihr betriebseigenes Konzept der Maßnahmen und Kontrollen zum Umgang mit Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung (HACCP-Konzept) inkl.

Muster Ihrer verwendeten Formblätter mit.

DATUM

26. November 2015

UHRZEIT

10:00-17:00 Uhr

ORT

Magdeburg

ZIELGRUPPE:

MitarbeiterInnen in Einrichtungen der Behindertenhilfe

DOZENT/IN:

**Kirsten Rudolph, Dipl.-Ing. Lebensmitteltechnologin, Dipl.-
Wirtschaftsingenieurin, EOQ Quality Auditorin**

TEILN.-BETRAG:

110,00 €

RÜCKMELDETERMIN:

02.11.2015