

Online-Seminar: Lebensmittelsicherheit in Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung

Lernen Sie Möglichkeiten der guten Hygienepraxis kennen!

Aufbauend auf der Basishygiene, die die Grundlage für den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln ist, bekommen Sie in diesem Online-Angebot entsprechend Ihrer Küchenformen und Verpflegungsangebote konkrete Empfehlungen zur Sicherstellung der Lebensmittelhygiene bei der Vor- und Zubereitung von Speisen.

Sie lernen das Prinzip zur Umsetzung eines HACCP-Konzeptes, um hygienische Risiken zu minimieren, kennen.

Senden Sie gern vorab Ihre Fragestellungen oder Fallbeispiele an Bildung@Lebenshilfe-Lsa.de.

SCHWERPUNKTE

- Umsetzung der Basishygiene
- Grundlagen eines HACCP-Konzeptes

Das Seminar besteht aus zwei Teilen: Sie nehmen an einem zweistündigen Online-Seminar teil und erhalten anschließend Zugang zu ergänzenden Materialien, die Sie selbstständig bearbeiten können. Der Arbeitsaufwand zur Bearbeitung der Materialien beträgt zusätzlich ca. 1 Stunde.

HINWEISE

Diese Fortbildung eignet sich weniger für Einrichtungen mit bereits vollständig ausgefeilten HACCP-Konzepten (dann nur als Wiederholung/Festigung).

Das Seminar findet digital statt. Nach Anmeldung erhalten Sie von uns alle weiteren Hinweise. Bitte beachten Sie, dass Sie für die Teilnahme am Online-Seminar das Programm „ZOOM“ herunterladen müssen. Bitte klären Sie dies vorab mit Ihrem IT-Ansprechpartner vor Ort.

DATUM

24. Februar 2021

UHRZEIT

09:30-11:30 Uhr

ORT

Siehe Hinweise

ZIELGRUPPE:

Mitarbeitende und Verantwortliche in der Gemeinschaftsverpflegung in sozialen Einrichtungen

DOZENT/IN:

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

TEILN.-BETRAG:

55,00 €

RÜCKMELDETERMIN:

29.01.2021