

Hygienestandards für die gewerbliche Küche und den Privathaushalt



Termin: 6. November 2015

Zeit: Fr: 10 - 17.30 Uhr (8 UE)

Ort: Gut Karlshöhe, Karlshöhe 60d, 22175 Hamburg

Kosten: € 190 (inkl. Seminarverpflegung)

€ 170 ermäßigt für VDO_E-, QUETHEB-, VDD-, VFED und FET-Mitglieder

Referentin: Dipl. oec. troph. Rowena Alber

Langjährige Erfahrungen als Qualitäts- und Hygienebeauftragte in der Gemeinschaftsverpflegung, Ernährungsberatung in einer Mutter-Kind-Kur-Einrichtung, wissenschaftliche Mitarbeiterin im Fachbereich Gemeinschaftsverpflegung an der HAW Hamburg, freiberufliche Beraterin für Qualitäts- und Hygienemanagement für Lebensmittelbetriebe.

Ziel:

Dieses Seminar vermittelt praktische Handlungsempfehlungen für den Küchenalltag in der gewerblichen Küche sowie abgeleitete Empfehlungen für den Privathaushalt. Das aktuelle Lebensmittelrecht wird praxisorientiert zusammengefasst und auf den Punkt gebracht. Interaktive Lernmethoden und viel Raum für eigene Fragen zum Thema bauen die Brücke von der Theorie zur Praxis. Sie erhalten Zertifikate für die Teilnahme an einer Hygieneschulung, Schulungsvorlagen für Mitarbeitertrainings sowie praktische Zusammenfassungen für die Ernährungsberatung.

Zielgruppe: Ernährungsfachkräfte, die Ihre Grundkenntnisse zum Thema Lebensmittelhygiene für den praktischen Berufsalltag vertiefen möchten.

Inhalte:

- Lebensmittelsicherheit in der Gemeinschaftsverpflegung – was ist gesetzlich erforderlich?
- Überblick und Vertiefung HACCP-System in der Praxis (Hazard Analyses and Critical Control Points)
- Regeln für die hygienische Lebensmittellagerung und -zubereitung
- Wann ist sauber auch rein? Wirksame Techniken von Reinigung und Desinfektion
- Für den Privathaushalt: Verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln im Privathaushalt (optimale Lagerung, Vermeidung unnötiger Abfälle, Küchenhygiene)

Die Inhalte entsprechen den Vorgaben für gesetzlich vorgeschriebene Hygieneschulungen (DIN 10514) und der Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (§43 IfSG).

VDO_E: Anerkannt für Baustein Gesundheitsförderung im Rahmen des Zertifikats: 1 Tag

QUETHEB: 1 F; VDD: 8 Punkte; VFED: 8 Punkte Bereich 2a