Lebensmittelhygiene ist mehr als nur HACCP

Praxisgerechte Gestaltung und Umsetzung des Lebensmittelhygienekonzeptes

Datum	05.04.2027 | 1 Tag	**Uhrzeit**	09:00 - 15:30 Uhr
Ort	Paritätischer Sachsen, Landesgeschäftsstelle Am Brauhaus 801099 Dresden		
Kosten	245 EUR | 184 EUR für Mitglieder		
Seminar-Nr.	M-QM 27-04-05	**Anmeldung bis**	15.03.2027

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. Das begründet sich darin, dass das Risiko sehr verschieden ist und damit auch das Anforderungsniveau an die Umsetzung. Die Hygienemaßnahmen müssen nicht nur wirksam sein, sondern in Praxis umsetzbar.
Erfahren Sie im Seminar, wie Sie ihr Lebensmittelhygienekonzept passend gestalten können.

Inhalt

- Überblick über die Rechtsvorschriften in der Lebensmittelhygiene
- Charakterisierung der Methoden in der Lebensmittelhygiene: HACCP, PRP, GHP und GMP
- Umsetzungsbeispiele für die Berufspraxis
- Eigene Hygieneregelungen maßgeschneidert erstellen u.a. für mitgebrachte Lebensmittel, Feste, Umgang mit Übriggebliebenem
- Gesetzliche und resultierende Schulungsbedarfe

Methoden Vortrag, Diskussion und Gruppenarbeit, informeller Austausch

Jetzt anmelden https://www.parisax-akademie.de/weiterbildungen/seminaranmeldung?seminarId=3798
Als Inhouse-Schulung anfragen https://www.parisax-akademie.de/service/inhouse?seminarId=3798

Zielgruppen Verpflegungsverantwortliche, Hygienebeauftragte, Küchenleitungen, Hauswirtschaftsleitungen, Pflegedienstleitungen, Heimleitungen, Köch*innen, Qualitätsbeauftragte, Kitaleitungen



Dozent*in
Sascha Kühnau Oecotrophologe (FH),QM Auditor, Coach, Referent und Berater Koch für alle Fälle