Lebensmittelhygiene ist mehr als HACCP

Praxisgerechte Gestaltung und Umsetzung des Lebensmittelhygienekonzeptes

Datum	28.09.2027 | 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 27-09-28	**Anmeldung bis**	07.09.2027

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=3654
Als Inhouse-Schulung anfragen
https://www.parisax-akademie.de/service/inhouse?seminarId=3654

Zielgruppen
Verpflegungsverantwortliche, Hygienebeauftragte, Küchenleitungen, Hauswirtschaftsleitungen, Pflegedienstleitungen, Heimleitungen, Köch*innen, Qualitätsbeauftragte, Kitaleitungen
Dozent*in: Sascha Kühnau Dipl. Oecotrophologe (FH),QM Auditor, Coach, Referent und Berater Koch für alle Fälle