

Struktur und Aufbau eines rechtssicheren Lebensmittelhygienekonzeptes

Freitag, 15. März 2019

[PariSERVE – Dienstleistungen für soziale Organisationen GmbH](#)

Zum Posthorn 3 | 24119 Kiel-Kronshagen

Als hauswirtschaftliche Fach- und Führungskraft in sozialen Einrichtungen müssen Sie tagtäglich vielfältige Aufgaben im Arbeitsfeld „Lebensmittelhygiene“ bewältigen. Dazu benötigen Sie zuallererst Grundkenntnisse über die Struktur und deren Aufbau.

In dem Seminar werden konkrete Arbeitshilfen für die Lebensmittelhygiene in sozialen Einrichtungen und anderen Lebensmittelbetrieben vermittelt. Das erleichtert Ihnen, Ihr Lebensmittelhygienekonzept bedarfsgerecht in Ihrer Einrichtung weiterzuentwickeln.

In diesem Seminar erhalten Sie einen Überblick über den strukturellen und effektiven Aufbau, damit das Hygienekonzept besser Ihrem effektiven Bedarf entsprechend gestaltet ist. So kann es rechtssicher für eine praktische Umsetzung und in Abstimmung mit dem zuständigen Veterinäramt gestaltet werden.

Schwerpunkte

- Lebensmittelhygienekonzept, struktureller Aufbau mit Basishygiene, GHP und HACCP bedarfsgerecht weiterentwickeln
- Risikobewertung als Gradmesser
- Inhalte der Basishygiene
- Bestandteile der „Guten Herstellungspraxis“ (GHP)
- Notwendiges HACCP
- Sinnvolle Dokumentationen

Zielgruppe

Fach- und Führungskräfte aus Küche und Hauswirtschaft,
Verpflegungsverantwortliche bei Trägern und Einrichtungen

Referent / Veranstalter Sascha Kühnau / PariSERVE

Für Mitglieder der PariSERVE -Einkaufsgemeinschaft € 100,00

Für Mitgliedsorganisationen des Paritätischen € 200,00

Für Nichtmitglieder € 300,00

PariSERVE, Dienstleistungen für soziale Organisationen GmbH, Zum Posthorn 3 | 24119

Kronshagen, +49 431 53738-0 info@pariserve.de

+49 431 53738-0 | info@pariserve.de