

LEBENSMITTELHYGIENE IST MEHR ALS HACCP

Bedarfsgerechte Gestaltung des Lebensmittelhygienekonzeptes

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. Begründet darin, dass das Risiko sehr verschieden ist und damit auch das Anforderungsniveau an die Umsetzung.

Erfahren Sie im Seminar, wie Sie ihr Lebensmittelhygienekonzept passend gestalten können.

Zielgruppe

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

Inhalte

- Überblick über die Rechtsvorschriften in der Lebensmittelhygiene
- Charakterisierung der Methoden in der Lebensmittelhygiene: HACCP, PRP, GHP und GMP
- Umsetzungsbeispiele für die Berufspraxis
- Eigene Hygieneregeln maßgeschneidert erstellen
- Gesetzliche und resultierende Schulungsbedarfe

Methoden

Vortrag, Diskussion und Gruppenarbeit

Dozent*in:

[Sascha Kühnau](#)

(Oecotrophologe (FH), Referent und Berater Koch für alle Fälle)

Kosten:

245 EUR

Mitglieder: 184 EUR

Seminar-Nr:

M-QM 25-11-24

Anmeldung bis:

03.11.2025

Datum/Uhrzeit	Ort	Anmeldung
24.11.2025 09:00 - 15:30 Uhr	Paritätischer Sachsen, Landesgeschäftsstelle Am Brauhaus 8 01099 Dresden	anmelden