

LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN UND ALLERGIEN BEI KINDERN

TERMINE

✓ 28.03.2019

DAUER

09:00 - 16:00 Uhr

ORT

Magdeburg

KOSTEN

145,00 EUR

☞ inkl. Mittagsverpflegung

☞ inkl. Getränke

INHALT

Die Verpflegung bei Lebensmittelallergien und Lebensmittelunverträglichkeiten spielen eine zunehmende Rolle im Verpflegungsalltag. Ausgehend von der Rechtslage wird im Seminar erarbeitet, was die effektiven Pflichten jeder Einrichtung bei der Verpflegung sind.

Der Schwerpunkt behandelt die wesentlichen Eigenschaften von Allergiekostformen, wie sie oft erforderlich sind.

Parallel dazu wird geklärt, welche Verantwortung bei den einzelnen Mitarbeitern und bei der Einrichtung selbst liegt.

In jedem Fall muss jede Kostform auch kulinarisch hochwertig und ansprechend sein.

Themenschwerpunkte:

- Rechtsvorschriften in der Allergenverpflegung
- Verpflegung bei Lebensmittelunverträglichkeit und -allergie
- Unterschied zwischen Lebensmittelallergie und -intoleranz
- Symptome und Maßnahmen
- Gefährdungspotentiale
- Erkennen in Lebensmitteln enthaltener Allergene
- rechtssichere Kennzeichnung

ZIELGRUPPE

Verpflegungsverantwortliche,
Küchenleitungen und -mitarbeiter, Erzieher, Leiter

KONTAKT

Evelyn Roitzsch

Fachreferentin

Tel. 0391 610689-81

[evelyn.roitzsch](mailto:evelyn.roitzsch@sachsen-anhalt.drk.de)

@sachsen-anhalt.drk.de

INFEKTIONEN IN KINDEREINRICHTUNGEN MANAGEN

Infektionsprophylaxe und Ausbruchsmanagement

INHALT

An die Mitarbeiter in Kindereinrichtungen werden hohe Ansprüche gestellt. Der reibungslose Tagesablauf steht im Vordergrund, aber oft sind die Arbeitsbedingungen schwierig und eine hohe Flexibilität ist erforderlich. Eine besondere Herausforderung stellt der Umgang mit Infektionen dar. Die Maßnahmen zur Prophylaxe müssen gemeinsam gelebt und das Verständnis gesichert werden.

Im Falle eines Ausbruchs sind klare Vorgehensweisen besonders wichtig. Dadurch können weitere Infektionen verhindert sowie Kinder und Mitarbeiter geschützt werden. Stress im Umgang miteinander und den zuständigen Behörden wird vermieden, Zeit und Geld werden gespart.

In diesem Tagesseminar erfahren Sie mehr über den Umgang mit Virusinfektionen, z.B. dem Erreger Norovirus und den Infektionswegen. Sie verstehen dadurch besser, was bei der Infektionsprophylaxe sinnvoll und wichtig ist. Das hilft Ihnen, den Wert der Hygienemaßnahmen klar zu vermitteln und alle Beteiligten zur besseren Kooperation zu motivieren.

Sie erhalten eine Vorstellung über sinnvolle und unnötige Maßnahmen und die Bedeutung der Kommunikation im Hygienemanagement.

Themenschwerpunkte:

- Kurzübersicht Mikrobiologie - Bakterien, Viren und Pilze - Was ist der Unterschied?
- Norovirus-Steckbrief - Erreger, Eigenschaften, Lebensraum und Infektionswege
- Übertragungswege - Wie kann eine Infektion erfolgen?
- Maßnahmen zur Infektionsprophylaxe - Was ist sinnvoll?
- Maßnahmen beim Ausbruch mit Norovirus - Wer hat wann was zu tun?
- Kommunikation in der Hygiene - Wer ist wann und wie zu informieren?
- Zusammenarbeit mit Eltern - Wie informiere ich richtig?

ZIELGRUPPE

Kitaleitung, Hygienebeauftragte,
Hauswirtschaftsleitungen, Qualitätsbeauftragte

Anmeldung unter:

www.drk-bildungswerk-st.de

TERMINE

✓ 19.06.2019

DAUER

09:00 - 16:00 Uhr

ORT

Magdeburg

KOSTEN

145,00 EUR

☞ inkl. Mittagsverpflegung

☞ inkl. Getränke

KONTAKT

Evelyn Roitzsch
Fachreferentin

Tel. 0391 610689-81

[evelyn.roitzsch](mailto:evelyn.roitzsch@drk.de)

@sachsen-anhalt.drk.de

RECHTSSICHERER UMGANG MIT LEBENSMITTELN

inkl. Wiederholungsbelehrung nach §§42f IFSG

TERMINE

✓ 03.09.2019

DAUER

09:00 - 16:00 Uhr

ORT

Magdeburg

KOSTEN

145,00 EUR

☞ inkl. Mittagsverpflegung

☞ inkl. Getränke

KONTAKT

Evelyn Roitzsch

Fachreferentin

Tel. 0391 610689-81

[evelyn.roitzsch](mailto:evelyn.roitzsch@sachsen-anhalt.drk.de)

@sachsen-anhalt.drk.de

INHALT

Im Umgang mit Lebensmitteln gilt es, kompetent zu arbeiten, damit eine Gefährdung der Kinder, Bewohner oder Klienten vermieden wird.

Dafür gibt es grundlegende Regeln, die im Arbeitsalltag Normalität werden können und müssen. Diese werden an Praxisbeispielen zusammengetragen.

Der rechtssichere Umgang mit mitgebrachten Lebensmitteln wird genauso thematisiert wie das Kochen mit Kindern.

Abschließend wird die Wiederholungsbelehrung nach §§42f IfSG durchgeführt, um die gesetzlichen Pflichten zum Tätigkeitsverbot mit Lebensmitteln in Erinnerung zu bringen.

Themenschwerpunkte:

- Grundsätze beim Umgang mit Lebensmitteln
- Lagerregeln
- mitgebrachte Lebensmittel von Eltern
- Betriebs- und Gerätehygiene
- Zubereitungshygiene
- Personalhygiene
- Unterstützung von Ehrenamtlichen
- Wiederholungsbelehrung nach §§ 42 und 43 IfSG

ZIELGRUPPE

Mitarbeiter aus allen Einrichtungen, die Lebensmittel verarbeiten, Umgang mit Lebensmitteln haben, Klienten bei der Zubereitung von Lebensmitteln unterstützen



Anmeldung unter:

www.drk-bildungswerk-st.de

SICHERE HANDHABUNG VON GEFAHRSTOFFEN, ARBEITSSCHUTZ UND HYGIENE

INHALT

Die Verantwortung und die Aufgabenbreite für alle in einem Unternehmen mit dem Arbeitsschutz betrauten Personen sind ungemein vielfältig.

Deshalb ist es entscheidend, dass allen verantwortlichen Personen die methodische Struktur des gesetzlich vorgeschriebenen Arbeitsschutzes, der Handhabung von Gefahrstoffen und des Hygienemanagements vertraut ist.

Genau hier setzt das Seminar an. Die klassische Schrittfolge und die Prioritäten aller drei Führungsbereiche werden zusammengetragen, um Umsetzungswege deutlich zu machen.

Themenschwerpunkte:

- Strukturierter Aufbau des Arbeitsschutzes im Betrieb
- Was sind eigentlich Gefahrstoffe ?
- Strukturierter Umgang mit Gefahrstoffen
- Strukturiertes Hygienemanagement
- Möglichkeiten zentraler Vorgaben
- Notwendigkeit betriebsinterner Anpassungen

ZIELGRUPPE

verantwortliche Personen im Arbeitsschutz, Führungskräfte, Einrichtungsleitungen, Hygienebeauftragte



TERMINE

✓ 29.10.2019

DAUER

09:00 - 16:00 Uhr

ORT

Magdeburg

KOSTEN

145,00 EUR

☞ inkl. Mittagsverpflegung

☞ inkl. Getränke

KONTAKT

Evelyn Roitzsch
Fachreferentin

Tel. 0391 610689-81

[evelyn.roitzsch](mailto:evelyn.roitzsch@sachsen-anhalt.drk.de)
[@sachsen-anhalt.drk.de](mailto:evelyn.roitzsch@sachsen-anhalt.drk.de)