

Hygienemanagement in Gemeinschaftseinrichtungen

Wichtigste Frage dieses Seminars: Welche Hygienevorschriften in Gemeinschaftseinrichtungen, wie Wohngruppen und Kindertagesstätten, sind unbedingt einzuhalten, welche Maßnahmen machen Sinn und welche sind unnötig?

Die Teilnehmer erhalten einen gezielten Einblick in die Vorschriften des Lebensmittelhygienerechts und des Infektionsschutzes.

Auf der Grundlage dieser Rechtsvorschriften werden die erforderlichen Hygienemaßnahmen für Gemeinschaftseinrichtungen dargestellt und mit den Teilnehmern einrichtungsspezifisch erläutert.

Schließlich werden die Erfordernisse der Dokumentation hygienischer Maßnahmen anhand von Beispielen aufgezeigt und deren Umsetzung geschult.

Inhalte

- Bestimmungen des Lebensmittelhygienerechts
- Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln für Mitarbeiter
- Hygieneregeln für Bewohner und andere Essensteilnehmer
- Erst- und Folgebelehrungen für Mitarbeiter nach §§ 42, 43 IfSG
- Übertragbare Infektionskrankheiten im Lebensmittelbereich

Referentin: Daniela Brand, Diplom-Oecotrophologin (FH)

Zielgruppe: Küchenleitungen, Hauswirtschaftsleitungen, Hauswirtschaftskräfte

Lebensmittelhygiene in Großküchen

Im europäischen und nationalen Lebensmittelrecht hat sich mit der Neufassung der Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit und -hygiene ein entscheidender Wandel getan. Die Neuordnungen zeichnen sich durch die Anhebung des Lebensmittelsicherheitsstandards aus.

Die Umsetzung der Anforderungen des Lebensmittelrechts sollte geplant und systematisch sowie einrichtungsspezifisch erfolgen. Sodann ist im Hinblick auf die hygienischen Anforderungen zwischen den unterschiedlichen Versorgungskonzepten in den Einrichtungen zu unterscheiden.

Dieses Seminar unterstützt dabei, die Vorschriften des Lebensmittelrechts, insbesondere zur Lebensmittelhygiene einzuhalten und die HACCP-Grundsätze anzuwenden. Ziel ist es die qualitätssichernde Arbeit rechts- und haftungssicher auszugestalten.

Ferner wird die Schnittstelle Hauswirtschaft – Pflege in den Bereichen Essen und Trinken, Wäschepflege, Reinigung und Transportaufgaben einer genauen Betrachtung unterzogen und der sich daraus ergebene Handlungsbedarf aufgezeigt.

Inhalte

- Bestimmungen des Lebensmittelrechts
- Versorgungskonzepte und ihre hygienischen Anforderungen
- Anforderungen an die
 - Beschaffung von Lebensmitteln und Wareneingang
 - Lagerung von Lebensmitteln
 - Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln
 - Speisenausgabe
 - Temperaturkontrolle
 - Persönliche Hygiene
 - Reinigung und Desinfektion
 - Schädlingsbekämpfung
 - Abfallentsorgung
- Umsetzung der HACCP-Grundsätze und deren Dokumentation
- Erst- und Folgebelehrungen für Mitarbeiter nach §§ 42, 43 IfSG
- Übertragbare Infektionskrankheiten im Lebensmittelbereich
- Rückstellproben und Rückverfolgbarkeit
- Lenkung von Fehlern und Einleitung von Korrekturmaßnahmen

Referentin: Daniela Brand, Diplom-Oecotrophologin (FH)

Zielgruppe: Küchenleitungen, Hauswirtschaftsleitungen, Hauswirtschaftskräfte