

Angemessene Lebensmittelhygiene in Haus- u. Wohngemeinschaften

Die Lebensmittelhygiene ist wichtig. Gleichzeitig gilt es, für und mit den Bewohnern einen schönen Lebens- und somit leckeren Verpflegungsalltag zu schaffen.

Die gute Herstellungspraxis wird gemeinsam mit dem HACCP als geeignete Methode dargestellt, die im Wohnbereichsalltag ohne unnötigen Aufwand die Lebensmittelhygiene alltagstauglich sichert.

An praktischen Beispielen werden Umsetzungsmöglichkeiten durchgespielt und effektive Kontrollmöglichkeiten erarbeitet, die eine aufwandsarme Prozesslenkung in den Wohngruppen ermöglichen.

Die Lebensmittelhygiene soll dieses wichtige Betätigungsfeld im Tagesablauf der Bewohner dauerhaft sichern, ohne eine vermeidbare gesundheitliche Gefährdung zu riskieren.

Ziel des Seminars ist es, Handlungssicherheit zu entwickeln, um den Bewohnern eine bedürfnisgerechte Verpflegung mit kulinarischem Genuss zu ermöglichen.

Zielgruppe: Pflegefach- und -hilfskräfte, Verpflegungsverantwortliche, Betreuungskräfte

Dauer: 8 Stunden

Hinweise: inklusive Lehr- und Lernmittel, Für die Verpflegung ist bitte selbst zu sorgen.

Ansprechpartner: **Marion Ille**, Telefon: 0345 55565-90, marion.ille@sachsen-anhalt.drk.de

Datum	04.12.2018 – 04.12.2018
Zeit	08:30 – 15:30
Preis	€ 145.00 – 150.00
Ort	Bildungswerk (Halle) DRK Landesverband Sachsen-Anhalt e.V. Niedersachsenplatz 4 06126 Halle
Anmeldeschluss	27.11.2018