



Seminar 06

Lebensmittelhygiene in der Gemeinschaftsverpflegung

Ziele des Seminars:

Konsequente und umfassende Lebensmittelhygiene in der Gemeinschaftsverpflegung dient zum Schutz der Essensteilnehmer und ist gleichzeitig auch ein „Aushängeschild“ jeder Einrichtung.

Es gibt zahlreiche Gesetze und Verordnungen, die in diesem Bereich einzuhalten sind, u.a. Vorschriften zur Allergen-Kennzeichnung. Unser Seminar zeigt Ihnen die wesentlichen Grundlagen auf und gibt konkrete Umsetzungshilfen für die Arbeit in Kantinen, stationären Einrichtungen, Kitas und Schulen sowie bei Mahlzeitendiensten.

Zielgruppe:

(Küchen/Kantinen-) MitarbeiterInnen in der Gemeinschaftsverpflegung, Mahlzeitendienst-MitarbeiterInnen

Inhalte des Seminars:

- Lebensmittelhygiene-Verordnung
- HACCP-Eigenkontrollsystem
- Infektionsschutzgesetz
- Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen

Leistungen:

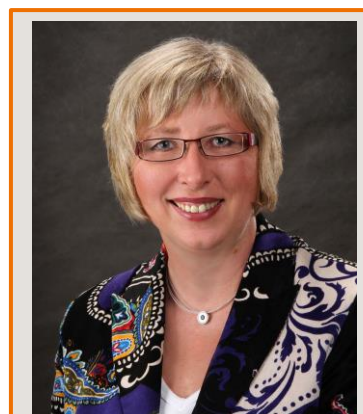
Seminarunterlagen, Verpflegung während des Seminars, Teilnahmezertifikat. Auf Wunsch vermitteln wir Ihnen gerne eine Übernachtung.

Seminarort & Termin:

„Hotel St. Michael“, Tauberbischofsheim; 13. März 2018, 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr.

Teilnahmegebühr:

56,- € inklusive aller oben beschriebenen Leistungen. Für unsere Kunden bieten wir dieses Seminar als kostenlosen Service an.



Ihre Referentin:
Dagmar Heckmann
Diplom-Ökotrophologin (FH),
Präventionsberaterin, Expertin
für Ernährungsberatung
vielschichtige Berufserfahrung
im Gesundheitswesen