

## Lebensmittelhygiene aktuell

Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Gemeinschaftsgastronomie unterliegen den aktuellen Lebensmittelhygieneverordnungen und dem Infektionsschutzgesetz. Sie unterstehen einer Unterweisungspflicht. In kompakter Form erhalten Sie die notwendigen Kenntnisse über die gesetzlichen Vorschriften zur Lebensmittelhygiene. Ebenso vertiefen Sie die Umsetzung und Einhaltung aller Vorgaben für Ihre praktische Tätigkeit. Nur wer auf dem aktuellen Stand ist, kann in seiner Einrichtung hohe Hygienestandards sichern.

## Zielgruppe

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus der Gemeinschaftsgastronomie

## Ihre Lernergebnisse sind:

- Sie erhalten umfassende Kenntnisse über die gesetzlichen Grundlagen der Lebensmittelhygiene und zum Thema „Gesundheit und Hygiene“.
- Sie sind in der Lage, die wichtigsten Elemente der Personalhygiene, der Produkthygiene und der Betriebshygiene in der Küche zu erkennen und umzusetzen.
- Sie wissen eine gute Hygienepraxis umzusetzen.
- Sie vertiefen Ihr grundsätzliches Wissen über das Infektionsschutzgesetz und sind in der Lage Umsetzungsstrategien in der Praxis auszuführen.

## Veranstaltungszeiten

Donnerstag, 14.03.2019

Beginn: 09:30 Uhr  
Ende: 16:45 Uhr

## Veranstaltungsthemen

- Immer diese Hygiene – ein Einstieg in das Thema „Gesundheit und Hygiene“
- Personalhygiene – Damit beginnt es
- Produkthygiene – Damit das Essen essbar bleibt
- Betriebshygiene – putzen, putzen, putzen?
- Die gute Hygienepraxis in der Gemeinschaftsverpflegung
- Umsetzungsstrategien für die eigene Küchenpraxis

## Methoden

Impulsvortrag , Plenumsarbeit, Einzel-/Gruppenarbeit, praktische Übungen, praxisbezogenes reflexives Arbeiten

Am Ende des Seminars erhalten Sie eine Teilnahmebescheinigung.

Seminarnummer: 231-19-0H

## Programmverantwortung

Manon Lange-Wagner, Diplom-Oecotrophologin

## Seminarleitung

Ralf Klöver Koch, Hotelbetriebswirt, Personaltrainer

## Seminargebühr

165,00 Euro inkl. Mittagessen sowie kalte und warme Seminargetränke; zusätzlich buchbar: Übernachtung mit Frühstück zum Preis von 68,50 Euro pro Nacht

Unsere aktuellen Seminarangebote finden Sie unter [www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

**Anzahl der Unterrichtseinheiten: 8**

**Verfügbare Plätze: 16**

**Hier anmelden**



Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine elektronische Bestätigung.

## IN VIA Akademie/Meinwerk-Institut gGmbH

Giersmauer 35  
33098 Paderborn  
Tel.: 05251 2908-38  
[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

### Ansprechpartnerinnen:

Doris Kallemeier                      Patrizia Brys  
Tel.: 05251 2908-38                      Tel.: 05251 2908-56  
Fax: 05251 2908-29  
E-Mail: [info@invia-akademie.de](mailto:info@invia-akademie.de)

Stand: 13.11.2018

IN VIA Akademie/  
Meinwerk-Institut gGmbH



Mitglied im  
Caritasverband

Alle Caritas-Akademien: [www.caritas-akademien.de](http://www.caritas-akademien.de)

Wir sind eine anerkannte Heimvolkshochschule des Landes NRW.

Dies ist eine Bildungsveranstaltung nach dem Arbeitnehmerweiterbildungsgesetz (AWbG) des Landes Nordrhein-Westfalen.

Mitglied im:



Mitglied im Netzwerk  
Qualität in der  
Fort- und Weiterbildung  
der verbandlichen Caritas

## Wir sind anerkannt und gefördert von:



Bundesministerium  
für Familie, Senioren, Frauen  
und Jugend

Förderung aus dem Kinder- und Jugendplan  
Förderung von Bildungsveranstaltungen  
[www.bmfsfj.de](http://www.bmfsfj.de)

Ministerium für  
Schule und Weiterbildung  
des Landes Nordrhein-Westfalen



Anerkennung der IN VIA Akademie als Einrichtung der  
Arbeitnehmerweiterbildung nach §10  
Arbeitnehmerweiterbildungsgesetz – AwbG

Die Fort- und Weiterbildungsangebote der IN VIA Akademie, soweit sie der beruflichen Bildung und der politischen Orientierung/dem politischen Engagement dienen, sind nach dem Weiterbildungsgesetz (WbG) des Landes NRW anerkannt und gefördert.  
[www.schulministerium.nrw.de](http://www.schulministerium.nrw.de)

# Lebensmittel- hygiene aktuell

## 14. März 2019