

# PQ-Sys® - Seminar Gute Lebensmittelhygiene bei der Verpflegung

Lebensmittelsicherheit und vorbeugender Gesundheitsschutz in sozialen Einrichtungen

Berlin · Paritätischer Gesamtverband Oranienburger Straße 13-14

Termin 14. November 2018 Beginn 09:00 Uhr · Ende 16:00 Uhr

Anmeldeschluss 01. November 2018 Online Anmeldung unter [www.der-paritaetische.de/veranstaltungen/](http://www.der-paritaetische.de/veranstaltungen/)

Für weitere Informationen kontaktieren Sie gerne Frau Laurisch unter 030-24 636 362 oder [p.qualitaet@paritaet.org](mailto:p.qualitaet@paritaet.org)

Die Pflicht zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und dem damit verbundenen vorbeugenden Gesundheitsschutz ergibt sich aus dem sogenannten EU-Hygienepaket. Dieses besteht aus einer Vielzahl von Verordnungen, Regelungen und Vorschriften, u.a. den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 178/2002, (EG) Nr. 853/2004. Darüber hinaus gelten in Deutschland das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), das Infektionsschutzgesetz (IfSG) und die Durchführungsverordnungen zur Umsetzung des EU-Lebensmittelhygienerechts.

Den hygienerechtlichen Sorgfaltspflichten bei der Verpflegung müssen Sie angemessen nachkommen und das einrichtungsspezifische Maßnahmen- und Eigenkontrollsystem in Ihrer Einrichtung aufrechterhalten und ausreichend anpassen können.

## Ihr Nutzen

- Im Seminar erfahren Sie, welche Anforderungen aus dem EU-Hygienepaket und dem nationalen Lebensmittelrecht beachtet werden müssen und wie diese in dem einrichtungsspezifischen Hygienemanagement integriert werden können.
- An praktischen Beispielen lernen Sie Möglichkeiten und Handlungsspielräume der guten Hygienepraxis kennen!
- Die Anwendung der HACCP-Grundsätze in der warmen und kalten Küche wird vermittelt.
- Wie Sie bei der Umsetzung eines HACCP-Konzepts durch eine Gefahrenanalyse die kritischen Punkte im Umgang mit Lebensmitteln erfassen, wird in einer Übung aufgezeigt.
- Sie können nach dem Seminar Ihre vorhandenen Konzepte der Lebensmittelhygiene auf eventuell erforderliche Neuregelungen, Vereinfachungen und Entbürokratisierungsmaßnahmen hin überprüfen und mit Bezug zur guten Lebensmittelpraxis Veränderungen einleiten.

## Zielgruppe

Leitungen und verantwortliche Mitarbeiter/innen in der Gemeinschaftsverpflegung, interne Auditoren/innen

## Inhalte und Methoden

- ausgewählte rechtliche Grundlagen für die Gemeinschaftsverpflegung
- Basishygiene - Schwerpunkte der guten Hygienepraxis und Besonderheiten in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung
- HACCP - Gefahrenanalyse warme und kalte Küche sowie Umgang mit kritischen Lenkungspunkten

- Vortrag, Diskussion, fachlicher Austausch und Praxisübungen.

**Lehrgangskosten** (Seminarräume, Lehrgangunterlagen, Tagungsgetränke und das Mittagessen)

- 200,- €/Person MwSt.-frei für Mitgliedsorganisationen im Paritätischen, sonst 250,- €
- Mindestteilnehmerzahl 8 Personen
- Nachlässe: 10% für jede weitere Person der entsendenden Organisation.