

Lebensmittelhygiene und Lebensmittelsicherheit in der OGS

Das Angebot des Offenen Ganztags wird von mehr und mehr Familien angenommen. Die Zahl der angemeldeten Kinder steigt von Jahr zu Jahr. Damit wird die Speiserversorgung für viele Teams zu einer größeren Herausforderung.

In diesem kompakten Web-Seminar werden die aktuellen Hygienevorschriften für den OGS-Betrieb erläutert. Im Fokus steht die Lebensmittelhygiene und Maßnahmen zur Lebensmittelsicherheit.

Temperaturkontrollen, kritische Lebensmittel, kritischer Temperaturbereich, Umgang mit Allergien und Unverträglichkeiten, Speiseplankennzeichnung, mitgebrachte Speisen, Dokumentationspflichten, regelmäßige und anlassbezogene Desinfektionen, Reinigungszyklen, Reinigungsverfahren und Reinigungsmittel, Hautschutz und Händehygiene, Maßnahmen zum Eigenschutz sowie die richtige Waschmaschinen- und Wäschepflege werden besprochen.

Die jährlichen Pflichtschulungen nach IFSG und Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) werden durchgeführt.

Ziel des Seminars ist es, den Alltag und das Zusammenleben sicher und gesundheitsfördernd für alle zu gestalten.

Mit dieser Veranstaltung werden alle gesetzlichen Schulungspflichten abgedeckt.

Nummer

21824-042

Datum

10.04.2024

Zeit

09:00 - 11:00 Uhr

Ort

Prälat-Boskamp-Haus
Diözesan-Caritasverband Köln
Georgstr. 18
50676 Köln

Zielgruppen

Fach- und Ergänzungskräfte in der OGS und Sek. I
Hygienebeauftragte Hauswirtschaftliche Mitarbeitende

Referent/in

Elisabeth Lacis
Hauswirtschafterin
Desinfektorin

Teilnehmende (max.)

15

Reduzierter Preis für Mitgliedsorganisationen

65.00 €

Normaler Preis für Externe

85.00 €

Hinweis

Bitte beachten Sie, dass die Preise im gedruckten Programm zum Teil nicht korrekt sind. Es gelten ausschließlich die nebenstehenden Preise.

Ansprechpartner/in

Christiane Richter-Heininger

Verpflegung

Getränke

Unterrichtsstunden

2