



## Seminarangebot

### Lebensmittelrechtliche Anforderungen für Küchen von Kindertagesstätten "Wer trägt die Verantwortung?"

Kennziffer	Termin	Ort	Preis	Meldeschluss
1120G370	09.11.2020 09.00-16.00 Uhr	Rostock	164,00 €	12.10.2020

**Zielgruppe:** Verantwortliche; Trägervertreter, Leitungen, Hygienebeauftragte, Fachkräfte von Kindertagesstätten, sowie weitere Interessenten

**Leitung:** Roland Prinz  
Referent für Lebensmittelhygiene,  
Staatlich geprüfter Lebensmittelkontrolleur

#### Beschreibung:

Hygiene ist nicht nur wichtig, sondern gesetzlich vorgeschrieben. Besonders in Krisenfällen (zuletzt Norovirus in Kita's und Schulküchen) ist das Vorhandensein eines funktionierenden Qualitätsmanagementsystems von elementarer Bedeutung.

Seit Inkrafttreten des EU-Hygienerichts sind auch Kindertagesstätten, sofern sie Lebensmittel abgeben, sogenannte Lebensmittelunternehmer und damit für die Sicherheit der angebotenen Produkte verantwortlich.

Für die Ausarbeitung von Qualitätssicherungsmaßnahmen wie eine gute Hygienepraxis (GHP), der Aufbau eines betriebseigenen Kontrollsystems oder auch für die Durchführung von Schulungsmaßnahmen sind die Verantwortlichen (Träger, Leitungen oder Beauftragte) zuständig. Diese Maßnahmen sind ggf. auszuarbeiten, zu koordinieren und umzusetzen.

Bei diesem Seminar werden Kenntnisse über die damit verbundenen lebensmittelrechtlichen Anforderungen vermittelt. Besonderer Wert wird auf die Darstellung der Verantwortlichkeiten und deren rechtlichen Folgen bei Zuwiderhandlungen gelegt.

#### Inhalte:

- Lebensmittelrecht: Vorschriften, Verstöße, Ahndungen
- Lebensmittelhygiene: Anforderungen an Betriebsstätten, Einrichtungen, Geräte, Personal
- Eigenkontrollsystem nach den HACCP-Grundsätzen
- Schulungsvorgaben und deren Umsetzung