



Wegweiser Kita- und Schulküche - Hygienemanagement in der Kita- und Schulverpflegung

Schulung nach § 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
und Folgebelehrungen nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Speisen in Kitas und Schulen müssen hygienisch einwandfrei sein. Deshalb ist eine sorgfältige Hygienepraxis rechtlich vorgeschrieben.

In unserem Workshop zeigen wir Ihnen, wie Sie die relevanten Gesetze umsetzen können, welche hygienischen Anforderungen beim Umgang mit Speisen in Kitas und Schulen gestellt werden und wie sie die Rückverfolgbarkeit ihrer Speisen sicherstellen können.

Besonderes Augenmerk legen wir in diesem Schuljahr auf die Handhygiene und führen praktische Tests durch.

Die Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz klärt sie über Tätigkeitsverbote in der Kita- und Schulküche auf, stellt den Zusammenhang zu empfindlichen Lebensmitteln dar und zeigt die Notwendigkeit von Vorsichtsmaßnahmen im Umgang mit empfindlichen Lebensmitteln auf.

Inhalte:

- Gesetze, Normen und Regelungen
- Mikrobiologische Grundlagen
- Geltungsbereiche und Verantwortlichkeiten
- Rund um den Infektionsschutz
- Der Weg zum Hygienekonzept – das Hygienehaus
- Lebensmittel,-Personal,- Betriebshygiene
- Diskussion: typische Alltagssituationen

Programm (3 Stunden)

Begrüßung	15 Minuten
Einstieg in das Thema	45 Minuten
Gruppenarbeit	45 Minuten
Pause	15 Minuten
Infektionsschutz	15 Minuten
Das Hygiene Haus	30 Minuten
Mitgebracht und Mitgemacht	15 Minuten
Ausklang und Ende	