

Termin und Ort

Der Fachtag "Alles sauber in der Kita- und Schulküche?!" findet statt am 17. September 2018 von 09:00 bis 15:45 Uhr.

Veranstaltungsort

Landvolkshochschule Freckenhorst
Am Hagen 1
48231 Warendorf-Freckenhorst

Anfahrt

<https://www.lvhs-freckenhorst.de/index.php?id=24>

Anmeldung und Hinweise

Bitte melden Sie sich **online** über die folgende Internetseite

www.kreis-warendorf.de/gesund-aufwachsen/termine/
bis zum 31.08.2018 an.



Sie erhalten anschließend eine Anmeldebestätigung.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Die Veranstaltung ist kostenlos.

Für die Zukunft gesattelt.

Veranstalter

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung der Verbraucherzentrale NRW
Mintropstr. 27
40215 Düsseldorf
Telefon: 02 11 - 38 09 71 4
E-Mail: schulverpflegung@verbraucherzentrale.nrw



in Kooperation mit dem

Kreis Warendorf
Gesundheitsamt
und dem
Amt für Veterinär- und Lebensmittelüberwachung
Waldenburger Str. 2
48231 Warendorf

Kontakt für Rückfragen

Gesundheitsplanerin
Petra Lummer
Tel: 0 25 81 - 53 53 02
E-Mail: petra.lummer@kreis-warendorf.de
www.kreis-warendorf.de

Alles sauber in der Kita- und Schulküche?!



Fachtag Hygienemanagement
in der Kita- und Schulverpflegung
im Kreis Warendorf
17. September 2018
09:00 Uhr 15:45 Uhr
Landvolkshochschule (LVHS) Freckenhorst



Alles sauber?

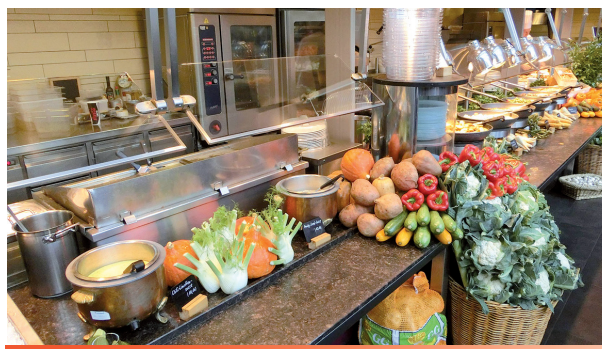
Speisen in Kitas und Schulen müssen hygienisch einwandfrei sein, denn Kinder sind für lebensmittelbedingte Erkrankungen besonders anfällig. Deshalb ist in allen Kindertageseinrichtungen und Schulküchen ein Hygienekonzept rechtlich vorgeschrieben.

An dem Fachtag wird der gesetzliche Rahmen zur Umsetzung eines Hygienemanagements beleuchtet. Praxisnah werden relevante Inhalte erläutert und aufgezeigt, wie diese mithilfe eines Hygienekonzeptes umgesetzt werden können. Orientierung soll hierbei das Modell des Hygienehauses bieten.

Die Verantwortung für die Abgabe einwandfreier Speisen obliegt dem zuständigen Lebensmittelunternehmer. Hinsichtlich der Speisenabgabe gibt es häufig jedoch geteilte Verantwortlichkeiten (Träger, Schul-/Kitaleitung, Verpflegungsanbieter, verantwortliches Personal für Mensa/Küche). Daher sind zu dem Fachtag im ersten Teil des Programms die **Schul- und Kita-Träger gemeinsam mit den Verantwortlichen für Kita, Schule, Küche/Mensa** ganz herzlich eingeladen.

Im zweiten Teil des Programms erfolgt eine inhaltliche Vertiefung der Aspekte des Hygienemanagements. Diese Vorträge richten sich insbesondere an die verantwortlichen Personen in der Mensa bzw. in der Küche.

Außerdem wird geklärt, wie die Mitwirkung von Kindern und Eltern bei der Speisenzubereitung oder bei pädagogischen Aktionen möglich wird.



Programm

09:00 Uhr **Begrüßung**

Teil 1

09:15 Uhr **Gemeinsamer Einstieg ins Thema**

- Bedeutung der Lebensmittelhygiene im Setting Kita und Schule
- Gesetzlicher Rahmen und Geltungsbereiche
- Verantwortlichkeiten und Handlungsbedarf
- Der Weg zum Hygienekonzept: Das Hygienehaus

10:15 Uhr **Hygienemanagement I**
Bauliche und technische Voraussetzungen

11:00 Uhr **Kaffeepause**

Teil 2

11:15 Uhr **Hygienemanagement II**
Mikrobiologische Grundlagen und praktische Übungen für eine gute Hygienepraxis

12:30 Uhr **Mittagspause**

13:15 Uhr **Fortsetzung Hygienemanagement II**
Tipps und Tricks für eine gute Hygienepraxis

14:00 Uhr **Mitgebracht & Mitgemacht**
Mitwirkung von Kindern, Jugendlichen und Eltern

14:30 Uhr **Kaffeepause**

14:45 Uhr **Hygienemanagement III**
Eigenkontrollen nach HACCP

15:30 Uhr **Wie geht es weiter?**
Zusammenfassung, nächste Schritte und Feedback

15:45 Uhr **Ende der Veranstaltung**

Referentinnen:

Cornelia Espeter und Sabine Tholl,
Verbraucherzentrale NRW

Die Veranstaltung wird ggf. fotografisch begleitet. Der Veranstalter und die Kooperationspartner gehen davon aus, dass Sie mit der Verwendung von Fotos Ihrer Person in Print- und Onlinemedien einverstanden sind, die im Zusammenhang mit der Veranstaltung oder der Veranstaltungsthematik stehen.