

Termin und Ort

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

Veranstaltungsort

Kreishaus Warendorf
Waldenburger Str. 2
48231 Warendorf
4. Etage, Raum C 4.26

Anfahrt

www.kreis-warendorf.de

Anmeldung und Hinweise

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

www.kreis-warendorf.de/gesund-aufwachsen/termine/
bis zum 13.04.2018 an.



Sie erhalten anschließend eine Anmeldebestätigung.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Die Veranstaltung ist kostenlos.

Zum Mittagessen wird ein kleiner Imbiss angeboten.

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. April 2018
09:00 Uhr bis 15:45 Uhr
Kreishaus Warendorf



Alles sauber?

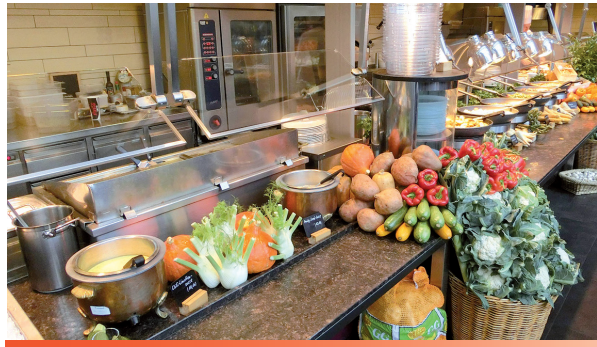
Speisen in Kitas und Schulen müssen hygienisch einwandfrei sein, denn Kinder sind für lebensmittelbedingte Erkrankungen besonders anfällig. Deshalb ist in allen Kindertageseinrichtungen und Schulküchen ein Hygienekonzept rechtlich vorgeschrieben.

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 (Imbiss)

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.