



***Grundlagenschulung
zur Lebensmittelhygieneverordnung / HACCP
für MitarbeiterInnen, die mit der Lebensmittelherstellung befasst sind***

Termin: Montag, 13. November 2017 von 9:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Seminarraum Eltern helfen Eltern e.V., Münster

Leitung: Oec. troph. Heidemarie Engel, Wuppertal

Kosten: Münsteraner Elterninitiativen 90,00 EUR p.P.

Andere 100,00 EUR p.P.

Laut Gesetz betrifft die Lebensmittelhygiene-Verordnung oder auch HACCP alle Betriebe, in denen Lebensmittel verändert, behandelt oder „in Verkehr gebracht“ werden. Daher müssen sich auch kleine Küchen in Kindertageseinrichtungen damit ebenso auseinandersetzen wie Kitas, die ihr Mittagessen geliefert bekommen. Es geht u.a. um Checklisten, Küchen- und Personalhygiene und das Infektionsschutzgesetz.

Eingeladen zu dieser Grundlagenschulung sind alle Mitarbeiter_innen, die mit Lebensmitteln zu tun haben. Das sind vor allen Dingen die Köche und Köchinnen, aber auch das gesamte pädagogische Personal, das das Essen verteilt und / oder hin und wieder mit den Kindern kocht. Sinnvoll ist daher, nach und nach alle Mitarbeiter_innen zu schulen.

Die Kenntnisse müssen alle zwei Jahre aufgefrischt werden. Die Aus- und Fortbildung der MitarbeiterInnen in diesem Bereich wird von der Lebensmittelüberwachungsbehörde überprüft.

Nachmittags soll es um ganz praktische Erfahrungen zur "**Speiseplanung in der Kita - gesund und schmackhaft**" gehen. Themen sind u.a.

- Kriterienkatalog zur Erstellung eines ausgewogenen Speisenplans
- Altersgemäße Lebensmittelverzehrmenen und Portionsgrößen für Kinder
- Einführung ins Bestellwesen anhand von Speisenplänen und Mengenerrechnungen
- Die Resteküche

Schön wäre es, wenn die Teilnehmer_innen eigene Speisepläne und das Lieblingsrezept der Kita mitbringen.

Eine Anmeldebestätigung mit Wegbeschreibung verschicken wir nach Anmeldeschluss.

Anmeldung bis zum 20. Oktober 2017

***an Eltern helfen Eltern e.V.
Dahlweg 112, 48153 Münster
Fax: 0251 / 399 79 85***