

Hygienisches Arbeiten in der Lehrküche

Eine **Ganztagsveranstaltung** rund um Hygieneregeln, deren konsequente Einhaltung und um den Erwerb sicherer Argumentationsketten

Sie unterrichten Hauswirtschaft – vielleicht fachfremd – an einer Schule oder bieten eine „Koch-AG“ an? Ihre Lehrküche wird von vielen Kolleginnen und Kollegen genutzt und manchmal wissen Sie gar nicht, wer die Lebensmittel im Kühlschrank hinterlassen hat und wie alt diese sind? Die Arbeitsflächen zeigen deutlich, was die Vorgängergruppe produziert hat? Einige Mitglieder der Hauswirtschaftsgruppe sind stolz auf die neuen Gelfingernägel? Und Schürzen sollen nur in Ihrem Unterricht benutzt werden? Sie sind Mitglied der Schulleitung und haben die Verantwortung für die Hygiene-Belehrungen Ihres Kollegiums und für die Gesundheit der Schulgemeinschaft?

Viele Fragen zur guten Hygienepraxis tauchen im Schulalltag auf und können nicht immer sicher beantwortet werden. Zudem ist die Abstimmung zwischen allen Beteiligten manchmal schwierig. Im Rahmen dieser Veranstaltung möchten wir das hierfür notwendige Wissen vermitteln und Ihnen sichere Argumentationsketten an die Hand geben. Freuen Sie sich auf einen informativen Tag mit der exzellenten Lebensmittelwissenschaftlerin Maria Revermann.

Termin & Ort: **21. September 2023** - 9:00 bis 16:15 Uhr
im Forum der Ostfriesischen Landschaft, Georgswall 1-5, 26603 Aurich

Anmeldung: bis 24.08.2023 über www.vedab.de > **KAUR.338.134** oder direkt

Referentin: Maria Revermann, selbstständige Lebensmittelwissenschaftlerin, Dozentin, Autorin und Auditorin

Kosten: Die Teilnahmegebühr in Höhe von 40 Euro beinhaltet das Handout, einen Mittagsimbiss sowie Kaffee und Kaltgetränke. Die Veranstaltung wird durch die Bildungsregion Ostfriesland gefördert. Eine mögliche Vorübernachtung ist nicht in den Teilnahmegebühren enthalten und muss selbst organisiert werden.

Zielgruppe: Unterrichtende Lehrkräfte (auch fachfremd), z. B. der Fachbereiche Ernährung & Hauswirtschaft, Profil Gesundheit und Soziales, Schülerfirmenleitungen, Schulleitungen (als Gesamtverantwortliche), Verantwortliche der Schulträger (Fremdnutzung) und weitere interessierte Lehrküchennutzende

Veranstalter: Bildungsregion Ostfriesland & RPZ-Arbeitskreis Ernährungs- und Verbraucherbildung in Kooperation mit dem Kompetenzzentrum für Lehrkräftefortbildung, Aurich

Ansprechpartnerinnen: Gerda Mülder, Dörte Wegmann-Wardenbach

Tel.: 04941 / 1799-44 | E-Mail: muelder@ostfriesischelandschaft.de

Hier klicken bzw.
antippen
oder
Code
scannen!



Hygienisches Arbeiten in der Lehrküche

Weitere Informationen

- Geplanter Ablauf:**
- Begrüßung & Einführung
 - Inhalte eines Hygienekonzeptes für die Fachpraxis in der Lehrküche
 - ☕ Kaffeepause
 - Hygienenachweise in der Küchenpraxis
 - 🍴 Mittagspause
 - Gesundheitsgefahren und deren Vorbeugung
 - 🚰 kurze Pause
 - Überblick relevanter Leitlinien, Vorschriften, Merkblätter und nützliche Links
 - Zusammenfassung und Ausblick

Schulungsnachweis: Mit der Teilnahme an dieser Veranstaltung werden die lebensmittelrechtlichen Schulungspflichten erfüllt und mit einer Bescheinigung bestätigt. Hierzu zählen die allgemeine Hygieneschulung, die spezielle HACCP-Schulung laut EU-Verordnung über Lebensmittelhygiene, Fachkenntnisse gemäß nationaler LMHV und die Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz sowie die Berücksichtigung der DIN 10514.

Hintergrund und Inhalt: Hygiene trägt wesentlich zur Lebensmittelsicherheit bei und basiert auf Rechtsvorschriften, welche gesundheitlich unbedenkliche Speisen fordern. Zur Sorgfaltspflicht für Lehrkräfte der Fachpraxis und Verantwortliche der Gemeinschaftsverpflegung zählt, sich regelmäßig über Aktuelles im Lebensmittelrecht sowie im Infektionsschutzgesetz zu informieren. Ziel aller lebensmittelrechtlichen Vorschriften ist die Gewährleistung sicherer Lebensmittel, womit unverzichtbare Hygienemaßnahmen verbunden sind. Denn für die Verkehrsfähigkeit genusstauglicher Lebensmittel steht ein hohes Gesundheitsschutzniveau für die Schülerinnen und Schüler und somit die Endverbraucher im Vordergrund. In der Veranstaltung werden Anleitungen zur Umsetzung der Anforderungen über Lebensmittelhygiene und zur Erfüllung des Infektionsschutzes vorgestellt.

Europäische und nationale Rechtsvorschriften verpflichten zur Einhaltung von Hygieneanforderungen, die kommuniziert und kontrolliert werden müssen.

Dafür werden in der Veranstaltung „Argumentationsketten“, quasi als „Mustervorgehensweise“, für die Begründung notwendiger Maßnahmen entwickelt, welche im Unterricht und der Küchenpraxis direkt zum Einsatz kommen können. Neben der Bestimmung von Hygieneregeln und deren konsequenter Einhaltung zählt die Dokumentation der Maßnahmen zur Sorgfaltspflicht für Verantwortliche. Deshalb ist es in Ihrem eigenen Interesse, dass Sie erforderliche Nachweise und Aufzeichnungen, z. B. die Einweisung in den Fachraum, Datenblätter, Temperaturkontrollen, Einkaufsbelege, für interne sowie externe Kontrollen jederzeit parat haben und bei Bedarf vorzeigen können. Fragen aus der Praxis sind erwünscht und werden im Rahmen der Veranstaltung diskutiert und bearbeitet. Für die Teilnehmenden werden häufig gestellte Fragen zur Einhaltung der Personal- und Küchenhygiene geklärt und mit Anleitungen zum hygienischen Arbeiten im Umgang mit Lebensmitteln verknüpft. Dazu sollen konkrete Maßnahmen vorgestellt werden, die zur Sicherheit bei den Anweisungen und der Kommunikation beitragen. Das Gesamtergebnis wird in einem Handout festgehalten.