



Termin

siehe online unter

www.kbw-koeln.org/karriere

Zeitungfang

3 Unterrichtseinheiten (je 45 Minuten)

Ort der Fortbildung

Inhouse-Seminare an den Schulen im
Offenen Ganztage

Dozentin

Nicole Löhnert

Kaufmännische Leitung
Kolping-Bildungswerk Köln

Bernadette Streit Barbara Heikamp Natalie Sack Admin Zilic



Kolping-Bildungswerk DV Köln e. V.
Geschäftsbereich Erwachsenenbildung
Deutz-Mülheimer-Str. 199
51063 Köln



www.kbw-koeln.org



Ansprechpersonen

Bernadette Streit (Fortbildungskoordination)

☎ 0157 354 239 73

✉ bernadette.streit@kbw-koeln.org

Barbara Heikamp (Geschäftsbereichsleitung)

☎ 0221 570 43 64 / -63

☎ 0221 611 00 08

✉ barbara.heikamp@kbw-koeln.org

**HACCP &
Lebensmittelhygiene
Folgebelehrung für die
Mitarbeitenden im
Offenen Ganztage**



Kolping

Bildungswerk
Köln

Anmeldung

Bitte melden Sie sich per E-Mail, Fax oder postalisch an:

 **Kolping-Bildungswerk DV Köln e.V.**
Geschäftsbereich Erwachsenenbildung
Deutz-Mülheimer-Str. 199 | 51063 Köln

 0157 354 239 73

 0221 611 00 08

 bernadette.streit@kbw-koeln.org



**Ich nehme an der Mitarbeitendenfortbildung
HACCP und Lebensmittelhygiene:
Folgebelehrung für die Mitarbeitenden im
Offenen Ganztage teil.**

.....
Vor-/Nachname

.....
Funktion

.....
Abteilung/Standort/Schule

.....
Geschäftsbereich

.....
E-Mail

.....
Telefon/Mobil

.....
Datum, Unterschrift



Grundausbildung zum Thema HACCP & Lebensmittelhygiene

Die berufliche Qualifizierung umfasst drei Unterrichtseinheiten und entspricht der Unterweisung nach den Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung.

Neben der rechtlichen Verpflichtung sollte jeder Träger den Erwartungen der Eltern an die Verpflegung gerecht werden. Das bedeutet für die Mitarbeitenden in der Lebensmittelbereitstellung, sich den Veränderungsprozessen zu stellen und stetig weiterzubilden.

Das Seminar richtet sich an Mitarbeitende des Offenen Ganztags. Im Fokus des Seminars steht die Hygiene sowie die Prävention.

Inhalte der Fortbildung

- Was heißt HACCP?
- Ziele des HACCPs
- Arten der Gefahren (Allergene, physikalische und chemische Bakterien)
- Prävention
- gute Hygienepraxis (Personalhygiene)
- Hygiene der Räume und Ausstattung
- Reinigung und Entsorgung
- Grundlagen der Hygiene (Kreuzkontamination)
- Grundlagen der Mikrobiologie und Infektionslehre
- Schädlingsmonitoring
- Sieben Stufen zur Lebensmittelsicherheit
- Temperatur messen
- Haftungsfragen