

Lehrgangsbeschreibung:

In acht Unterrichtseinheiten beschäftigen sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Lehrganges mit der Rechtssystematik des Lebensmittelrechts, insbesondere den Verordnungen der Europäischen Union und anderen Themen wie dem Lebensmittelhygienerecht.

Schwerpunkt der Ausbildung ist das in der Gastronomie bereits eingeführte HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points). Im Rahmen des Lehrganges weisen wir Sie auf die möglichen Risiken beim Einkauf, der Zubereitung und der Ausgabe von Lebensmitteln hin. Weiter zeigen wir Möglichkeiten zur Risikoreduzierung auf.

Weiter stellen wir den Leitlinien für eine hygienische Lebensmittelpraxis in der Gastronomie und den Leitfaden für Straßen- und Vereinsfeste des Ministeriums für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg vor. Zur Vertiefung des Themas „Lebensmittelsicherheit“ erhalten Sie weitere Informationen und Unterlagen.



HACCP



Lehrgangsinhalte:

- EG – VO 178/2002 und 852/2004
- Lebens- und Futtermittelgesetzbuch
- Lebensmittelkennzeichnungsverordnung
- HACCP – Konzept / Rechtssystematik
- Praxistipps für den Festzeltbetrieb
- Hinweise für Straßen- und Vereinsfeste
- Empfehlungen für Dokumentationen

Zielgruppe:

- Feldköche und Mitarbeiter der Feldküchen im Zollernalbkreis
- Vereinsvorsitzende, die ein Straßen- oder Vereinsfest durchführen möchten
- Mitarbeiter in Großküchen
- Vereinsmitglieder, die Umgang mit Lebensmitteln haben
- Interessierte Personen die Umgang mit Lebensmitteln haben

Voraussetzungen:

- Gültige Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Infektionsschutzgesetz (Lebensmittelbereich) erforderlich.

Informationsveranstaltungen:

Vertreter des DRK wie auch des Landratsamtes informieren Sie zum Thema „Lebensmittelsicherheit“ an folgenden Terminen:

Ort: DRK – Hechingen
Fred-West-Straße 29

30.04.2010 20.00 – 22.00 Uhr
11.05.2010 20:00 – 22:00 Uhr

Ort: DRK – Albstadt-Ebingen
Sonnenstraße 54

06.05.2010 20.00 – 22.00 Uhr

Weitere Termine:

Auf Anfrage

Kontaktadresse:

Lebensmittelsicherheit@drk-zollernalb.de

Leistungen:

Gerne beraten wir auch Sie vor Ort im Vorgriff von entsprechenden Veranstaltungen. In unseren Seminaren zeigen wir Ihnen auch mögliche Varianten, wie Sie Arbeitsabläufe in Ihren Küchen / Festzelt hygienetechnisch und damit im Sinne der EU-Verordnungen strukturieren.

Wir helfen Ihnen zum obersten Ziel, nur „sichere Lebensmittel“ in Verkehr zu bringen.

Notizen für den eigenen Bereich:

Kreisverband
Zollernalb e.V.



Fachkraft für Lebensmittel- sicherheit

Herausgeber:

Landratsamt Zollernalbkreis
Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Hirschbergstraße 29
72336 Balingen
Telefon: 07433/92-0
Telefax: 07433/92-1669
E-Mail: info@zollernalbkreis.de
www.zollernalbkreis.de

DRK-Kreisverband Zollernalb e.V.
Henry-Dunant-Str. 5
72336 Balingen
Telefon: 07433/9099-0
Telefax: 07433/9099-50
E-Mail: info@drk-zollernalb.de
www.drk-zollernalb.de

- ✓
- ✓
- ✓
- ✓
- ✓
- ✓



Eine Kooperation
des Deutschen
Roten Kreuzes,
Kreisverband Zol-
lernalb e.V. mit
dem Landratsamt
Zollernalbkreis

