



Einladung zur Fortbildung für hauswirtschaftliche und pädagogische Mitarbeiter/innen in Kindertageseinrichtungen:

„Umsetzung der Lebensmittelhygiene in Kindertageseinrichtungen“

Auf etwa zwei Millionen schätzen Experten die Anzahl der durch Lebensmittelinfektionen jährlich Erkrankten. Rund ein Drittel davon tritt in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung auf. Ob in Ihrer Kita frisch gekocht, Speisen warm angeliefert oder Tiefkühlware regeneriert wird: Hygieneprobleme durch Keime, die man weder sieht, noch riecht oder schmeckt, kann es immer geben. Dies hat der jüngste Fall verkeimter Tiefkühlerdbeeren kürzlich gezeigt.

Gerade bei kleinen Kindern können Krankheiten, die durch den Verzehr von verdorbenen bzw. mit Mikroorganismen belasteten Lebensmitteln hervorgerufen werden, besonders schwer verlaufen. Sie als Einrichtung haften in diesem Fall und müssen beweisen, dass Sie keine Schuld trifft.

Für Kitas hat das Thema Hygiene deshalb besondere Relevanz, vor allem, wenn auch Krippenkinder betreut werden, die z.B. Milch- oder Breinahrung erhalten. Hier ist dann meistens auch das pädagogische Personal aktiv in die Herstellung der Mahlzeiten eingebunden.

Auffrischungsschulungen zur EU-Lebensmittelhygieneverordnung (852/2004) sind jährlich und zum Infektionsschutzgesetz im Zweijahresrhythmus gesetzlich vorgeschrieben. Im Seminar werden deshalb die relevanten Punkte erläutert und gleichzeitig viel Raum für die individuellen Fragen gegeben, die für Sie im Kita-Alltag auftreten. Sie erhalten ein umfangreiches Begleitheft und eine entsprechende Bescheinigung.

Hier sehen Sie die nächsten Fortbildungstermine:

Itzehoe:	04.02.13, 14.30 - 17.00 Uhr	Gesundheitsamt, Viktoriastraße 17 a, 25524 Itzehoe, Seminarraum
Kiel:	05.02.13, 14.30 - 17.00 Uhr	Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Hermann-Weigmann-Str. 1, 24103 Kiel, Seminarraum Haus 1
Neumünster:	07.02.13, 14.30 - 17.00 Uhr	Neues Rathaus, Großflecken 59 , 24534 Neumünster Raum 2.6
Flensburg:	11.02.13, 14.30 - 17.00 Uhr	Gesundheitshaus Flensburg, Norderstraße 58 – 60, 24939 Flensburg, Seminarraum oberster Stock
Husum:	18.02.13; 14.30 - 17.00 Uhr	Fachdienst Gesundheit des Kreises Nordfriesland, Damm 8, 25813 Husum
Lübeck	20.02.13; 14.30 - 17.00 Uhr	Verwaltungszentrum Mühlenort, Kronsfordter Allee 2-6, 23560 Lübeck, Rittersaal im 1. Stock des Altbaus

Kosten: 30,- €/Person (Sie erhalten nach Anmeldung eine Rechnung.)

Anmeldung: DGE, Sektion Schleswig-Holstein, Fax: 0431-67 40 92, Email: kontakt@dge-sh.de
oder direkt über die homepage unter <http://www.dge-sh.de/index.php?t=85>

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!



Ihre „Koordinierungsstelle
Kita-Verpflegung“



Koordinierungsstelle Kita-Verpflegung

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.,
Sektion Schleswig-Holstein



In Kooperation mit den Gesundheitsämtern der Städte Flensburg, Lübeck und Neumünster
sowie der Kreise Nordfriesland und Steinburg

An die
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
Koordinierungsstelle Kita-Verpflegung
Hermann-Weigmann-Str. 1
24103 Kiel

Fax: 0431 / 67 40 92

Anmeldung zur Fortbildung

„Umsetzung der Lebensmittelhygiene in Kitas“

Name / Vorname Teilnehmer/in:

.....

Hauswirtschaftliche/r Mitarbeiter/in

Pädagogische/r Mitarbeiter/in

Rechnungsanschrift:

Name der Kita

Straße:

PLZ / Ort:

Tel. / Fax:

E-Mail-Adresse:

Ich möchte an folgendem Seminar teilnehmen (bitte ankreuzen):

- Itzehoe am 04.02.13, 14.30 - 17.00 Uhr
- Kiel am 05.02.13, 14.30 - 17.00 Uhr
- Neumünster am 07.02.13, 14.30 - 17.00 Uhr
- Flensburg am 11.02.13, 14.30 - 17.00 Uhr
- Husum am 18.02.13; 14.30 - 17.00 Uhr
- Lübeck am 20.02.13; 14.30 - 17.00 Uhr

.....

Datum, Unterschrift