



## Fachseminar Küchenhygiene 2011/2012

Aktuelle Seminar-  
Termine im Internet  
unter [www.witty.eu](http://www.witty.eu)



## Praxiswissen für Führungskräfte

### Schwerpunkt: Hygienekonzepte für die Großküche

Aktuelle Themen, praxisnah aufbereitet:

- **Vorgaben für ein umfassendes Hygienekonzept in der Großküche**
- **Wirtschaftliche Reinigungs- und Desinfektionsverfahren**
- **Die Bedeutung von Personal-, Betriebs- und Produktionshygiene**
- **Praxiserprobte Verfahren für das Reinigen unterschiedlicher Beläge**

### Seminarziel

Das Seminar vermittelt Ihnen aktuelles Wissen rund um das Hygienemanagement in der Großküche. Zusätzlich erhalten Sie wichtige Informationen für eine wirtschaftliche Reinigung und Desinfektion. So bleibt Ihr Fachwissen auf dem aktuellen Stand und Sie profitieren von dem Erfahrungsaustausch mit anderen Seminarteilnehmern.

### Zielgruppe

Das Fachseminar richtet sich an Führungskräfte in Heimen und Pflegeeinrichtungen, die für die Bereiche Hauswirtschaft und Küche verantwortlich sind. Maximal 20 Teilnehmer.

### Seminardauer

Beginn: 9.00 Uhr  
Ende: 16.00 Uhr  
Kaffeepause: ca. 11.00 Uhr – 11.20 Uhr  
ca. 15.00 Uhr – 15.20 Uhr  
Mittagspause: ca. 12.30 Uhr – 13.30 Uhr

### Seminarleitung

**Olaf Ude**  
E-Mail: [Olaf.Ude@witty.de](mailto:Olaf.Ude@witty.de)

### Seminarorganisation

**Marina Renner**  
Telefon: 0 82 92 / 999-157  
Telefax: 0 82 92 / 999-200  
E-Mail: [Marina.Renner@witty.de](mailto:Marina.Renner@witty.de)

### Seminargebühr

65,- € zzgl. MwSt.

inkl. Pausengetränke, Mittagessen, Seminarunterlagen und Teilnahmezertifikat.

Sollten Sie nach vorausgegangener Anmeldung an unserem Seminar nicht teilnehmen können, bitten wir Sie, uns Ihre Absage bis spätestens 5 Tage vor Seminarbeginn mitzuteilen. Bitte beachten Sie, dass wir bei verspäteter Absage die halbe Seminargebühr berechnen müssen. Diese Zahlung entfällt, wenn Sie uns einen Ersatzteilnehmer benennen.

Damit Sie es leichter haben stehen wir, die Firma Witty, für zertifizierte Qualität nach **DIN EN ISO 9001:2008**.



**Witty-Chemie GmbH & Co. KG**  
Herrenrothstraße 12 – 16  
D-86424 Dinkelscherben  
Telefon: + 49 (0) 82 92 / 999-0  
Telefax: + 49 (0) 82 92 / 999-200

Vertrieb in Österreich durch:  
**Witty-Austria GmbH & Co. KG**  
Metzgerstraße 54  
A-5020 Salzburg-Bergheim  
Telefon: + 43 (0) 662 / 42 41 48  
Telefax: + 43 (0) 662 / 43 52 04

[info@witty.eu](mailto:info@witty.eu)  
[www.witty.eu](http://www.witty.eu)

12/2010-178

**Witty®. Damit Sie es leichter haben.**



## Seminarinhalte

**Die Anforderungen an die Gemeinschaftsverpflegung sind in den letzten Jahren deutlich gestiegen. So müssen Küchenleitungen immer mehr gesetzliche Vorgaben, Verordnungen, Leitlinien und Empfehlungen berücksichtigen. In der täglichen Praxis ist es jedoch zeitaufwändig und nicht immer einfach, das Geforderte umzusetzen**

### Daraus ergeben sich wichtige Fragen:

- **Was sind die Vorgaben** für ein umfassendes Hygienekonzept in der Großküche?
- **Welche Leitlinien** sind zu berücksichtigen?
- **Wie lassen sich die Maßnahmen** für ein wirtschaftliches Reinigungsergebnis umsetzen?

Diese und viele weitere Fragen werden Ihnen im Witty-Fachseminar beantwortet. So erhalten Sie praxisgerechte Lösungen und Tipps für Ihren Arbeitsalltag. Beim Erfahrungsaustausch mit anderen Kollegen gewinnen Sie zusätzlich nützliche Anregungen.

(Programmänderungen vorbehalten)



„Auch der erste Schritt gehört zum Weg.“

(Arthur Schnitzler)

## 1 Hygienekonzepte für die Großküche

In Heimen, Pflegeeinrichtungen und anderen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung leben und arbeiten viele Menschen zusammen. Es ist große Sorgfalt nötig, um deren Wohlbefinden und Gesundheit zu sichern – besonders im Hinblick auf Infektionskrankheiten.

Für das Einrichten und Umsetzen eines Hygienemanagement-Systems sind konkrete Ziele und feste Verantwortlichkeiten erforderlich. Wichtig dafür sind aber auch Aufzeichnungen und Dokumente, die innerbetriebliche Vorgehensweisen festlegen. Hygienemanagement ist individuell und sieht in Art und Umfang in jeder Einrichtung anders aus.

### Wir geben Ihnen einen Überblick zu folgenden Themengebieten und erläutern die Zusammenhänge:

- Was gehört zu einem umfassenden Hygienekonzept?
- Welche Vorgaben für Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen ergeben sich aus der Verordnung (EG) 852/2004?
- Gibt es Vorgaben für Hygieneschulungen und Rückstellproben?
- Wie sieht eine Gefahrenanalyse im Rahmen des gesetzlich vorgeschriebenen Eigenkontrollsystems nach dem HACCP-Konzept aus?
- Was ist bei der Händehygiene zu berücksichtigen?

## 2 Reinigung/Desinfektion

In Großküchen und anderen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung gibt es hohe Anforderungen an die Hygiene. Nur so kann ein einwandfreier Zustand der Speisen gewährleistet werden. Es geht unter anderem darum, eine Kontamination der Speisen bei der Herstellung, beim Transport und bei der Ausgabe zu vermeiden. Eine wirksame Reinigung und Desinfektion, sowie das Einhalten festgelegter hygienischer Maßnahmen spielen dabei eine entscheidende Rolle.

Mit einer fachgerecht durchgeführten Reinigung und Desinfektion stellen Sie zuverlässige Hygiene sicher. So werden Sie Ihrer Verantwortung gegenüber den Bewohnern gerecht und erfüllen gleichzeitig die gesetzlichen Vorgaben.

Der richtige Umgang mit Chemie und Reinigungstechnik ist die Basis für ein wirtschaftliches Reinigungsergebnis. Deshalb ist es besonders wichtig, dass alle Mitarbeiter mit dem Reinigungssystem vertraut sind. Nur so können auch die vorgegebenen Hygienemaßnahmen zuverlässig umgesetzt werden.

### Gemeinsam erarbeiten wir folgende Fragestellungen:

- Wovon hängt der Reinigungserfolg ab?
- Wie lässt sich das Reinigungsergebnis überprüfen?
- Welche Reinigungsverfahren sind für die unterschiedlichen Bodenbeläge sinnvoll?
- Wie wird ein Reinigungs- und Desinfektionsplan erstellt?
- Was ist beim Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln zu beachten?
- Was sind gelistete Produkte?