

Steckbrief

## Seminar „Hygieneanforderungen an praktische Ernährungsbildung in Kita und Schule“

Ein Informationsangebot der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen im Rahmen von Fortbildungen in Kitas und Schulen

aktualisiert am 13.04.2021

Wann und wo findet das Angebot statt?	<p><b>16.09.2021; 15.00 – 16.30 Uhr</b></p> <p>Dresden (detaillierte Informationen zum Veranstaltungsort folgen). Als Ausweichvariante wird das Seminar digital über Cisco-WebEx angeboten. Die Zugangsdaten erhalten Sie per E-Mail ca. eine Woche vor der Veranstaltung.</p>
Wie sieht das Angebot aus?	<p>Wir informieren Sie über den Themenbereich Lebensmittelhygiene. Neben theoretischen Grundlagen und Vorgaben des Lebensmittelrechts liegt unser Fokus auf den Möglichkeiten und Grenzen im praktischen Umgang mit Lebensmitteln und der Zubereitung von Speisen mit Kindern.</p> <p>Folgenden Fragen möchten wir uns gemeinsam mit Ihnen im Rahmen unseres Web-Seminars annehmen: Was muss bei praktischer Ernährungsbildung wie Kochkursen mit Kindern beachtet werden? Wann ist eine Kita oder Schule nach rechtlicher Definition ein Lebensmittelunternehmer und wann nicht? Wie können hygienerechtliche Anforderungen in die Praxis umgesetzt werden, wenn z. B. keine eigene Lehrküche vorhanden ist?</p> <p>Als Fachreferentin begrüßt Sie Frau Dr. Eberling-Bender vom Sächsischen Staatsministerium für Soziales und Gesellschaftlichen Zusammenhalt.</p> <p>Es handelt sich bei dem Angebot um einen digitalen Vortrag von ca. 60 Minuten plus anschließender Zeit für offene Fragen, Austausch und Diskussion.</p>
An wen richtet sich das Angebot?	<p>Das Angebot richtet sich an pädagogisches Personal und/oder Küchenpersonal von Kitas und Schulen, die praktische Ernährungsbildung in Kitas und Schulen in Sachsen begleiten.</p>
Welche Inhalte werden vermittelt?	<p>Hygienerechtlicher Rahmen für praktische Ernährungsbildung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition Lebensmittelunternehmer</li> <li>• Welche rechtlichen Vorgaben gibt es, die bei praktischer Ernährungsbildung mit Kindern zu beachten sind?</li> </ul> <p>Umsetzungstipps für eine gute Hygienepraxis</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Betriebshygiene, Personalhygiene, Lebensmittelhygiene, Prozesshygiene, Gesundheit/Infektionsschutz</li> </ul>
Wer übernimmt die Kosten für das Angebot?	<p>Der Workshop ist kostenfrei.</p>
Welche techn. Voraussetzungen sind notwendig?	<p>Im Fall einer digitalen Veranstaltung benötigen Sie ein Endgerät (z. B. Computer oder Laptop) mit stabiler Internetverbindung sowie Mikrofonfunktion (z. B. Headset oder Telefon).</p>
Wie erfolgt die Anmeldung?	<p>Bitte melden Sie sich <b>spätestens bis 12.09.2021</b> an unter: <a href="https://www.sifg.de/event/web-seminar-hygieneanforderungen/">https://www.sifg.de/event/web-seminar-hygieneanforderungen/</a></p> <p>Die Teilnehmeranzahl ist begrenzt auf 30 Personen. Bei erfolgreicher Anmeldung über den o. a. Link erhalten Sie eine automatische Bestätigungs-E-Mail. Sollten Sie diese nicht erhalten (bitte auch SPAM-Ordner beachten), schreiben Sie uns zur weiteren Abklärung gern eine E-Mail.</p> <p>Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in Sachsen c/o Sächsische Landesvereinigung für Gesundheitsförderung e. V. E-Mail: <a href="mailto:vernetzungsstelle@sifg.de">vernetzungsstelle@sifg.de</a> Tel.: 0351 501936-61</p>