

Schulungsangebot des DRK Baden-Württemberg

**zur Erfüllung der gesetzlichen Schulungsverpflichtungen für Lebensmittelunternehmer
im Sinne der VO (EG) 852/2004 und § 4 LebensmittelhygieneVO neu**



Nach dem geltenden Lebensmittelrecht ist jeder, der außerhalb seines engsten privaten Umfelds bzw. seines Privathaushaltes Lebensmittel im Verkehr bringt, ein Lebensmittelunternehmer - unabhängig davon, ob die Abgabe der Speisen und Getränke entgeltlich oder kostenlos, gewerblich oder privat erfolgt. Damit sind insbesondere auch alle Vereine und vereinsähnliche Organisationen Lebensmittelunternehmer - auch dann, wenn sie Lebensmittel ausschließlich intern an Vereinmitglieder abgeben! - vgl. hierzu die Lebensmittelgrundverordnung VO (EG) 178/2002

Lebensmittelunternehmer haben nun nach der VO (EG) 852/2004 und des daraufhin erlassenen § 4 der neuen LebensmittelhygieneVO die Verpflichtung, ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die mit Lebensmittel umgehen, ausreichend zu schulen!

Sie können sich hierbei natürlich auch Dritter bedienen.

Soweit die Mitarbeiter mit leicht verderblichen Lebensmittel umgehen, müssen sie insbesondere in folgenden Themen geschult werden (Anlage 1 zur LebensmittelhygieneVO neu)

1. Eigenschaften und Zusammensetzung der verwendeten Lebensmittel
2. Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung der Lebensmittel
3. Lebensmittelrecht
4. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
5. Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
6. Havarieplan, Krisenmanagement
7. Hygienische Behandlung der Lebensmittel
8. Anforderungen an Kühlung und Lagerung der Lebensmittel
9. Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel und Umgang mit Abfällen und ungenießbaren Nebenerzeugnissen
10. Reinigung und Desinfektion



Das Schulungsangebot des DRK Baden-Württemberg erfüllt diese 10 Schulungsanforderungen und verwendet dabei moderne, ansprechende und interessante Unterrichtsmethoden, damit es die Teilnehmer zu Risikobewusstsein und sachverständigem Umgang mit Lebensmitteln aktivieren und motivieren kann. Die DRK-Ausbilder wenden dabei die Prinzipien der erwachsenengerechten Unterrichtsgestaltung an.

Die hohen Ansprüche des neuen Lebensmittelrechts erfordern eine auch zeitlich ausreichende Einweisung und einen aktiven Umgang mit den Schulungsthemen. Um dies und damit auch eine hohe Qualität der Schulung zu gewährleisten, umfasst die Schulung 12 Unterrichtseinheiten zu je 45 Minuten. Dies bedeutet eine Schulungsdauer von 1,5 Tagen, wobei am vollen Tag ein Mittagessen Kaffee und Getränke für die Teilnehmer in den Teilnahmegebühren mit beinhaltet sind.

Die Schulungen werden auch für externe Interessierte angeboten.

Auskünfte hierzu und zu Terminen, Teilnahmegebühren und Anmeldemodalitäten erhalten Sie gerne bei

DRK-Kreisverband Böblingen
Herr Timo Vohrer
Tel. 07031/6904-822

oder elektronisch über

www.drk-kv-boeblingen.de
Info@drk-kv-boeblingen.de

beim DRK-Ortsverein Sindelfingen

info@drk-sindelfingen.de

Nächste Schulung:

Den Termin der nächsten Schulung in Sachen Lebensmittelsicherheit erhalten Sie

> auf Anfrage

Die Schulungen des DRK-Ortsvereins Sindelfingen finden in der Regel im DRK-Zentrum, Waldenbacher Str. 40, in 71065 Sindelfingen statt. Sie beginnt an beiden Tagen um 09.00 Uhr und endet am ersten Tag um 17.00 Uhr und am zweiten Tag um 12.00 Uhr. Am Volltag ist ein Mittagessen in den Teilnahmegebühren enthalten. Anmeldungen nehmen der KV Böblingen, Herr Timo Vohrer, und der DRK-Ortsverein Sindelfingen wie oben angegeben entgegen. Der Anfahrtsweg zum DRK-Zentrum ist unter dem Link "Kontakt" beschrieben.