

Zertifikatslehrgang an der VHS,

8 x Di. 16.02.16 – Di. 19.04.16

16:00 – 17:30 Uhr

Turbinenhaus 11, Raum 20 in Delmenhorst

Hygieneschulung Lebensmittel

insbesondere

für die Gastronomie

Seminarreihe: 8 Module

Referent: Dipl.-Ing. Gary Zörner, Lafu GmbH
 VHS-Kurs Nr. 16A6513B

Anmeldung: Tel.: 04221/981800

eMail: info@vhs-delmenhorst.de

Gebühr: 100,00 € bei 15 Teilnehmern
 150,00 € bei 10 Teilnehmern

Die Inhalte wenden sich an Personen, die in Produktion, Fleischereien, Kantinen, Imbissen, Bäckereien, Eisdielen usw. tätig sind oder sich privat im Sinne von gesundem Essen und Trinken weiter qualifizieren möchten

Der Verbraucher fragt sich immer wieder, wie es zu den zahlreichen Erkrankungen durch Lebensmittel kommen kann. Ein größeres Verständnis für die Ursachen und Auswirkungen von mikrobiologischen und chemischen Belastungen wird leider nur völlig unzureichend über Schulen, Universitäten, Behörden, Medien usw. vermittelt. Meist handelt es sich dabei um unsichtbare Gefahren.

Insbesondere die Zusammenhänge und die Interessen, die dazu führen, dass Lebensmittel oft mit gesundheitsschädlichen Chemikalien (z.B. Pestizide) und Keimen (Bakterien, Schimmel) belastet sind, werden thematisiert. Damit alle Beteiligten verantwortungsvoller mit der Problematik umgehen können wird insbesondere auf die Grundlagen der Lebensmittelhygiene eingegangen. Dies soll die Wahrnehmung schärfen, auch im eigenen Lebensumfeld Risiken durch Vorsorge zu vermeiden.



Bild: Lafu

Die Kombinationswirkungen von Belastungen in Lebensmitteln werden bei Grenzwerten nicht entsprechend berücksichtigt.

Von „belebten“ Brötchen zu „lebendigem“ Speiseeis - Lafu-Beispiele aus TV und Presse:

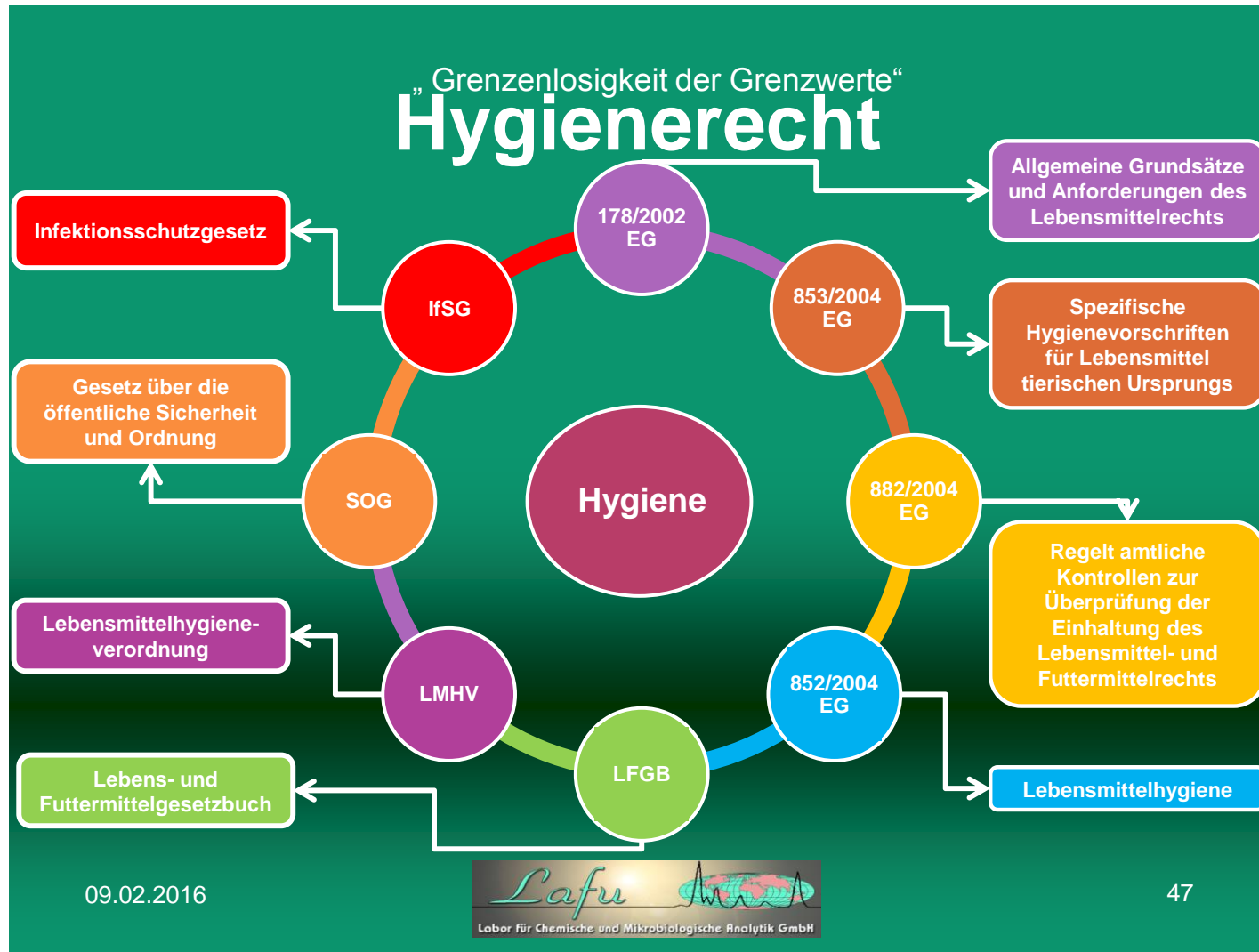
Für RTL, Juli 2002: „Bakterien im Speiseeis trüben Lust auf eine fröhliche Eiszeit“ Grenzwerte teils 100-fach überschritten, es enthielt Fäkalkeime und Eiterbakterien.

Mai 2011: Lafu beteiligt sich an der Suche nach dem EHEC-Erreger.

Für RTL, August 2002 „Reiseproviant mit Fäkalkeimen gewürzt.“ Von 16 Proben (zwölf belegte Brötchen und vier Salate) waren 14 hochgradig verkeimt, (mit Fäkal- und Eiterbakterien, Schimmelpilzen, Hefen). Mögliche Ursachen: falsche Lagerung, verwendete Rohstoffe bereits verkeimt, mangelndes Hygienebewusstsein der Beschäftigten usw. "Was man nicht sieht, verdrängt man, die Menschen unterschätzen die Risiken.“

Siehe auch homepage: <https://lafu-gmbh.com/de/presse-medien/zeitungsartikel/>

Für Menschen, die beruflich oder z. B. im Haushalt den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln verbessern möchten hier die Themenschwerpunkte: Die lebendige Welt der Keime in Theorie und Praxis, eigene Probenahmen und Laborauswertung, Schwarzlichtdarstellungen, Übertragungswege von Keimen, Hygienerecht, Aufbau des HACCP-Kontrollsystems, gute Hygienepraxis, Reinigung und Desinfektion, Praxisbeispiele (Industrie, Trinkwasser u.a.).



Händehygiene schützt vor Keimübertragungen auf Lebensmittel und vor Infektionskrankheiten



Viren und Mikroorganismen wie Bakterien oder Pilze werden unbemerkt weitergereicht, von Hand zu Hand, binnen von Sekunden, immer und überall und das mit weitreichender Konsequenz: Rund 80 Prozent aller Infektionskrankheiten werden über die Hände übertragen.

Je weniger gesundheitliche Belastungen,
umso mehr Lebensfreude!
Optimistisch, authentisch, kreativ, innovativ

Weiterhin werden auch rechtliche Fragestellungen des Lebensmittelrechts behandelt (gute Herstellungs- und Hygienepraxis, HACCP-Konzept/Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte).

Lafu GmbH
Am Wollager 8
27749 Delmenhorst
Tel.: (0 42 21) 1 44 52
Fax: (0 42 21) 1 49 45
Mobil: (01 71) 3 49 01 49
Mail: LAFU.GmbH@t-online.de
<http://www.lafu-gmbh.com>

