

Termin und Ort

1. Workshop: Do., 28.06., 08:30 - 11:30 Uhr

ODER

2. Workshop: Do., 28.06., 15:00 - 18:00 Uhr

FH Münster

FB Oecotrophologie • Facility Management
Corrensstraße 25, Raum C 316
48149 Münster

Anmeldung

Bitte melden Sie sich unter Angabe der Workshop-Nummer bis zum **22.06.2018** an. Die Teilnehmerzahl ist auf 20 Personen je Workshop begrenzt. Nennen Sie uns dabei bitte das an Ihrer Schule verwendete Verpflegungssystem.

Hedwig Schindler
E-Mail: schindler@fh-muenster.de
Telefon: 0251 83-65446

Ihre Anmeldung ist verbindlich. Beim Besuch dieser Veranstaltung erhalten Sie eine Teilnahmebescheinigung.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Veranstalter

FH Münster

FB Oecotrophologie • Facility Management
Prof. Dr. rer. nat. Fritz Titgemeyer
Dipl.-Oecotroph. Hedwig Schindler
Labor für Lebensmittelmikrobiologie
Corrensstraße 25, 48149 Münster
www.fh-muenster.de/oef

In Kooperation mit

Stadt Münster

Gesundheits- und Veterinäramt
QM Kita- und Schulverpflegung
Dipl.-Oecotroph. Sabine Stens
Lebensmittelkontrolleur Rolf Eikel
Stühmerweg 8, 48147 Münster
www.stadt-muenster.de/gesundheit

Vernetzungsstelle Kita und Schulverpflegung NRW

Dipl.-Oecotroph. Cornelia Espeter
Mintropstr. 27, 40215 Düsseldorf
www.schulverpflegung.nrw.de



Workshop: Hygiene in der Kita- und Schulverpflegung

**Porentief rein & sauber –
aber wie?**

**Theorie und Praxis
Wiederholungsworkshop**

Donnerstag, 28.06.2018



Workshop: Hygiene in der Schulverpflegung

Porentief rein & sauber – aber wie?

Welche Voraussetzungen müssen erfüllt werden, um ein einwandfreies und qualitativ hochwertiges Schul- und Kitaessen auf den Tisch zu bringen?

Wie sieht eine gute Reinigung aus, damit wir immer mit einer „sauberen“ Küche starten können?

Was versteht man unter einem effektiven Wischlappensystem und wie muss richtig gewaschen werden?

Wie bedenklich sind sogenannte „Hasenteller“ im Schul- und Kitaalltag wirklich? Hierfür haben wir über den Tag hinweg die Rohkost beprobt, um auch bei der letzten Möhre oder Gurke den Hygienestatus zu ermitteln.

Wir möchten Sie informieren und Ihnen konkrete Handlungsempfehlungen geben. Natürlich hält unser Labor einige Praxisbeispiele für Sie bereit.

Zielgruppen

- Betreuungsträger
- Mensabeauftragte
- Lehrkräfte, ErzieherInnen
- Küchenpersonal in Schulen und Kitas
- Caterer

Programm

1. Workshop: Donnerstag, 28.06.2018, 08:30 - 11:30 Uhr

08:15	Empfang Raum C 316
08:30	Begrüßung und Vorstellung Prof. Dr. Fritz Titgemeyer
08:45	Raum D 310 Praktische Mikrobiologie: - Wischlappen – porentief rein? - Rohkost – Hasenteller in der Praxis! Dipl.-Oecotroph. Hedwig Schindler
09:30	Kaffeepause Raum C 316
09:50	Raum C 316 Schulessen unter der Lupe - Warum Hygiene so wichtig ist Dipl.-Oecotroph. Cornelia Espeter Nicht nur sauber, sondern rein – Reinigungstextilien richtig waschen Dipl.-Oecotroph. Sabine Stens
10:40	Aktuelles aus der Wissenschaft Prof. Dr. Fritz Titgemeyer
11:15	Abschlussdiskussion
11:30	Ende der Veranstaltung

Programm

2. Workshop: Donnerstag, 28.06.2018, 15:00 - 18:00 Uhr

14:45	Empfang Raum C 316
15:00	Begrüßung und Vorstellung Prof. Dr. Fritz Titgemeyer
15:15	Raum D 310 Praktische Mikrobiologie: - Wischlappen – porentief rein? - Rohkost – Hasenteller in der Praxis! Dipl.-Oecotroph. Hedwig Schindler
16:00	Kaffeepause Raum C 316
16:20	Raum C 316 Schulessen unter der Lupe - Warum Hygiene so wichtig ist Dipl.-Oecotroph. Cornelia Espeter Nicht nur sauber, sondern rein – Reinigungstextilien richtig waschen Dipl.-Oecotroph. Sabine Stens
17:10	Aktuelles aus der Wissenschaft Prof. Dr. Fritz Titgemeyer
17:45	Abschlussdiskussion
18:00	Ende der Veranstaltung

