

Stadt Karlsruhe
Sozial- und Jugendbehörde
Pflegekinderdienst/Adoptionsvermittlung
Südenstr. 42, 76135 Karlsruhe

Teilnahme-Bescheinigung

Rosa Fichter

Herr/Frau

hat am 22. März 2016

an folgender Fortbildungsveranstaltung teilgenommen :

Thema : **„Mit Kindern in der Küche arbeiten, ohne
Angst vor Hygienebestimmungen“**

Stundenumfang: 3 Unterrichtseinheiten

Referentin: Frau Hege und Frau Czolbe

Koordination: Frau Rörig, Pflegekinderdienst

.....
Unterschrift

Karlsruhe, 22.03.2016

.....
Ort, Datum

Unterstützt durch das Ministerium für Arbeit und Soziales aus Mitteln des Landes
Baden-Württemberg

T e i l n a h m e b e s t ä t i g u n g

Rosa Fichter

hat am 22. März 2016
von 20.00 Uhr bis 22.00 Uhr an der

Qualifikation für Tagespflegepersonen

mit dem Thema

**Mit Kindern in der Küche arbeiten – ohne Angst vor
Hygienebestimmungen**
teilgenommen.

Diese Fortbildung gilt als Lebensmittelhygieneschulung nach EU Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Verbindung mit § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)
Im Rahmen der Schulung wurden die Themen Hygiene bei der Herstellung, dem Behandeln und in Verkehrbringen von Lebensmitteln, bauliche Voraussetzungen, betriebliche Eigenkontrolle behandelt.

Im Praxisteil der Veranstaltung wurde eine Lernzielkontrolle durchgeführt:

- Umgang mit kritischen Lebensmitteln
- Möglichkeiten der Trennung von reiner und unreiner Seite
- Erkennung kritischer Kontrollpunkte und das Ergreifen entsprechender Maßnahmen.

Bruchsal, 22.03.2016

Datum



D. Fichter

Unterschrift

Teilnahmebestätigung

Julia Simon

hat am 22. März 2016
von 20.00 Uhr bis 22.00 Uhr an der

Qualifikation für Tagespflegepersonen

mit dem Thema

Mit Kindern in der Küche arbeiten – ohne Angst vor Hygienebestimmungen

teilgenommen.

Diese Fortbildung gilt als Lebensmittelhygieneschulung nach EU Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Verbindung mit § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)
Im Rahmen der Schulung wurden die Themen Hygiene bei der Herstellung, dem Behandeln und in Verkehrbringen von Lebensmitteln, bauliche Voraussetzungen, betriebliche Eigenkontrolle behandelt.

Im Praxisteil der Veranstaltung wurde eine Lernzielkontrolle durchgeführt:

- Umgang mit kritischen Lebensmitteln
- Möglichkeiten der Trennung von reiner und unreiner Seite
- Erkennung kritischer Kontrollpunkte und das Ergreifen entsprechender Maßnahmen.

Bruchsal, 22.03.2016

Datum



D. Hye

Unterschrift