Kontrolle des Allergenrisikos in Kindertageseinrichtungen

REFERENZ: HYG040
Trainer: LUXCONTROL S.A.

3.0 Stunden

Beschreibung

Ziel der Schulung ist es, eine gute Praxis für den Umgang mit Lebensmittelallergien in den SEA (Services d'Education et d'Accueil pour enfants [Kindertageseinrichtungen]) zu erlernen. Diese Schulung ist im Rahmen des Leitfadens für eine gute Hygienepraxis in Kindertageseinrichtungen (Kinderkrippen, Kindertagesstätten, Maisons Relais, ...) obligatorisch, sobald den Kindern Mahlzeiten serviert werden.

Ziele

Ziel der Schulung ist es, eine gute Praxis für den Umgang mit Lebensmittelallergien in den SEA (Services d'Education et d'Accueil pour enfants [Kindertageseinrichtungen]) zu erlernen.
Am Ende der Schulung sind die Teilnehmer in der Lage, das Allergenrisiko zu kontrollieren, um ein Kind mit Lebensmittelallergie aufzunehmen.
Diese Schulung ist im Rahmen des Leitfadens für eine gute Hygienepraxis in Kindertageseinrichtungen (Kinderkrippen, Kindertagesstätten, Maisons Relais, ...) obligatorisch, sobald den Kindern Mahlzeiten serviert werden

Zielpublikum

Mitarbeiter von Kindertageseinrichtungen (Kinderkrippen, Maisons Relais, Kindertagesstätten, ...).

Inhalt

Lebensmittelallergien

Geltende Vorschriften für Kindertageseinrichtungen Einfache und strikte Diäten

Wie lassen sich Kreuzkontaminationen durch Einhaltung einer guten Hygienepraxis vermeiden?

Praktische Übungen

Pädagogik

Theoretische Ausführungen, Übungen, Diskussionen, Erfahrungsaustausch

Angaben

Keine Voraussetzungen erforderlich