

HYGIENESCHULUNG ZUR SICHEREN ABGABE VON LEBENSMITTELN AUF FESTEN UND MÄRKTEN

Was wäre ein Bauernmarkt, ein Hoffest oder ein Aktionsstand ohne Verpflegung und Kostproben?! Beim Umgang mit Lebensmitteln und deren Ausgabe ist jedoch einiges zu bedenken. Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln können zu schwerwiegenden lebensmittelbedingten Erkrankungen führen.

Wenige Krankheitserreger reichen oft schon aus, besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen, um schwere gesundheitliche Schäden hervorzurufen und bei Festen & Märkten schnell einen größeren Personenkreis zu treffen. Darum ist es von großer Bedeutung die geltenden Hygienevorgaben einzuhalten, um Risiken zu minimieren und die Sicherheit zu optimieren.

Welche Vorgaben das sind und wie Sie sich perfekt auf eine bevorstehende Veranstaltung vorbereiten können, vermitteln wir Ihnen in dieser Hygieneschulung.

Sie erhalten im Nachgang eine TN-Bescheinigung (Wiederholungsbelehrung), eine Erklärung zum Infektionsschutzgesetz und alle Schulungsunterlagen.

Datum:	Präsenzveranstaltung, Montag 09.11.2026, 18.30 – 20.00 Uhr
Ort:	Mittelpunkt Lemgo
Anmeldungen:	Friederike Buschsieweke Friederike.Buschsieweke@lwk.nrw.de
Referentinnen:	Charlotte van Gember, Ann-Kathrin Vortmann Beraterinnen für Hygienemanagement LWK NRW
Seminarkosten:	Mitglieder 10 € und Gäste 30 €

IMMER BESTENS INFORMIERT – MIT UNSEREM WHATSAPP-KANAL!

Abonnieren Sie unseren WhatsApp-Kanal und erhalten Sie alle wichtigen Neuigkeiten, Termine und Infos aus dem Verband direkt aufs Handy – schnell, zuverlässig und datenschutz-konform.

So bleiben Sie immer auf dem Laufenden.

