

Hygienemanagement auf den Punkt gebracht - Wenn soziale Einrichtungen kochen

Datum | Zeit

Mittwoch, 17. Mai 2017

10.00 - 17.00 Uhr

Veranstaltungsort

[Shed e.V. Jugendhilfeverbund](#)

Am Brögel 32 | 44283 Wuppertal

Beschreibung

Als hauswirtschaftliche Fach- und Führungskraft in sozialen Einrichtungen müssen Sie tagtäglich vielfältige Aufgaben im Arbeitsfeld „Hygiene“ bewältigen. Dazu benötigen Sie Grundkenntnisse in der Mikrobiologie, der Lebensmittelhygiene und der Hygiene bei der Reinigung und der Textilpflege.

In dem Seminar werden konkrete Arbeitshilfen für die Lebensmittelhygiene in sozialen Einrichtungen vermittelt. Das erleichtert Ihnen das Lebensmittelhygienekonzept bedarfsgerecht in Ihrer Einrichtung weiterzuentwickeln. Sie erhalten ein Übersicht über die einschlägigen Gesetze, können Hygienekonzepte besser Ihrem effektiven Bedarf entsprechend entwickeln, Hygienestandards erstellen und Mitarbeiter für die notwendigen Hygienemaßnahmen sensibilisieren und schulen.

Im Seminar führen wir eine Belehrung nach § 43 Absatz 1 Infektionsschutzgesetz durch. Mit der Teilnahme erfüllen Sie die gesetzlichen Auflagen und müssen erst in zwei Jahren wieder an der Belehrung teilnehmen.

Schwerpunkte

- Übersicht über Rechtsvorschriften in der Lebensmittelhygiene
- Lebensmittelhygienekonzept mit Basishygiene, GHP und HACCP bedarfsgerecht weiterentwickeln
- Hygiene: Übersicht über mikrobiologische Grundlagen
- Spezielle Hygienemaßnahmen
- Wiederholungsbelehrung nach §§42f IFSG

Zielgruppe

Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte

Referent Sascha Kühnau

Veranstalter **PariSERVE**

Dienstleistungen für soziale Organisationen GmbH

Zum Posthorn 3 | 24119 Kronshagen

+49 431 53738-0

+49 431 53738-970

info@pariserve.de