



## Recht und Gesetz für die Hauswirtschaft

**23**

### Seminar

<b>Thema</b>	Gesetze, Verordnungen und andere normative Regelungen verändern sich schneller als Manchem lieb ist. Schnell hat man in der Hetze des Alltags den Überblick verloren und handelt nicht mehr rechtskonform. Dies verschafft vielen Verantwortlichen in der Hauswirtschaft ein Gefühl der Unsicherheit.
<b>Ziel</b>	In diesem Seminar erhalten die Teilnehmerinnen einen Überblick über die wesentlichen rechtlichen Forderungen in Bezug auf Hygiene, Arbeitsschutz und Mitarbeiterführung. Die wichtigsten Inhalte der entsprechenden Verordnungen und Richtlinien werden speziell für den hauswirtschaftlichen Bereich zusammengestellt und Interpretationsmöglichkeiten diskutiert. Im Vordergrund steht die praktische Umsetzung der verschiedenen Vorschriften im hauswirtschaftlichen Arbeitsalltag.
<b>Inhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Infektionsschutzgesetz</li> <li>• Trinkwasserverordnung</li> <li>• Lebensmittelhygienerecht – ein Überblick</li> <li>• Biostoff- und Gefahrstoffverordnung</li> <li>• Gesetze und weitere Verordnungen zum Arbeitsschutz</li> <li>• RKI-Richtlinien und wichtige aktuelle DIN-Normen</li> </ul>
<b>Methoden</b>	Referat, Seminargespräch, Gruppenarbeit
<b>Referent</b>	<b>Sascha Kühnau</b> , Dipl. Oec-troph. (FH), Koch
<b>Termin/Kursort</b>	<b>19. März 2014</b> Stephansstift, Hannover
<b>Kurszeiten</b>	9.30 – 17 Uhr
<b>Preis</b>	Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten € 149 Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder € 210
<b>Verpflegung</b>	€ 27
<b>Anmeldeschluss</b>	<b>17. Februar 2014</b>