

Kurse und Informationen rund um die „Hygiene“

Hygieneschulungen

Pflicht für alle betroffenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter!

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Lebensmittelbranche müssen regelmäßig in allen wichtigen Aspekten der Lebensmittelhygiene geschult werden. Dies umfasst einerseits die Belehrung nach §43 des Infektionsschutzgesetzes IFSG, andererseits eine Hygieneschulung nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung EG 852/2004. Arbeitgeber in der Lebensmittelbranche haben zu gewährleisten, dass all ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an regelmäßigen Hygieneschulungen teilnehmen und einen Nachweis über die Teilnahme erbringen.

Angesprochen ist jede/-r Mitarbeiter/-in, der/die Lebensmittel verarbeitet, behandelt und/oder in den Verkehr bringt. Service, Essensausgabe, Verkauf und Produktion.

Geeignet sind diese Schulungen für alle Mitarbeiter/-innen der Gastronomiebetriebe, der Betriebe die Lebensmittel verkaufen, wie Bäckereifilialen, Fleischerfilialen usw., Obst- und Gemüse-Läden, die Tafel, Kindergärten und Schulen und andere Institutionen mit

Essensausgabe, sowie für Marktbetreiber (auch zeitlich begrenzte Marktbetreiber wie z.B. der Weihnachtsmarkt).

Die Volkshochschule Lingen führt Hygieneschulungen nach der Verordnung 852/2004 sowie die Belehrung nach §43 Infektionsschutzgesetz durch.

Kitahygiene Unser Ziel - Ihre Sicherheit! Hygienemanagement in Kindertagesstätten

Da das Immunsystem der kleinen Kinder noch nicht ausgereift ist, sind diese besonders anfällig gegenüber Infektionen. Nach dem IFSG müssen Kitas/Krippen einen Hygieneplan festlegen. Hierzu gehören: Händehygiene, Lebensmittelhygieneverordnung, Reinigung- und Desinfektionsplan, Umgang mit Wäsche, persönliche Hygiene,...

Sie werden in diesem Seminar alles Wichtige für Ihren Hygieneplan bekommen, um diesen in Ihrer Kita umsetzen zu können. (7 UStd.)

Termin: Auf Wunsch organisieren wir gerne Ihre Inhouse- oder Firmenschulungen.

Kurs-Nr.: 66030

Hygieneschulung nach DIN 10514

Alle Personen, die Lebensmittel herstellen, verarbeiten und in Verkehr bringen, sind nach § 4 Verordnung über Lebensmittelhygiene (Durchführungsverordnung) und Lebensmittelhygieneverordnung 852/ 2004 (EG) rechtlich verpflichtet, regelmäßig an Schulungen teilzunehmen. Die rechtlichen Vorschriften werden Ihnen in diesem Kurs sehr anschaulich und praxisnah vermittelt. Die Teilnahme soll Ihnen viele praktische Anregungen geben und die wesentlichen Grundgedanken und Forderungen der europäischen und nationalen Rechtsgrundlagen deutlich machen.

Die Teilnehmer erhalten eine Bescheinigung über die Belehrung nach IFSG sowie die Teilnahmebescheinigung an der Hygieneschulung.

Termine

**Termin: Mi., 17.03.2021,
18:00 - 20:15 Uhr**

Gebühr: 26,00 €

Kurs-Nr.: 66021

**Termin: Mi., 19.05.2021,
18:00 - 20:15 Uhr**

Gebühr: 26,00 €

Kurs-Nr.: 66022

**Termin: Mi., 16.06.2021,
18:00 - 20:15 Uhr**

Gebühr: 26,00 €

Kurs-Nr.: 66023

Hygienemanagement für Reinigungskräfte

In Einrichtungen werden Krankheitserreger durch Kunden, Besucher, Personal, Patienten etc. hineingetragen. Die meisten Keime werden nicht nur über die Hände übertragen, auch durch Arbeitsgeräte, Arbeitsflächen, falsche Arbeitstechnik, fehlende Unterweisung. Zum Hygienemanagement gehören u.a. regelmäßige und fachgerecht durchgeführte Reinigung und Desinfektionsarbeiten zur Prävention von Infektionskrankheiten nach dem IFSG. Das IFSG schreibt für Einrichtungen ein Hygieneplan vor, wonach Reinigungskräfte reinigen. Um dies zu gewährleisten, bieten wir eine fachgerechte Schulung an.

Termine

Termin: Mi., 10.02.2021,
18:00 - 20:15 Uhr
Gebühr: 26,00 €
Kurs-Nr.: 66040

Termin: Mi., 21.04.2021,
18:00 - 20:15 Uhr
Gebühr: 26,00 €
Kurs-Nr.: 66040

Dozentin



Andrea Droste

- Meisterin und Ausbilderin der Hauswirtschaft
- Hygieneberaterin
- QM Entwicklerin Hauswirtschaft

Diese Kursangebote können wir Ihnen auch als Inhouse-Schulung anbieten. Die Zeit bestimmen Sie in Absprache selbst!

Wir machen Ihnen gerne ein Angebot!

Peter Kolodzey
Tel.: 0591 91202-630
E-Mail: p.kolodzey@vhs-lingen.de

Hygieneschulungen



Mehr vom Leben.



Ist Ihr Hygienemanagement
auf dem aktuellen Stand?

Frühjahr 2021