



WISSEN, WAS SIE WEITERBRINGT.

HYGIENE

OFFENSIVE 2024
ONLINE WEITERBILDUNG



HYGIENE 2024:

Wir machen Sie online fit!

Weiterbildung ist der Schlüssel zum Erfolg!

Bei uns haben Sie die Möglichkeit, die unterschiedlichsten Arten der Weiterbildung zu buchen. So ist für jeden das Passende dabei!

Mit unseren [Webinaren im Bereich der Hygiene](#) machen wir Ihnen eine Teilnahme von jedem Standort aus möglich, Sie ersparen sich Reise- und Übernachtungskosten und können aus einer gewohnten Atmosphäre teilnehmen.

Durch die Live-Vorträge unserer Experten sind unsere Online-Angebote praxisnah gestaltet. Die Teilnahme ist einfach: Alles, was Sie benötigen, ist ein Computer und eine Internetverbindung.

Profitieren Sie vom Know-How unserer Experten und sichern Sie sich jetzt Ihren Platz!

[Zu folgenden Themen stellen wir Ihnen heute unsere Webinare vor:](#)

- Hygiene- und Infektionsschutzbeauftragter für Veranstaltungen und Versammlungsstätten
- Hygiene- und Infektionsschutzbeauftragter für Gastronomie und Beherbergungen
- Umsetzung von Rechtsgrundlagen zur Lebensmittelsicherheit
- HACCP-Grundlagen und -konzepte in der Praxis wirksam umsetzen
- Krisenmanagement und Havariekonzept
- Infektionsschutz und Belehrungspflicht im Sinne des Infektionsschutzgesetzes
- Grundlagen der Basishygiene in Theorie und Praxis
- Know-how zur Schimmelpilzprävention
- Workshop: Aufbauwebinar zum Lehrgang Hygienebeauftragter in Einrichtungen der stationären und ambulanten Pflege

Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot für eine Präsenzveranstaltung in Ihrem Unternehmen zusammen. Senden Sie uns einfach Ihre Anfrage an **inhouse@tuev-seminare.de**. Präsenzveranstaltungen und weitere Webinare finden Sie auf unserer Website: www.tuev-seminare.de.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team von TÜV Seminare Saarland

Webinar: Hygiene- und Infektionsschutzbeauftragter für Veranstaltungen und Versammlungsstätten

Seminar-Nr. | Kurztitel

76-45 | Hygiene Versammlungsstätten

>> Hier buchen! <<

Inhalt:

- Grundlegende Vorschriften
- Grundlegende Regelungen des Arbeitsschutzes
- Erkennen von Gefährdungen und Erarbeitung von Schutzmaßnahmen - mit praktischen Umsetzungsmöglichkeiten
- Verantwortung und Haftung
- Zusammenarbeit mit den Behörden
- Praktische Übungen an realen Beispielen
- Erstellung von Hygienekonzepten und Hygieneplänen
- Umsetzung der Konzepte und Pläne bei der Veranstaltung
- Tools und Hilfsmittel für die tägliche Arbeit
- Erfahrungsaustausch

Inhouse-Schulung

Zielgruppe (m | w | d)

Hausmeister, Hallenwarte und -inspektoren; Inspizienten; Mitarbeiter und Entscheider in Versammlungsstätten und Gastronomiebetrieben / Catering; Bankettmitarbeiter, Personal im Messe- und Dekorationsbau und/oder Festzelten; Aufsichtspersonen in Messebetrieben; Meister, Fachkraft, technische Leiter für Veranstaltungstechnik, Projektleiter bei Veranstaltungen; Führungspersonen im Veranstaltungsbusiness

Abschluss

TÜV-Teilnahmebescheinigung.

Nach bestandener Abschlussprüfung erhalten Sie das Zertifikat als "Hygiene- und Infektionsschutzbeauftragter für Veranstaltungen und Versammlungsstätten".

Anmeldung | Anfragen

<https://www.tuev-seminare.de/76-45/eFlyer>



www.tuev-seminare.de

Webinar:Aktuelle Rechtsgrundlagen für sichere Lebensmittel

Seminar-Nr. | Kurztitel

76-100 | Lebensmittelsicherheit

>> Hier buchen! <<

Inhalt:

In diesem Webinar sprechen wir wichtige Regelungen zur Lebensmittelsicherheit an, die im Zusammenhang mit der Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln in den einzelnen Branchen zu beachten sind.

An einer Vielzahl von praktischen Beispielen werden die einzelnen Vorschriften (z. B. Artikel 14 der Europäischen Basisverordnung zum Lebensmittelrecht) dargestellt und vertieft.

Damit erfüllt das Webinar die Voraussetzungen und Forderungen zur Schulung und Belehrung im Sinne der EU-Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene und des Infektionsschutzgesetzes in Verbindung mit der DIN 10514 über Hygieneschulung.

Inhouse-Schulung

Zielgruppe (m | w | d)

Fachpersonal aus der Lebensmittelindustrie, dem Handel, der Gastronomie, der Gemeinschaftsverpflegung und dem Lebensmittelhandwerk und sonstigen Unternehmen, die Lebensmittel herstellen, behandeln und abgeben.

Abschluss

TÜV-Teilnahmebescheinigung

Anmeldung | Anfragen

<https://www.tuev-seminare.de/76-100/eFlyer>



www.tuev-seminare.de

Webinar: Effiziente und wirksame Basishygiene planen, durchführen und auswerten

>> Hier buchen! <<

Seminar-Nr. | Kurztitel

76-101 | Basishygiene

Inhalt:

In diesem Modul thematisieren wir die Produktionshygiene, Betriebs- und Personalhygiene. Unter Berücksichtigung praktischer Beispiele besprechen wir die Durchführung der Reinigung und Desinfektion sowie der Schädlingsüberwachung in lebensmittelverarbeitenden Betrieben im Detail. Ein weiterer Themenblock widmet sich den personalhygienischen Maßnahmen und zeigt auf, wie und in welchem Umfang beispielsweise hygienisches Verhalten der Mitarbeiter am Arbeitsplatz auszusehen hat.

Damit erfüllt das Webinar die Voraussetzungen und Forderungen zur Schulung und Belehrung im Sinne der EU-Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene und des Infektionsschutzgesetzes in Verbindung mit der DIN 10514 über Hygieneschulung.

Inhouse-Schulung

Zielgruppe (m | w | d)

Fachpersonal aus der Lebensmittelindustrie, dem Handel, der Gastronomie, der Gemeinschaftsverpflegung und dem Lebensmittelhandwerk und sonstigen Unternehmen, die Lebensmittel herstellen, behandeln und abgeben.

Abschluss

TÜV-Teilnahmebescheinigung

Anmeldung | Anfragen

<https://www.tuev-seminare.de/76-101/eFlyer>



www.tuev-seminare.de

Webinar: Die Einhaltung der HACCP-Grundsätze, eine besondere Herausforderung zur Lebensmittelsicherheit

Seminar-Nr. | Kurztitel

76-102 | HACCP-Grundlagen

>> Hier buchen! <<

Inhalt:

Die Sicherheit von Lebensmitteln wird - neben der Einhaltung basishygienischer Maßnahmen - von der Einhaltung der sogenannten HACCP-Grundsätze bestimmt.

Das Ziel und die Bestandteile einer Gefahrenanalyse sowie die Vorgehensweise zur Bestimmung kritischer Kontrollpunkte (CCP) zeigen wir an praktischen Beispielen aus verschiedenen Lebensmittelherstellungsprozessen auf. Des Weiteren erörtern wir die Möglichkeiten einer betriebsspezifischen Dokumentation.

Damit erfüllt das Webinar die Voraussetzungen und Forderungen zur Schulung und Belehrung im Sinne der EU-Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene und des Infektionsschutzgesetzes in Verbindung mit der DIN 10514 über Hygieneschulung.

Inhouse-Schulung

Zielgruppe (m | w | d)

Fachpersonal aus der Lebensmittelindustrie, dem Handel, der Gastronomie, der Gemeinschaftsverpflegung und dem Lebensmittelhandwerk und sonstigen Unternehmen, die Lebensmittel herstellen, behandeln und abgeben.

Abschluss

TÜV-Teilnahmebescheinigung

Anmeldung | Anfragen

<https://www.tuev-seminare.de/76-102/eFlyer>



www.tuev-seminare.de

Webinar: Krisen durch ein erfolgreiches Management bewältigen

Seminar-Nr. | Kurztitel

76-103 | Krisenmanagement

>> Hier buchen! <<

Inhalt:

Um einer möglichen lebensmittelbedingten Erkrankung (also einer Krise) vorzubeugen bzw. diese zu verhindern, bedarf es seitens der Lebensmittelunternehmen einer Reihe von Präventivmaßnahmen. Sie erfahren, wie Sie auch im Krisenfall die richtigen Entscheidungen treffen.

In diesem Modul thematisieren wir die wichtigen Bestandteile eines Havariekonzepts im Zusammenhang mit den Vorbeugemaßnahmen sowie die im Krisenfall erforderlichen Sofort- und Folgemaßnahmen.

Inhouse-Schulung

Zielgruppe (m | w | d)

Fachpersonal aus der Lebensmittelindustrie, dem Handel, der Gastronomie, der Gemeinschaftsverpflegung und dem Lebensmittelhandwerk und sonstigen Unternehmen, die Lebensmittel herstellen, behandeln und abgeben.

Abschluss

TÜV-Teilnahmebescheinigung

Anmeldung | Anfragen

<https://www.tuev-seminare.de/76-103/eFlyer>



www.tuev-seminare.de

Webinar: Allergenmanagement und -kennzeichnung als ein wichtiger Beitrag zum vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutz

Seminar-Nr. | Kurztitel

76-104 | Allergenmanagement

>> Hier buchen! <<

Inhalt:

Seit dem 14. Dezember 2014 schreibt die Europäische Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) vor, dass auch unverpackte Lebensmittel über die Verwendung der 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren und aufzeigen müssen.

An einer Vielzahl von praktischen Beispielen zeigen wir Ihnen die Möglichkeiten der Kennzeichnungspflicht bei losen Lebensmitteln in gastronomischen Betrieben, Handwerksbetrieben, dem Einzelhandel und sonstigen Lebensmittelunternehmen auf.

Inhouse-Schulung

Zielgruppe (m | w | d)

Fachpersonal aus der Lebensmittelindustrie, dem Handel, der Gastronomie, der Gemeinschaftsverpflegung und dem Lebensmittelhandwerk und sonstigen Unternehmen, die Lebensmittel herstellen, behandeln und abgeben.

Abschluss

TÜV-Teilnahmebescheinigung

Anmeldung | Anfragen

<https://www.tuev-seminare.de/76-104/eFlyer>



www.tuev-seminare.de

Webinar: Infektionsschutz und Belehrungspflicht im Sinne des Infektionsschutzgesetzes

Seminar-Nr. | Kurztitel

76-107 | Infektionsschutz

>> Hier buchen! <<

Inhalt:

Das Webinar vermittelt an einer Vielzahl von Beispielen Kenntnisse zur Mikrobiologie sowie zu den wirksamen personalhygienischen Maßnahmen einschließlich der Reinigung und Desinfektion, um eine Übertragung krankmachender Bakterien auf Lebensmittel möglichst auszuschließen.

Damit erfüllt das Webinar die Voraussetzungen und Forderungen zur Schulung im Sinne der EU-Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene und des Infektionsschutzgesetzes in Verbindung mit der DIN 10514 über Hygieneschulung.

Inhouse-Schulung

Zielgruppe (m | w | d)

Das Webinar richtet sich an Personen, die in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und sonstigen lebensmittelverarbeitenden Betrieben mit der Produktion und Abgabe von Lebensmitteln / Speisen beschäftigt sind.

Abschluss

TÜV-Teilnahmebescheinigung

Anmeldung | Anfragen

<https://www.tuev-seminare.de/76-107/eFlyer>



www.tuev-seminare.de

Workshop: Aufbauwebinar zum Lehrgang Hygienebeauftragter in Einrichtungen der stationären und ambulanten Pflege

Seminar-Nr. | Kurztitel

76-10 | Aufbau Hygiene/Pflege

>> Hier buchen! <<

Inhalt:

- Hygieneplanung und Hygieneorganisation
 - Preparedness, proaktive Planung, Budgetierung / Vorfinanzierung
- Risiko- / Gefahrenanalysen
 - Lebensmittelkontamination
 - Arbeitsschutz
 - Clientengefährdung
- Praktisches Krisenmanagement
 - Havariekonzept / Rückverfolgbarkeit
 - Beteiligungen und Hilfen
 - Arbeiten unter Zeit- und Problemdruck
- Personalschulung
 - Schulungsplanung
 - Gesprächsführung
 - Eigenverantwortung und Motivation
- Überwachungs- und Kontrollstrategien
 - Interne Qualitätssicherung als Teil des Qualitätsmanagements
 - Vorbereitung auf und Mitarbeit bei externen Überprüfungen
 - Sicherung von Abläufen und Prozessen
- Nosokomiale Infektionen
 - Arten und Besonderheiten
 - Schwere Verläufe
 - NI mit resistenten Erregern
 - Überwachung, Prävention und Bekämpfung
- Umsetzung rechtlicher und berufsfachlicher Vorgaben
 - Lebensmittelrechtliche und hygienerechtliche Vorgaben
 - Wissenschaftliche Vorgaben
 - Berufsstandards und Richtlinien

Der Workshop-Charakter der Veranstaltung soll interaktives Lernen und Erfahrungskonsolidierung der Teilnehmer u. a. durch Diskussion von Impulsreferaten und Übungen anregen und fördern.

Veranstaltungskosten

745,00 € p.P. zzgl. MwSt. (886,55 € inkl. MwSt.)

Zielgruppe (m | w | d)

Hygienebeauftragte, Mitarbeiter der stationären / ambulanten Pflege

Abschluss

TÜV-Teilnahmebescheinigung

Anmeldung | Anfragen

<https://www.tuev-seminare.de/76-10/eFlyer>

Über unsere Webinare

In unseren Webinaren teilen wir unser Expertenwissen mit Ihnen!

In einem vollwertigen Online-Seminar vermitteln wir Ihnen das benötigte Know-how zu verschiedenen Fachbereichen. Die Teilnahme an unseren Webinaren mit Live-Vorträgen unseres Experten ist einfach:

Alles, was Sie für die Teilnahme an unseren Webinaren benötigen, ist eine Internetverbindung.

Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie zeitnah Ihre persönliche Einladung.

Mit den darin enthaltenen Zugangsdaten loggen Sie sich zum Webinartermin einfach im Internet in diese Veranstaltung ein.

Über Ihre Lautsprecher bzw. Headset oder per Telefon können Sie den Ton dazuschalten. Wir eröffnen Ihnen kurz und kompakt besondere Einblicke und Perspektiven zum gebuchten Thema. Alle Webinare können wir auch exklusiv für Ihre Mitarbeiter als virtuelle Inhouse-Schulung durchführen.

Wir freuen uns über Ihre Anfrage: inhouse@tuev-seminare.de





Newsletter

Seminare, Webinare und mehr – melden Sie sich jetzt zu einem unserer regelmäßigen Newsletter an und verpassen Sie keine Neuigkeiten mehr!

WeiterBILDUNG wird bei uns groß geschrieben.

Wir arbeiten stetig an der Entwicklung neuer und der Weiterentwicklung altbekannter Fort- und Weiterbildungsthemen. So können Sie auf ein breit gefächertes Portfolio zugreifen und finden sicher das Passende.

Wir informieren Sie über die neusten Vorschriften und Änderungen, geben Ihnen praktische Tipps für Ihren Arbeitsbereich und Hilfestellung zu aktuellen Anforderungen wie zum Beispiel im Elektro-, Arbeitssicherheits- und Umweltbereich.

Um Sie immer auf den aktuellen Stand bringen zu können, bieten wir mehrere Newsletter rund um den TÜV Seminare Kosmos an.

Und wenn Sie es sich doch anders überlegen: Sie können sich natürlich jederzeit wieder von der jeweiligen Liste abmelden. Klicken Sie dazu einfach auf den Abmelde-link am Ende eines Mailings.



Scannen Sie einfach mit Ihrer Handykamera diesen QR-Code und melden sich zu unserem Newsletter an!



Wir über uns

Die TÜV Saarland Bildung + Consulting GmbH versteht sich mit ihrem Weiterbildungsangebot als „Brücke zwischen Mensch, Technik und Umwelt!“

Ziel

Das Ziel aller Seminare ist es, Lösungshilfen für betriebliche Probleme in allen von uns angebotenen Fachbereichen aufzuzeigen.

Anspruch

Unser Anspruch ist es, die Kunden mit einer intakten und nachvollziehbaren Preispolitik, kleinen Lerngruppen, einem hohen Qualitätsanspruch und kompetenten Fachdozenten für eine langfristige, vertrauensvolle Zusammenarbeit zu gewinnen.

Unsere Dozenten sind

TÜV-Sachverständige oder Fachkräfte aus Industrie-, Energieversorgungs- und Dienstleistungsunternehmen.

Alle Dozenten verfügen neben ihrer fachlichen Qualifikation über eine langjährige Betriebserfahrung.

Weitere Pluspunkte, die für uns sprechen

- Wir sind nach DIN EN ISO 9001 zertifiziert.
- Gute verkehrstechnische Anbindung zu allen Seminarorten.
- Unsere Teilnehmer haben nach dem Seminar die Möglichkeit, ihre noch offenen Fragen an uns zu richten. Alle telefonischen Anfragen sind für unsere Teilnehmer kostenfrei.