

TÜV Seminare Hygiene

bis Dezember 2024



Wissen, was Sie weiterbringt!

Sehr geehrte Damen und Herren,

da es gerade im Gesundheitswesen immer wieder neue Gesetze, Rechte und Pflichten gibt, ist es notwendig, das Wissen mithilfe entsprechender Weiterbildungen aufzufrischen.

Unsere Schulungen im Bereich **Hygiene** sind auf die hohen Anforderungen im Hygienebereich sowohl in der Pflege als auch in der Küche abgestimmt. So erhalten Sie die benötigte Fachkompetenz in Theorie und Praxis. Im beiliegenden Prospekt haben wir für Sie alle Seminare mit Terminen und Tagungsorten aus diesem Bereich für das Jahr **2024** zusammengestellt.

In unserem Zertifikatskurs **Hygienebeauftragter in Einrichtungen der stationären und ambulanten Pflege (TÜV)** für qualifiziertes Personal aus den Bereichen Pflege und Hauswirtschaft erwerben Sie eine qualifizierte Fortbildung zur angewandten Hygienesicherung vor Ort. Als Fortbildung bieten wir ein **Aufbau- und Rezertifizierungsseminar** an, in dem Sie das Sachkundezertifikat **Sachkundiger zur Aufbereitung unkritischer Medizinprodukte / Hilfsmittel** in Anlehnung an die RKI Empfehlung "Anforderungen an die Hygiene bei der Aufbereitung von Medizinprodukten" Anlage 6 sowie der TRBA 250 erhalten. Nähere Informationen finden Sie auf den Seiten 4 und 5 oder unter: hygiene.tuev-seminare.de

Wenn sie Ihre Mitarbeiter gerne im eigenen Unternehmen schulen lassen möchten, wenden Sie sich bitte an unser Inhouse-Team. Buchen Sie eines unserer Seminare als **Inhouse-Lösung** oder planen Sie mit uns individuell Ihre unternehmensinterne Weiterbildung nach Ihren Bedürfnissen. Schicken Sie uns einfach Ihre Anfrage an: inhouse@tuev-seminare.de

TÜV Seminare Saarland - Ihr Partner für Weiterbildung - Deutschlandweit!



ppa. Karin Lang

TÜV Saarland Bildung + Consulting GmbH



Inhaltsverzeichnis

Hygiene Pflege	4
Hygiene Küche	8
In eigener Sache	11
Ansprechpartnerin	12



Hinweise



Termine mit Durchführungsgarantie

Die mit diesem Zeichen auf unserer Homepage gekennzeichneten Seminare finden auf jeden Fall statt. Wir bieten Ihnen somit ab sofort eine 100%ige Planungssicherheit in puncto Termin und Ort.



Dieser Termin findet als **Präsenz- oder Online-Seminar** statt.



Die so gekennzeichneten Seminare werden als **Webinar** durchgeführt.



Änderungen vorbehalten. Alle Preise sind freibleibend. Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie im Internet unter www.tuev-seminare.de

Um die Lesbarkeit zu erhöhen, verwenden wir bei allen personenbezogenen Begriffen die männliche Form. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass sich unsere Seminare an m/w/d Interessenten richten.

Seminar-Nr. 16-50 Grundkurs: Hygienebeauftragter in Einrichtungen der stationären und ambulanten Pflege (TÜV)

(Pflegeheime, Behindertenheime, soziale Dienste)

ZIEL	Dieses Seminar wendet sich an qualifiziertes Personal aus den Bereichen Pflege und Hauswirtschaft und bietet Ihnen im Rahmen einer mehrtägigen qualifizierten Fortbildung eine Vertiefung zu Fragen der angewandten Hygienesicherung vor Ort an. Dabei beleuchten und diskutieren wir praxisrelevante Schnittstellen zwischen Pflege und Hauswirtschaft unter Gesichtspunkten von Zusammenarbeit und Arbeitsteilung.
INHALT	• Aufgabenprofil • Qualitätssicherung als integrales Element professioneller Pflege • Rechtliche und fachliche Rahmenvorgaben • Gesundheitsprävention für Kinder, Behinderte und alte Menschen • Spezielle Expositions- und Dispositionsrisiken alter und junger Bewohner im Heim • Hygieneplanung / Hygienemanagement • Übertragung von Erregern, nosokomiale Infektionen, epidemische nosokomiale Infektionen • Schutzmaßnahmen • Angewandte Lebensmittelsicherheit • Personalschutz, Arbeitsschutz • Personalschulung • Besonderheiten in der ambulanten Pflege • Abschlussprüfung (freiwillig)
ZIELGRUPPE	Fachpersonal aus den Bereichen Pflege und Hauswirtschaft
ABSCHLUSS	TÜV-Teilnahmebescheinigung; nach bestandener Abschlussprüfung erhalten Sie das Zertifikat als "Hygienebeauftragter für Senioren- und Pflegeheime (TÜV)"
HINWEISE	Achtung NEU! Mit der Teilnahme an diesem Kurs haben Sie die Möglichkeit, bei nachfolgender Teilnahme an unserem Auffrischkurs (Seminar-Nr. 16-10) zusätzlich ein Zertifikat über die Sachkenntnis zur Hilfsmittelaufbereitung / Medizinproduktaufbereitung unkritischer Medizinprodukte in Anlehnung an die RKI Empfehlung "Anforderungen an die Hygiene bei der Aufbereitung von Medizinprodukten" Anlage 6 zu erhalten. Damit weisen Sie Ihre Kenntnis zur sachgerechten Aufbereitung der Hilfsmittel in Ihrem Haus nach.
TERMINE ORTE	01.07. - 05.07.2024 Stuttgart 07.10. - 11.10.2024 Hattingen / Ruhr Jeweils von 08:30 bis 16:00 Uhr
PREIS	1.395,00 € zzgl. MwSt. (1.660,05 € inkl. MwSt.) Im Preis sind die Prüfungsgebühr, das Zertifikat, Seminargetränke, Mittagessen und Teilnehmerunterlagen enthalten.
ANMELDUNG	Einfach online buchen: Seminar-Nr. "16-50" im Suchfeld eingeben. www.tuev-seminare.de



Seminar-Nr. 16-10
76-10
**Aufbau- und Rezertifizierungsseminar zum
Lehrgang Hygienebeauftragter in Einrich-
tungen der stationären und ambulanten
Pflege**
(Pflegeheime, Behindertenheime, soziale Dienste)

ZIEL	In diesem Workshop aktualisieren Sie Ihre Kenntnisse als Hygienebeauftragter in der Pflege, da sich in den vergangenen zwei Jahren viele Gesetze, Verordnungen, Empfehlungen (z. B. RKI) und berufsgenossenschaftliche Veröffentlichungen geändert haben.
INHALT	• Update zu geänderten Gesetzen, Richtlinien und Empfehlungen der letzten 2 Jahre • Aktuelle lebensmittelrechtliche und hygienerechtliche Vorgaben • Wissenswertes / Neues zum Hygienemanagement und Desinfektion • Hilfsmittelaufbereitungsprozess (Grundlagen, Risikobewertung, SOP-Erstellung) • Qualitätssicherung in Aufbereitung, Desinfektion • Überwachungs- und Kontrollstrategien • Aktuelle Epidemiologie • Lebensmittelkontamination • Optimierung der HACCP und Grundsätze des Codex Alimentarius • Arbeitsschutz • Personalschulung (aktuelle (nötige) Belehrungen) • Vorbereitung auf und Mitarbeit bei externen Überprüfungen
ZIELGRUPPE	Hygienebeauftragte, Mitarbeiter der stationären / ambulanten Pflege
ABSCHLUSS	TÜV-Teilnahmebescheinigung, welche Sie berechtigt nach der Teilnahme an unserem Kurs zum Hygienebeauftragten in der Pflege, ein Sachkundezertifikat "Sachkundiger zur Aufbereitung unkritischer Medizinprodukte / Hilfsmittel" in Anlehnung an die RKI Empfehlung "Anforderungen an die Hygiene bei der Aufbereitung von Medizinprodukten" Anlage 6 sowie der TRBA 250 zu erhalten.
HINWEISE	Dieses Seminar eignet sich auch zur Durchführung in Ihrem Unternehmen!
TERMINE ORTE	📅 08.05. - 09.05.2024 Hattingen / Ruhr 📅 03.06. - 04.06.2024 online 📅 05.06. - 06.06.2024 Sulzbach / Saar 📅 14.10. - 15.10.2024 Nürnberg 📅 02.12. - 03.12.2024 online Jeweils von 08:30 bis 16:00 Uhr
PREIS	745,00 € zzgl. MwSt. (886,55 € inkl. MwSt.) Im Preis sind Seminargetränke, Mittagessen und Teilnehmerunterlagen enthalten.
ANMELDUNG	Einfach online buchen: Seminar-Nr. "16-10 im Suchfeld eingeben. www.tuev-seminare.de



Sie wollen nichts verpassen?

Dann folgen Sie uns!



[linkedin.tuev-seminare.de](https://www.linkedin.com/company/tuev-seminare.de)



[facebook.tuev-seminare.de](https://www.facebook.com/tuev.seminare.de)



[instagram.tuev-seminare.de](https://www.instagram.com/tuev-seminare.de)

Für jeden
10. Follower auf
unseren Social
Media Kanälen
pflanzen wir
1 Baum.

www.tuev-seminare.de

Unsere Fachtagungen: Networking und lebendiger fachlicher Austausch **SAVE THE DATE**

- Brandschutz
- Elektrotechnik
- Explosionsschutz
- Arbeitssicherheit / Umweltschutz
- Maschinenbau, Automatisierung
und Produktionstechnik



fachtagung.tuev-seminare.de

Seminar-Nr. **Hygienebeauftragter in Gemeinschaftsküchen (TÜV)**

16-02

Allgemeines Basiswissen und praktische Umsetzung zum Thema Hygiene in Gemeinschaftsküchen

ZIEL	In diesem Seminar vermitteln wir Ihnen die Grundlagen der Hygiene, die für Sie unerlässlich sind, wenn Sie Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen.
INHALT	• Gesetzliche Grundlagen, Bestimmungen und Empfehlungen • Praktische Umsetzung von HACCP • Grundlagen von Hygiene und Mikrobiologie von Lebensmitteln • Betriebliches Eigenkontrollsystem (Hygienepläne) • Unterrichtung und Küchenmitarbeiterschulung • Arbeitssicherheit und Systemprüfung Betriebsstätten • EU-Zulassung für Küchen • Krisenmanagement und Krisenpläne • Wiederholungsbelehrung nach §§ 42 und 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) • Abschlussprüfung (freiwillig)
ZIELGRUPPE	interessierter Personenkreis, Küchenfachpersonal
ABSCHLUSS	TÜV-Teilnahmebescheinigung; nach bestandener Abschlussprüfung erhalten Sie das Zertifikat als "Hygienebeauftragter in Gemeinschaftsküchen (TÜV)".
HINWEISE	Dieses Seminar eignet sich auch zur Durchführung in Ihrem Unternehmen!
TERMINE ORTE	19.02. - 21.02.2024 Hattingen / Ruhr 15.04. - 17.04.2024 Leipzig 03.06. - 05.06.2024 Bad Dürkheim 02.09. - 04.09.2024 Köln 28.10. - 30.10.2024 Sulzbach / Saar 02.12. - 04.12.2024 Nürnberg Jeweils von 08:30 bis 16:00 Uhr
PREIS	995,00 € zzgl. MwSt. (1.184,05 € inkl. MwSt.) Im Preis sind die Prüfungsgebühr, das Zertifikat, Seminargetränke, Mittagessen und umfangreiche Teilnehmerunterlagen enthalten.
ANMELDUNG	Einfach online buchen: Seminar-Nr. "16-02 im Suchfeld eingeben. www.tuev-seminare.de



Seminar-Nr. 16-30 **Aufbauseminar: Workshop für Hygienebeauftragte in der Gemeinschaftsverpflegung**

ZIEL	In diesem Workshop erarbeiten wir gemeinsam das Handwerkszeug zur Anpassung und Weiterentwicklung der betrieblichen Eigenkontrollen, um eine Rechts- und Verfahrenssicherheit zu gewährleisten. Aktuelle Themen können Sie vor Seminarbeginn einreichen oder zum Seminar mitbringen.
INHALT	• Neuerungen der betrieblichen Eigenkontrollen • Vertiefung der Kenntnisse zu geltenden Vorschriften in der Lebensmittelhygiene sowie Neuerungen in der Gesetzgebung • Hygieneaudit als Kontrollsystem • Gefahrenanalyse • HACCP • Havarie- oder Notfallplan • Schulungspläne • Zulassung als Gemeinschaftsverpflegungsbetrieb • Aktuelle Themen • Wiederholungsbelehrung nach §§ 42 und 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) • Hygienebarometer (Transparenz der Lebensmittelhygiene)
ZIELGRUPPE	Hygienebeauftragte für Gemeinschaftsverpflegung
ABSCHLUSS	TÜV-Teilnahmebescheinigung
HINWEISE	Dieses Seminar eignet sich besonders zur Durchführung in Ihrem Unternehmen!
TERMINE ORTE	 15.04. - 16.04.2024 Hattingen / Ruhr  25.11. - 26.11.2024 Sulzbach / Saar Jeweils von 08:30 bis 16:00 Uhr
PREIS	745,00 € zzgl. MwSt. (886,55 € inkl. MwSt.) Im Preis sind Seminargetränke, Mittagessen und Teilnehmerunterlagen enthalten.
ANMELDUNG	Einfach online buchen: Seminar-Nr. "16-30" im Suchfeld eingeben. www.tuev-seminare.de 

Seminar-Nr. 16-42 Schulung nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)

ZIEL	Die Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln, LMHV vom 08. August 2007, fordert in § 4, dass leicht verderbliche Lebensmittel nur von Personen hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden dürfen, die aufgrund einer Schulung über die entsprechenden Fachkenntnisse ihrer jeweiligen Tätigkeit verfügen. Wir helfen Ihnen, die geforderte Schulungsverpflichtung praxisnah mit Motivation in Ihrem Betrieb umzusetzen und bieten Ihnen in diesem Workshop eine äußerst unkomplizierte und praxisnahe Möglichkeit, dieser gesetzlichen Verpflichtung nachzukommen.
INHALT	• Aktuelle lebensmittelrechtliche Grundlagen • Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung • Vermeidung von nachteiligen Beeinflussungen der verschiedensten Lebensmittel • Eigenkontrollen inklusive Eigenkontrollplan nach HACCP-Grundsätzen • Lebensmittelhygiene, Personalhygiene, Mindestanforderungen an Betriebsräume • Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Risikobewertung • Lebensmittelkennzeichnung nach Zusatzstoffzulassungsverordnung sowie Allergenkennzeichnung nach Lebensmittelinformationsverordnung • Lagerausstattung und Organisation • Krisenmanagement, Havarieplan • Abfallmanagement • Eingliederung der Schulungsverpflichtungen in die vorhandenen Arbeitsprozesse
ZIELGRUPPE	Alle Personen, die leicht verderbliche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, interessierter Personenkreis
ABSCHLUSS	TÜV-Teilnahmebescheinigung
HINWEISE	Nach der Schulung können Sie ohne weitere finanzielle Belastungen die folgende Schulung in Ihrem Betrieb selbst durchführen. Sie kennen die aktuellen Rechtslagen genau, wissen, wie Sie mit den verschiedenen Anforderungen umzugehen haben und schützen sich auch dadurch vor eventuellen Schadensersatzansprüchen im Zusammenhang mit dem Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG) und dem Bürgerlichen Gesetzbuch (BGB).
TERMINE ORTE	17.04.2024 Hattingen / Ruhr 27.11.2024 Sulzbach / Saar Jeweils von 08:30 bis 16:00 Uhr
PREIS	415,00 € zzgl. MwSt. (493,85 € inkl. MwSt.) Im Preis sind Seminargetränke, Mittagessen und Teilnehmerunterlagen enthalten.
ANMELDUNG	Einfach online buchen: Seminar-Nr. "16-42 im Suchfeld eingeben. www.tuev-seminare.de



Wenn Sie sich zu einem Seminar **anmelden** möchten:

Geben Sie einfach auf unserer Homepage im Suchfeld das gewünschte Seminar ein und folgen Sie der Menüführung.



Wenn Sie eine Seminarbeschreibung mit **Angebot** benötigen:

Nutzen Sie unser **Angebotsmodul** für maximale Flexibilität. Jetzt **schnell und einfach** ein Angebot generieren.
Wir freuen uns auf Sie!



Wenn Sie eine **Inhouse-Schulung** benötigen:

Wir sind kein Standard und machen auch keinen!
Wir machen lieber, was genau für Sie passt:
Maßgeschneiderte Inhouse-Schulungen gleich hier anfragen!



TUV
SEMINARE®
SAARLAND

www.tuev-seminare.de

TÜV Saarland
Bildung + Consulting GmbH



Frau Karen Wimmers
Ruhrhang 3
45525 Hattingen
Tel.: 0 23 24 / 9 19 79 - 73
karen.wimmers@tuev-seminare.de

**Wir sind zertifiziert nach
DIN EN ISO 9001.**

Weitere Seminare und Infos
finden Sie unter



www.tuev-seminare.de