



WISSEN, WAS SIE WEITERBRINGT.

HYGIENE

OFFENSIVE 2021
ONLINE WEITERBILDUNG



HYGIENE 2021:

Wir machen Sie online fit!

Wir sind für Sie da – auch in schwierigen Zeiten wie diesen!

Die aktuelle Situation bringt neue Herausforderungen mit sich, für Unternehmen, für Mitarbeiter aber auch für jeden privat. In den letzten Wochen ist das wirtschaftliche Leben, wie wir es kennen, nahezu zum Erliegen gekommen. Viele Unternehmen durchleben eine schwierige und ungewisse Zeit.

Umso wichtiger ist es, an die Zukunft zu denken und Unternehmen sowie Mitarbeiter weiterzubilden. Wir unterstützen Sie dabei! Als kompetenter Partner in der Weiterbildung haben wir im Bereich Hygiene verstärkt Online-Weiterbildungen konzipiert. Eine Chance, sich und Ihre Mitarbeiter in der aktuellen Zeit fortzubilden.

Wie unsere Präsenzveranstaltungen, so sind auch unsere Webinare praxisnah gestaltet und vermitteln Ihnen essentielles Know-how im Bereich Hygiene.

Folgende Webinare stellen wir Ihnen heute vor:

- Umsetzung von Rechtsgrundlagen zur Lebensmittelsicherheit
- Hygiene- und Infektionsschutzbeauftragter für Veranstaltungen und Versammlungsstätten
- Grundlagen der Basishygiene in Theorie und Praxis
- HACCP-Grundlagen und -konzepte in der Praxis wirksam umsetzen
- Krisenmanagement und Havariekonzept
- Infektionsschutz und Belehrungspflicht im Sinne des Infektionsschutzgesetzes

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 TÜV Seminare Team

Webinar: Umsetzung von Rechtsgrundlagen zur Lebensmittelsicherheit

14. Januar 2021 | 11:00 Uhr - 12:00 Uhr

19. August 2021 | 17:00 Uhr - 18:00 Uhr

>> Hier buchen! <<

Seminar-Nr. | Kurztitel

76-100 | Lebensmittelsicherheit

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.

Veranstaltungskosten

59,00 € p.P. zzgl. MwSt. (70,21 € inkl. MwSt.)

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](https://www.tuev-seminare.de/76-100/eFlyer)



Webinar: Hygiene- und Infektionsschutzbeauftragter für Veranstaltungen und Versammlungsstätten

11. bis 12. Februar 2021 | 8:30 Uhr - 16:00 Uhr
04. bis 05. Mai 2021 | 8:30 Uhr - 16:00 Uhr
05. bis 06. Oktober 2021 | 8:30 Uhr - 16:00 Uhr

>> Hier buchen! <<

Seminar-Nr. | Kurztitel

76-45 | Hygiene Versammlungsstätten

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

Veranstaltungskosten

795,00 € p.P. zzgl. MwSt. (946,05 € inkl. 19 % MwSt.)

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

Anmeldung | Anfragen

[https://www.tuev-seminare.de/
76-45/eFlyer](https://www.tuev-seminare.de/76-45/eFlyer)

Webinar: Grundlagen der Basishygiene in Theorie und Praxis

18. März 2021 | 11:00 Uhr - 12:00 Uhr

14. Oktober 2021 | 17:00 Uhr - 18:00 Uhr

>> 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.

Veranstaltungskosten

59,00 € p.P. zzgl. MwSt. (70,21 € inkl. MwSt.)

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](https://www.tuev-seminare.de/76-101/eFlyer)

Webinar: HACCP-Grundlagen und -konzepte in der Praxis wirksam umsetzen

15. April 2021 | 11:00 Uhr - 12:00 Uhr

18. November 2021 | 18:00 Uhr - 19:00 Uhr

>> Hier buchen! <<

Seminar-Nr. | Kurztitel

76-102 | HACCP-Grundlagen

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.

Veranstaltungskosten

59,00 € p.P. zzgl. MwSt. (70,21 € inkl. MwSt.)

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](https://www.tuev-seminare.de/76-102/eFlyer)

Webinar: Krisenmanagement und Havariekonzept

10. Juni 2021 | 17:00 Uhr - 18:00 Uhr

09. Dezember 2021 | 17:00 Uhr - 18:00 Uhr

>> Hier buchen! <<

Seminar-Nr. | Kurztitel

76-103 | Krisenmanagement

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 zu treffen.

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

Veranstaltungskosten

59,00 € p.P. zzgl. MwSt. (70,21 € inkl. MwSt.)

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](https://www.tuev-seminare.de/76-103/eFlyer)

Webinar: Infektionsschutz und Belehrungspflicht im Sinne des Infektionsschutzgesetzes

28. Januar 2021 | 11:00 Uhr - 12:00 Uhr
16. September 2021 | 17:00 Uhr - 18:00 Uhr

>> Hier buchen! <<

Seminar-Nr. | Kurztitel

76-107 | Infektionsschutz

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.

Zum Ende des Webinars erhalten die Teilnehmenden eine Bescheinigung, die bei Bedarf der zuständigen Behörde als Nachweis vorgelegt werden kann.

Veranstaltungskosten

59,00 € p.P. zzgl. MwSt. (70,21 € inkl. MwSt.)

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](https://www.tuev-seminare.de/76-107/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





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.