

TÜV Seminare



Hygiene

2020

Hygiene ↑

~~Infektionen~~

# IHRE ANSPRECHPARTNERINNEN DER TÜV SAARLAND BILDUNG + CONSULTING GMBH

## ... bei fachlichen Fragen



Frau Nicole Kern

Telefon: 0 68 97 / 5 06 - 5 41  
Telefax: 0 68 97 / 5 06 - 5 04  
nicole.kern@tuev-seminare.de

Sollten Sie ein  
individuelles Angebot für  
eine Inhouse-Schulung  
wünschen, so sprechen Sie  
uns gerne an.  
Wir erstellen gemeinsam  
mit Ihnen eine  
maßgeschneiderte Agenda  
für Ihr Seminar.

## ... bei organisatorischen Fragen



Frau Nicole Schöneberger

Telefon: 0 68 97 / 5 06 - 5 40  
Telefax: 0 68 97 / 5 06 - 5 04  
nicole.schoeneberger@tuev-seminare.de

Bei Buchung über  
[www.tuev-seminare.de](http://www.tuev-seminare.de)  
erhalten Sie einen  
Preisnachlass von 10,-- €  
pro Tag und Teilnehmer.

Weitere Seminare zu verschiedenen Themenbereichen finden Sie  
unter [www.tuev-seminare.de](http://www.tuev-seminare.de)

# Inhaltsverzeichnis

	Seite
<b>Ansprechpartnerinnen</b>	<b>2</b>
Inhaltsverzeichnis	3
<b>Hygiene Pflege</b>	
Grundkurs: Hygienebeauftragter in Einrichtungen der stationären und ambulanten Pflege (TÜV)	4
Workshop: Aufbauseminar zum Lehrgang Hygienebeauftragter in Einrichtungen der stationären und ambulanten Pflege	5
<b>Hygiene Küchen</b>	
Webinar: Umsetzung von Rechtsgrundlagen zur Lebensmittelsicherheit	6
Webinar: Grundlagen der Basishygiene in Theorie und Praxis	6
Webinar: Infektionsschutz und Belehrungspflicht im Sinne des Infektionsschutzgesetzes	6
Webinar: HACCP-Grundlagen und -konzepte in der Praxis wirksam umsetzen	6
Webinar: Krisenmanagement und Havariekonzept	6
Webinar: Allergenmanagement und -kennzeichnung als ein wichtiger Beitrag zum vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutz	6
Hygienebeauftragter in Gemeinschaftsküchen (TÜV)	7
Aufbauseminar: Workshop für Hygienebeauftragte in der Gemeinschaftsverpflegung	8
Schulung nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)	9
Inhouse	10
<b>Anmeldeformular</b>	<b>11</b>

## Maßgeschneiderte Inhouse-Lösung:

Küchenaudit: Betriebsanalyse mit Abklatschproben

Für ein unverbindliches Angebot steht Ihnen Frau Nicole Kern unter der Telefonnummer 0 68 97 / 5 06 - 5 41 gerne zur Verfügung. Weitere Informationen sowie die ausführliche Seminarbeschreibung finden Sie auch im Internet unter [www.tuev-seminare.de](http://www.tuev-seminare.de)



### 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. Aufgrund der hohen Nachfrage an diesen Seminaren empfehlen wir Ihnen eine frühzeitige Anmeldung.

Im aktuellen Prospekt sind die **rot geschriebenen Termine** Seminare mit Durchführungsgarantie.

### Hinweis:

Alle Preise sind freibleibend. Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen und weitere Seminare aus anderen Fachgebieten finden Sie im Internet unter [www.tuev-seminare.de](http://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)“

### **TERMINE | ORTE**

09.03. - 13.03.2020 | 90449 Nürnberg  
**15.06. - 19.06.2020 | 66280 Sulzbach**  
31.08. - 04.09.2020 | 30625 Hannover  
**02.11. - 06.11.2020 | 70569 Stuttgart**  
Jeweils von 08:30 bis 16:00 Uhr.

### **PREIS**

1.195,-- € zzgl. MwSt. (1.422,05 € inkl. MwSt.)  
Im Preis sind die Prüfungsgebühr, das Zertifikat, Seminar-  
getränke, Mittagessen und Teilnehmerunterlagen enthalten.

### **ANMELDUNG**

Bitte unter Seminar-Nr. „16-50“ oder  
Kurztitel „Hygiene/Pflege“

SEMINAR-NR.  
16-10

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

(Pflegeheime, Behindertenheime, soziale Dienste)

### ZIEL

In diesem Workshop erwerben Sie spezifische Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten, um in Einrichtungen der ambulanten bzw. stationären Pflege die erweiterten Aufgaben und Verantwortlichkeiten eines Hygienebeauftragten effektiv und zeitgemäß wahrnehmen zu können.

### INHALT

- Hygieneplanung und Hygieneorganisation
- Risiko- / Gefahrenanalysen
- Praktisches Krisenmanagement
- Personalschulung
- Überwachungs- und Kontrollstrategien
- Nosokomiale Infektionen
- Umsetzung rechtlicher und berufsfachlicher Vorgaben

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

### ZIELGRUPPE

Hygienebeauftragte, Mitarbeiter der stationären / ambulanten Pflege

### ABSCHLUSS

TÜV-Teilnahmebescheinigung

### HINWEISE

Dieses Seminar eignet sich auch zur Durchführung in Ihrem Unternehmen!

### TERMINE | ORTE

23.01. - 24.01.2020 | 30625 Hannover  
20.04. - 21.04.2020 | 66280 Sulzbach  
08.06. - 09.06.2020 | 90449 Nürnberg  
26.11. - 27.11.2020 | 67547 Worms  
Jeweils von 08:30 bis 16:00 Uhr.

### PREIS

695,-- € zzgl. MwSt. (827,05 € inkl. MwSt.)  
Im Preis sind Seminargetränke, Mittagessen  
und Teilnehmerunterlagen enthalten.

### ANMELDUNG

Bitte unter Seminar-Nr. „16-10“ oder  
Kurztitel „Aufbau Hygiene/Pflege“



#### 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. Aufgrund der hohen Nachfrage an diesen Seminaren empfehlen wir Ihnen eine frühzeitige Anmeldung.

Im aktuellen Prospekt sind die **rot geschriebenen Termine** Seminare mit Durchführungsgarantie.



## **zum Thema Praxiswissen Lebensmittelrecht / -sicherheit: Weiterbildung leicht gemacht!**

Die Teilnahme an unseren Webinaren zu den Themen Lebensmittelrecht / -sicherheit 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 rechtzeitig zu Beginn des gebuchten Webinars Ihre persönliche Einladung. Mit den darin enthaltenen Zugangsdaten loggen Sie sich zum Webinar-Termin einfach per Internet in diese Veranstaltung ein. Über Ihre Lautsprecher ▶ bzw. Headset 🎧 oder per Telefon 📞 können Sie den Ton 🔊 dazu schalten.

In den Modulen (je 60 Minuten) eröffnen wir Ihnen kurz und konzentriert besondere Einblicke und Perspektiven zu folgenden aktuellen Themen:

- Modul 1: Umsetzung von Rechtsgrundlagen zur Lebensmittelsicherheit** (Seminar-Nr. 16-100)  
16. Januar und 20. August 2020
- Modul 2: Grundlagen der Basishygiene in Theorie und Praxis** (Seminar-Nr. 16-101) 19. März und 22. Oktober 2020
- Modul 3: Infektionsschutz und Belehrungspflicht im Sinne des Infektionsschutzgesetzes** (Seminar-Nr. 16-107)  
23. April und 17. September 2020
- Modul 4: HACCP-Grundlagen und -konzepte in der Praxis wirksam umsetzen** (Seminar-Nr. 16-102)  
28. Mai und 10. Dezember 2020
- Modul 5: Krisenmanagement und Havariekonzept** (Seminar-Nr. 16-103) 20. Februar und 23. Juni 2020
- Modul 6: Allergenmanagement und -kennzeichnung als ein wichtiger Beitrag zum vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutz** (Seminar-Nr. 16-104)  
06. August und 19. November 2020

**Preis jeweils: 29,00 € zzgl. MwSt. (34,51 € inkl. MwSt.)**

Sie bekommen zu jedem Modul Schulungsunterlagen sowie eine Teilnahmebescheinigung und erhalten somit einen Eindruck von unseren Seminaren im Bereich Hygiene. Anmelden können Sie sich unter [www.tuev-seminare.de](http://www.tuev-seminare.de). Gerne begrüßen wir Sie natürlich weiterhin vor Ort zu unseren Veranstaltungen!

SEMINAR-NR.  
16-02

## Hygienebeauftragter in Gemeinschaftsküchen (TÜV)

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

10.02. - 12.02.2020 | 30625 Hannover  
29.06. - 01.07.2020 | 85435 Erding  
**14.09. - 16.09.2020 | 66280 Sulzbach**  
11.11. - 13.11.2020 | 51588 Nümbrecht  
Jeweils von 08:30 bis 16:00 Uhr.

### PREIS

895,-- € zzgl. MwSt. (1.065 € inkl. MwSt.)  
Im Preis sind die Prüfungsgebühr, das Zertifikat, Seminargetränke, Mittagessen und umfangreiche Teilnehmerunterlagen enthalten.

### ANMELDUNG

Bitte unter Seminar-Nr. „16-02“ oder  
Kurztitel „Hygiene Küche“



#### 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. Aufgrund der hohen Nachfrage an diesen Seminaren empfehlen wir Ihnen eine frühzeitige Anmeldung.

Im aktuellen Prospekt sind die **rot geschriebenen Termine** Seminare mit Durchführungsgarantie.

SEMINAR-NR.  
16-30

## Aufbauseminar: Workshop für Hygienebeauftragte in der Gemeinschaftsverpflegung

<b>ZIEL</b>	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.
<b>INHALT</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Neuerungen der betrieblichen Eigenkontrollen</li><li>• Vertiefung der Kenntnisse zu geltenden Vorschriften in der Lebensmittelhygiene sowie Neuerungen in der Gesetzgebung</li><li>• Hygieneaudit als Kontrollsystem</li><li>• Gefahrenanalyse</li><li>• HACCP</li><li>• Havarie- oder Notfallplan</li><li>• Schulungspläne</li><li>• Zulassung als Gemeinschaftsverpflegungsbetrieb</li><li>• Aktuelle Themen</li><li>• Wiederholungsbelehrung nach §§ 42 und 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)</li><li>• Hygienebarometer (Transparenz der Lebensmittelhygiene)</li></ul>
<b>ZIELGRUPPE</b>	Hygienebeauftragte für Gemeinschaftsverpflegung
<b>ABSCHLUSS</b>	TÜV-Teilnahmebescheinigung
<b>HINWEISE</b>	Dieses Seminar eignet sich besonders zur Durchführung in Ihrem Unternehmen!
<b>TERMINE   ORTE</b>	30.03. - 31.03.2020   66280 Sulzbach 02.07. - 03.07.2020   76137 Karlsruhe 10.12. - 11.12.2020   51588 Nümbrecht Jeweils von 08:30 bis 16:00 Uhr.
<b>PREIS</b>	695,-- € zzgl. MwSt. (827,05 € inkl. MwSt.) Im Preis sind Seminargetränke, Mittagessen und Teilnehmerunterlagen enthalten.
<b>ANMELDUNG</b>	Bitte unter Seminar-Nr. „16-30“ oder Kurztitel „Aufbauseminar Hygiene Küche“



### 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. Aufgrund der hohen Nachfrage an diesen Seminaren empfehlen wir Ihnen eine frühzeitige Anmeldung.

Im aktuellen Prospekt sind die **rot geschriebenen Termine** Seminare mit Durchführungsgarantie.



**ZIEL**

Die Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln, LMHV vom 8. 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**

01.04.2020 | 66280 Sulzbach  
09.12.2020 | 51588 Nümbrecht  
Jeweils von 08:30 bis 16:00 Uhr.

**PREIS**

365,- € zzgl. MwSt. (434,35 € inkl. MwSt.)  
Im Preis sind Seminargetränke, Mittagessen und Teilnehmerunterlagen enthalten.

**ANMELDUNG**

Bitte unter Seminar-Nr. „16-42“ oder Kurztitel „§ 4 Lebensmittelhygieneverordnung“

## ZU UNS ODER ZU IHNEN?



Bei der Konzeption und Ausgestaltung unserer Weiterbildungsangebote haben wir schon frühzeitig auf sogenannte Inhouse-Seminare gesetzt, bei denen maßgeschneiderte Lern- und Qualifizierungsprogramme in die jeweiligen betrieblichen Arbeitsprozesse integriert werden.

Neben der Zeitersparnis durch den Wegfall der An- und Abreise können wir in unseren Inhouse-Seminaren noch individueller auf die zeitlichen und inhaltlichen Wünsche und Bedürfnisse sowie auf die Qualifikation Ihrer Mitarbeiter eingehen.

Auch die Teilnehmer selbst profitieren vom Lernen am eigenen Arbeitsplatz: Unsere Erfahrungen haben gezeigt, dass vor allem durch informelle Lernprozesse und arbeitsnahe Lerninhalte die Motivation und damit eng verbunden auch der Lernerfolg einer solchen Weiterbildungsmaßnahme signifikant gesteigert wird.

Wichtig ist hierbei die individuelle Zielabklärung und Analyse Ihres genauen Bedarfs im Hinblick auf den gewünschten Lernerfolg und die daraus resultierenden, gemeinsam entwickelten Seminarinhalte.

Grundsätzlich sind alle in diesem Prospekt enthaltenen Seminare als Inhouse-Schulung machbar. Bleibt also nur noch die Frage:

Wann dürfen wir zu Ihnen kommen?

Die Kontaktdaten Ihrer Ansprechpartner finden Sie auf Seite 2.

# Fax-Antwort: 0 68 97 / 5 06 - 5 04

TÜV Saarland Bildung + Consulting GmbH  
Am TÜV 1, 66280 Sulzbach  
Tel.: 0 68 97 / 5 06 - 5 40  
E-Mail: info@tuev-seminare.de

Bitte Zutreffendes ankreuzen

- Anmeldung**
- Kostenfreie Anforderung Informationsmaterial**
- Kostenfreie Anforderung der ausführlichen Seminarbeschreibung**

Der Nutzung Ihrer  
personenbezogenen Daten  
können Sie jederzeit  
widersprechen - gerne per  
E-Mail an:  
[widerspruch@tuev-seminare.de](mailto:widerspruch@tuev-seminare.de)

Sem.-Nr.	Kurztitel	Datum
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....

Wir hätten die Seminarbeschreibungen gerne:

- per E-Mail**       **per Fax**       **per Brief**

Firma .....  
.....

Anzahl der Mitarbeiter  
im Unternehmen .....

Branche .....

Abteilung .....

Teilnehmer  
(Name / Vorname) .....

Die Rechnung  
bitte an Abteilung .....

Straße / Postfach .....

PLZ / Ort .....

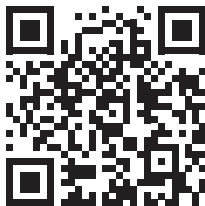
Telefon / Fax .....

E-Mail .....

Ort / Datum .....

Stempel /  
Unterschrift .....

Das aktuelle Gesamtprogramm  
finden Sie im Internet unter  
[www.tuev-seminare.de](http://www.tuev-seminare.de)



Zertifiziert nach DIN EN ISO 9001

**TÜV Saarland  
Bildung + Consulting GmbH**

**Standort Südwest**  
Am TÜV 1  
66280 Sulzbach  
Tel.: 0 68 97 / 5 06 - 5 40  
info@tuev-seminare.de

**TÜV**  
**SEMINARE®**  
**SAARLAND**