



Qualifizierungslehrgang

Hygienebeauftragte in der Hauswirtschaft

Als hauswirtschaftliche Fach- und Führungskraft in Gemeinschaftseinrichtungen, oder der Lebensmittelverarbeitung müssen Sie steigenden Anforderungen an die Hygiene gerecht werden. Ein konsequentes und kompetentes Management wird erwartet. Hygiene-beauftragte tragen maßgeblich zur Implementierung und Weiterentwicklung von Hygienekonzepten bei. Durch den praxisorientierten Aufbau der Fortbildung, erlangen Sie Sicherheit in Bezug auf die hygienerelevanten gesetzlichen Anforderungen und deren Umsetzung in allen Bereichen der Hauswirtschaft.

Zielgruppe:

Abgeschlossene Ausbildung als:

- Hauswirtschafter/in
- Meister/in der Hauswirtschaft
- Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/in
- Fachlehrer/in

Dauer:

Die Ausbildung erfolgt modular mit einer Hausarbeit. Der Lehrgang endet mit einer Abschlussprüfung und Zertifikat.

Modul 1:

Freitag 07.09.2018 (10.00 – 17.00 Uhr)

Samstag 08.09.2018 (09.00-16.30 Uhr)

Modul 2:

Samstag 22.09.2018 (09.00- 17.30 Uhr)

Modul 3:

Samstag 03.11.2018 (09.00-17.30 Uhr)

Die schriftliche Hausarbeit ist nach Teil 2 auszuarbeiten und zu Beginn von Teil 3 vorzutragen. Die Hausarbeit ist Teil der Abschlussprüfung.

Inhalte:

- Gesetzliche Anforderungen
- Hygienerelevante Objekte
- Grundlagen Mikrobiologie
- Infektionskrankheiten und Infektionsprävention
- Multiresistente Erreger
- Anforderungen der Lebensmittelhygiene

- Reinigung& Desinfektion
- Mitarbeiterschulung
- Compliance Hygieneanforderungen
- Wäscheaufbereitung

Referentin: Sabine R. Mück (Hygiene Consult Mück, Cuxhaven)

Nähere Informationen erhalten Sie von Heidi Fitz (059265 354) oder Gitta Pünt (05924 7823111) oder unter www.bvmdh-niedersachsen.de (Weiterbildung).

Ort: VHS Grafschaft Bentheim, Bernhard-Niehues-Straße 49, 48529 Nordhorn

Kosten: 595€ für Mitglieder des Landesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe MdH, 675€ für Nichtmitglieder inklusiv warm/kalte Getränke und Schulungsunterlagen.