

Fortbildung

01.06.2026 10:00 Uhr - 03.06.2026 15:00 Uhr

Hygiene auf dem neuesten Stand

Ein Update für Hygienebeauftragte und Hygieneverantwortliche

Hygienebeauftragte müssen sich kontinuierlich fortbilden, um ihren vielfältigen Beratungsaufgaben gerecht werden zu können. Durch den Erfahrungsaustausch in den Hygieneupdates werden wertvolle Anregungen weitergetragen, die die eigene Hygienepraxis erleichtern.

In diesem Jahr werden die rechtliche Relevanz der KRINKO-Empfehlungen für den ambulanten und stationären Bereich der Altenhilfe, sowie der Kinder- und Behindertenbetreuung grundsätzlich besprochen. Ausgehend von den wesentlichen Aspekten der Lebensmittelhygiene in der Zubereitungsküche werden die sinnvollen Hygieneregeln beim Kochen mit Bewohnern oder Kunden erarbeitet und am Beispiel erprobt. Die risikoorientierten Regelungen zur Personalhygiene mit dem Ziel der Compliance aller Mitarbeiter*innen bilden den Abschluss des diesjährigen Hygieneupdates.

Inhalte:

- Verbindlichkeit der KRINKO-Empfehlungen in den unterschiedlichen Einrichtungstypen
- Lebensmittelhygiene in Zubereitungsküchen
- Lebensmittelhygiene beim Kochen mit Kunden und Bewohnern
- Angeleitete beispielhafte praktische Umsetzung
- Entwicklung der Compliance Rate bei der bedarfsgerechten Personalhygiene

Zielgruppe:

Dieses Seminar ist geeignet für Hygienebeauftragte sowie hygieneverantwortliche Mitarbeiter*innen wie Hauswirtschafts- und Pflegedienstleitungen

Termin:

01.06.2026 10:00 Uhr - 03.06.2026 15:00 Uhr

Kosten:

525,00 € (inkl. MwSt., Arbeitsunterlagen, Verpflegung und Unterkunft im DZ)

Veranstaltungsort:

Caritasverband
Grimmaer Straße 8
04687 Trebsen OT Seelingstädt

www.schloss-seelingstaedt.de

Referent(inn)en:

Sascha Kühnau (Dipl. Oec.-troph. (FH), EOQ Quality Systems Auditor, Freier Journalist und Koch für alle Fälle, Schulung und Beratung Berlin)

Ansprechpartner:

Tina Kaps (info@schloss-seelingstaedt.de, (03437) 702311)

Veranstalter:

Caritasverband Bildungshaus Schloss Seelingstädt