

Hygiene und Gefahrstoffe Küchenschulung - Wbg., Rosenheim, Freilassing

Zielgruppe:	Alle Mitarbeiter in Küche, Metzgerei, Lebenspraktisches Training, Hauswirtschaft
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Anforderung zum HACCP-Konzept - Belehrung nach § 42/43 Infektionsschutzgesetz - Umgang mit lebensmittelübertragbaren Erregern - Umgang mit Gefahrstoffen - Aktuelle Fragen der Teilnehmer
Ziele:	Aktualisierung bzw. Neuerwerb von Wissen und Kompetenzen zu o.g. Themen.
Methode:	Vortrag, Diskussion, Beantwortung von Fragen, praktische Übung zur Händehygiene mit UV Lampe.
Referent*innen:	Hygienefachkraft und Hauswirtschaft
Teilnehmer:	ca. 50 Teilnehmer - je nach Anmeldung durch die jew. Leitung
Veranstaltungsort:	kbo-Inn-Salzach-Klinikum, Zentralküche, Speisesaal, Wasserburg am Inn
Seminargebühr:	60,-€ (für Mitarbeiter des kbo-Inn-Salzach-Klinikums keine Kosten)
Anmeldeschluss:	kein
Fortbildungspunkte:	keine
Ansprechpartner:	Peter Daxenberger und Hygienefachkraft
Anmeldung:	Pflichtschulung. Es ist kein Anmeldeprocedere vorgesehen.
	Info für Mitarbeiter ausserhalb des Klinikums Wasserburg am Inn: Bitte den Antrag FI 0161 auf Dienst- und Fortbildungsreise nicht vergessen!

Termin/e:	Kursnummer:	Beginn:	Ende:	Unterrichtseinheiten (UE)
22.04.20		17:00	18:00 Uhr	1, 33 UE