

Hygiene – Safety first

Soziale Einrichtungen – maximale Sicherheit für alle

Der Corona-Virus hat lediglich sichtbar gemacht, was schon immer Realität war. Überall, wo Menschen zusammenkommen, entwickeln sich schnell Keime und es besteht Ansteckungsgefahr. Zu den sensibelsten Gebieten der Hygiene gehören unumstritten alle Bereiche wie Altenheime, Einrichtungen für Menschen mit Behinderung und andere soziale Einrichtungen. Und nicht erst seit der aktuellen Pandemie und öffentlichen Diskussion um „Problemkeime“, wie den sogenannten MRSA oder Corona ist klar, dass Reinigung differenziert zu betrachten ist. Lernen Sie in diesem Seminar die verschiedenen Aspekte von Hygiene kennen und wie Sie Ihre Einrichtung maximal schützen können.

Teil 1: Allgemeine Reinigung und Desinfektion

Im ersten Teil des Seminars werden konkrete Arbeitshilfen für die wichtigsten Bereiche zur Lebensmittelsicherheit, Reinigungsverfahren und -standards sowie die Funktion von Reinigungsmitteln und -materialien vermittelt. Sie sind damit in der Lage, ein umfassendes Hygienemanagement in Ihrer Einrichtung aufzubauen und weiterzuentwickeln und können nicht nur den gesetzlichen Anforderungen gerecht werden, sondern auch zum proaktiven Schutz Ihrer Einrichtung beitragen und Risiken minimieren.

Schwerpunktthemen

- Allgemeine Reinigung und Desinfektion
- Grundlagen der Hygiene
- Erreger und Übertragungswege
- Hände und Flächendesinfektion

Referentin: Gerda Jansen, Staatlich geprüfte Desinfektorin und Fachberaterin Desinfektion & Hygiene bei der Dr. Schumacher GmbH

Teil 2 – Großküchen im Fokus

Der zweite Seminarteil stellt die Großküche in den Mittelpunkt. Welche Anforderungen stellen sich in der Großküche in Hinblick auf Reinigung und Desinfektion? Was muss insbesondere beim gewerblichen Geschirrspülen beachtet werden und wo liegt eigentlich der Unterschied zwischen Garantieansprüchen und Gewährleistungen? Sie erhalten praxisbezogene aktuelle Ein- und Ausblicke, die Sie im Küchenalltag umsetzen können.

Schwerpunktthemen

- Großküchen im Fokus
- Hygiene-Anforderungen in der Großküche
- Anforderungen an den Spülprozess
- Tipps und Tricks beim gewerblichen Geschirrspülen
- Garantie = Gewährleistung, oder?

Referentin: Mareike Lohmann, Dipl. Ing. Ernährungs- und Hygienetechnik (FH) bei der Chemische Fabrik Dr. Weigert GmbH & Co. KG

- Zielgruppe** Fach- und Führungskräfte aus Küche und Hauswirtschaft
- Termin** Mittwoch, 18. November 2020 in Kiel-Kronshagen
- Uhrzeit** 9:30 Uhr bis 15:30 Uhr
- Kosten** 99,00 € für Mitglieder der *PariSERVE* Einkaufsgemeinschaft
120,00 € für Mitgliedsorganisationen des Paritätischen
140,00 € für Nichtmitglieder
Preise inklusive Seminarverpflegung und Umsatzsteuer
- Anmeldung** Eine schriftliche Anmeldung ist erforderlich:
E-Mail: info@pariserve.de / Fax: 0431 53738-999
Anmeldeschluss jeweils zwei Wochen vor Veranstaltungstermin
- Referenten:** Gerda Jansen, Dr. Schumacher GmbH
Mareike Lohmann, Chemische Fabrik Dr. Weigert GmbH & Co. KG
- Veranstalter** *PariSERVE*

Ihre Fax-Antwort an PariSERVE
0431 53738-999

Für Rückfragen:

Petra Arp

Hauswirtschaftsmanagement

Telefon: 0431 53738-24

p.arp@pariserve.de

www.pariserve.de

- Ja, ich melde mich verbindlich zum Seminar „Hygiene – Safety first“
am **Mittwoch, 18. November 2020, in Kiel Kronshagen** an.

Unsere Einrichtung ist Mitglied im Paritätischen

- Ja Nein

Ich bin Kunde der PariSERVE-Einkaufsgemeinschaft

- Ja Nein

Name:

Funktion:

Name der Einrichtung:

Adresse:

Telefon / Telefax:

E-Mail:

Rechnungsanschrift (falls abweichend von obiger Adresse):

- Leider kann ich an der Veranstaltung nicht teilnehmen, möchte aber über weitere Fortbildungen von *PariSERVE* in meiner Nähe informiert werden.
- Ich möchte regelmäßig aktuelle Informationen über die Dienstleistungen und Veranstaltungen von *PariSERVE* erhalten.

Aufgrund der Erhebung Ihrer personenbezogenen Daten haben Sie das Recht auf Auskunft (Art 15 DS-GVO), das Recht auf Berichtigung (Art. 16 DS-GVO), das Recht auf Löschung (Art. 17 DS-GVO), das Recht auf Einschränkung der Verarbeitung (Art. 18 DS-GVO) und das Recht auf Widerspruch (Art. 21 DS-GVO). Darüber hinaus können Sie sich mit einer Beschwerde an das ULD, Tel.: 04319881200 in der Holstenstraße 98, 24103 Kiel wenden, wenn Sie der Auffassung sind, dass wir bei der Verarbeitung Ihrer Daten datenschutzrechtliche Vorschriften nicht beachtet haben.