

## Termine und Veranstaltungsorte:

### Termin 1:

**Samstag, 16. Februar 2019 Augsburg**  
DHB Netzwerk Haushalt  
Zeugplatz 3  
86150 Augsburg

### Termin 2:

**Samstag, 06. April 2019 Gunzenhausen**  
Stiftung Hensoltshöhe  
Hensoltstraße 58  
91710 Gunzenhausen

### Termin 3:

**Samstag, 18. Mai 2019 München**  
Young Independent Living (YIL) München  
(in den Räumen der Diakonie Rosenheim)  
Elsässer Straße 30 /Rückgebäude  
81667 München

### Termin 4:

**Samstag, 20. Juli 2019 Würzburg**  
Burkardushaus  
Tagungszentrum am Dom  
Am Bruderhof 1  
97070 Würzburg

**Bitte melden Sie sich mit beiliegendem Anmeldebogen an!**

## Veranstalter, Anmeldung, Auskunft:

**Bayerischer Landesausschuss für  
Hauswirtschaft e.V.**

Ottmarsgäßchen 8  
86152 Augsburg

Tel. 0821 - 15 34 91  
Fax 0821 - 50 866 488  
E-Mail [info@baylah.de](mailto:info@baylah.de)  
Internet [www.baylah.de](http://www.baylah.de)



# Update Hygiene - Küche und Lebensmittelbereiche

16.02.2019 Augsburg  
06.04.2019 Gunzenhausen  
18.05.2019 München  
20.07.2019 Würzburg

jeweils 10:00 – 17:00 Uhr



**Bayerischer Landesausschuss  
für Hauswirtschaft e.V.**

## Update Hygiene – Küche und Lebensmittelbereiche

Hygienische Sauberkeit ist in der Gemeinschaftsverpflegung oberstes Gebot und Hygienemanagement ein ständiger Prozess. Daher sind Hygienemaßnahmen und die Umsetzung in den Küchen und Lebensmittelbereichen der betrieblichen Einrichtungen Schwerpunkt dieses Seminars. Aufgenommen ist an diesem Seminartag auch die Hygiene in Schulküchen.

Sie erhalten in diesem Seminar ein umfassendes fachliches Update und haben die Möglichkeit Ihr Wissen aufzufrischen. Sie erhalten außerdem eine Auffrischung des Infektionsschutzgesetzes sowie der jährlichen Hygieneschulung nach EG VO 852 2004 und DIN 10514 Daneben gibt es viele Tipps und Praxisbeispiele um die grundlegenden Hygienevorschriften in einer guten Hygienepraxis anzuwenden.

### Inhalte des Seminars:

- Mikrobiologische und gesetzliche Grundlagen
- Allgemeine Hygienemaßnahmen
- Grundsätze HACCP
- Reinigung und Desinfektion
- Professionelle Geschirreinigung
- Hygiene in Schulküchen

Dieses Seminar beinhaltet folgende Zertifikate:

- ✓ Folgebelehrung nach Infektionsschutzgesetz (IfSG) §§ 43
- ✓ Belehrung nach § 4 (2) Lebensmittelhygieneverordnung
- ✓ Arbeitsschutzbelehrung nach § 12 Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG)

### Referentin:

**Ines Lang**, Meisterin der Hauswirtschaft, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, Studium der Lebensmittel-, Ernährungs- und Hygienetechnik (Bachelor of Science), Geprüfte Desinfektorin

**Seminargebühr :**  
**Verbandsmitglieder € 115,00**

(aus Mitgliedsverbänden des BayLaH)

**Externe Teilnehmer € 125,00**

**Vorzugspreis für Mitglieder von Prüfungsausschüssen € 70,00**

Beinhaltet:

- Verpflegung während der Veranstaltung
- Seminarunterlagen
- Zertifikate

Nach Rechnungstellung zahlbar bis spätestens drei Tage vor dem Seminar bei:

**LIGA-Bank Regensburg**  
**BIC GENODEF1M05**  
**IBAN DE 76 7509 0300 0000 1205 88**

Bitte vermerken Sie auf der Überweisung Ihren Namen, Rechnungsnummer und Seminardatum.

Schriftliche Anmeldung ist erforderlich. Sie erhalten anschließend eine Anmeldebestätigung. *Bei Rücktritt nach dem Anmeldeschluss muss die Teilnahmegebühr entrichtet werden.*