

**Antwort an:** [info@baylah.de](mailto:info@baylah.de) oder  
Fax 0821-50 866 488

Hiermit melde ich mich verbindlich  
für das Tagesseminar „Einen Hygieneplan  
erstellen“ am 17.10.2020 in Erlangen an

Name .....

Straße/Nr. ....

PLZ, Wohnort.....

Rechnungsadresse (wenn abweichend)

.....

.....

Telefon .....

E-Mail.....

Mitgliedsverband .....

Ich bitte um Berücksichtigung bei der Tages-  
verpflegung:

Ich bin Vegetarier

Folgende Lebensmittelallergie/Lebensmittel-  
unverträglichkeit liegt vor : .....

.....

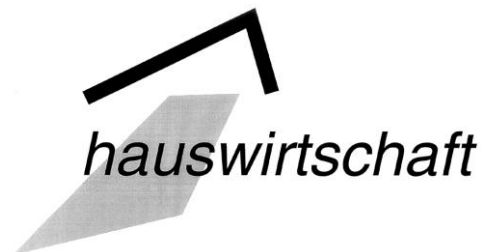
\_\_\_\_\_  
Datum und Unterschrift

**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)



*Gefahr erkannt, Gefahr gebannt...*

## Einen Hygieneplan für die Hauswirtschaft erstellen

17. Oktober 2020

10:00 – 16:30 Uhr



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

*Gefahr erkannt, Gefahr gebannt...*

## **Einen Hygieneplan für die Hauswirtschaft erstellen**

Nach § 36 IfSG müssen Gemeinschaftseinrichtungen ihre Verfahrensweisen zur Lebensmittelhygiene in Hygieneplänen festlegen.

Humorvoll und mit spritzigen Beispielen aus der Praxis zeigt die Referentin auf, wie Sie einen Hygieneplan für hauswirtschaftliche Bereiche erstellen und diesen aktuell halten. Dazu wird ein Rahmenplan praxistauglich aufgearbeitet. Außerdem vermittelt sie, wie Sie Ihre Mitarbeiter\*innen zur Anwendung des Hygieneplans erfolgreich schulen.

Ein Seminar für alle, die in ihrer Einrichtung einen Hygieneplan für die Hauswirtschaft erstellen sollen bzw. für dafür verantwortlich sind.

### **Inhalte des Tagesseminars:**

- ✓ Rechtliche Vorgaben
- ✓ Form und Inhalte eines Hygieneplans
- ✓ Hygieneplan erstellen
- ✓ Mitarbeiter schulen
- ✓ Folgebelehrung nach Infektionsschutzgesetz (IfSG) §§ 42/43

### **Referentin:**

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

### **Veranstaltungsort:**

DHB-Netzwerk Haushalt  
Hauptstraße 55  
91054 Erlangen

**Anmeldeschluss: 07. Oktober 2020**

### **Seminargebühr :**

**Verbandsmitglieder € 115,00**  
(aus Mitgliedsverbänden des BayLaH)

**Externe Teilnehmer € 125,00**

#### **Beinhaltet:**

- Verpflegung während der Veranstaltung (Tagungsgetränke, Mittagessen, Gebäck)
- Seminarunterlagen
- Teilnahmezertifikat

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, den Seminartitel, Seminardatum und Seminarort.

Schriftliche Anmeldung ist erforderlich. Sie erhalten anschließend eine Anmeldebestätigung. *Bei Rücktritt nach dem Anmeldeschluss ist die Seminargebühr zu entrichten!*