

## Hygiene und Gefahrstoffe Küchenschulung - Wbg., Rosenheim, Freilassing

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

Termin/e:	Kursnummer:	Beginn:	Ende:	Unterrichtseinheiten (UE)
13.11.19		17:00	18:00 Uhr	1, 33 UE