

Kurs-Titel:
Wiederholungsbelehrung gemäß § 43 (4) IfSG



Kurzbeschreibung:

Neu seit 2011: Alle 2 Jahre müssen Mitarbeiter/-innen in Gastronomie und Lebensmittelproduktionsbereichen (Service, Küchen, Lebensmittelbe- und -verarbeitung) eine Wiederholungsbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz IfSG erhalten. Der Arbeitgeber muss den Nachweis einer geeigneten Unterweisung erbringen. Diese Unterweisung erfolgt auf der Grundlage der DIN 10514.

Bildungsziel und ggf. Abschluss:

Nachweis der Teilnahme mit Bescheinigung für die Gesundheitsaufsicht / Lebensmittelkontrolle.

Inhalte:

Gesetzliche Grundlagen kennen und verstehen, Infektionsgefahren und -quellen erkennen, Präventionsmaßnahmen und Dokumentationsverfahren kennenlernen, Mitarbeiter- und Leitungsverantwortung kennen.

Teilnehmer:

Beschäftigte der o. g. Branchen, die Lebensmittel servieren, anrichten, be- bzw. verarbeiten und deren Erstbelehrung durch das zuständige Gesundheitsamt ein Jahr zurück liegt.

Methoden:

Fachtexte lesen, Vortrag mit Präsentation, Diskussion, Teamarbeit.

Ort:

Kann als Inhouse-Seminar durchgeführt werden, sonst in 31091 Coppengrave

Zeit:

Kann von Ihnen vorgegeben werden, bevorzugt nachmittags oder abends. Dauer ca. 2 Stunden