

Hygienepläne auf dem Prüfstand: Praktikabel, rechtssicher, risikoorientiert

Thema

Hygienepläne sind zentrale Bausteine eines funktionierenden Hygienemanagements in hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetrieben. Sie setzen die Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) um und schaffen die Basis für sichere Abläufe im Alltag. In diesem Seminar erfahren Sie, wie Hygienepläne risikoorientiert weiterentwickelt und praxisnah gestaltet werden können. Sie lernen, welche Dokumente dazugehören – von Standards über Aushänge bis hin zu Checklisten und Dokumentationen – und wie diese sinnvoll miteinander verzahnt werden. Ein besonderer Fokus liegt auf der rechtssicheren Umsetzung der Tätigkeitsverbote nach §§ 42f IfSG in Verpflegungsbetrieben. Gemeinsam erarbeiten wir praxisgerechte Beispiele und hilfreiche Vorlagen, die Sie direkt in Ihrem Betrieb einsetzen können.

Inhalte

- Ziel und Bedeutung von Hygieneplänen für den betrieblichen Alltag
- Inhalte gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG) und weiteren Rechtsvorschriften
- Relevante Dokumentenarten: Standards, Aushänge, Checklisten u. a.
- Sinnvolle Formen der Dokumentation
- Umsetzung der Tätigkeitsverbote im Lebensmittelbereich gemäß §§ 42f IfSG
- Entwicklung praxisnaher Elemente und Vorlagen in gemeinsamer Arbeit

Referent **Sascha Kühnau, Dipl. Oecotroph. (FH), Koch für alle Fälle**

Termin **12. September 2026, Rendsburg**

Kurszeit 9 – 16.30 Uhr



Übernachtungen Können auf Selbstzahlerbasis unter martinshaus@diakonie-sh.de gebucht werden.

Kosten	Mitglieder oder Gutscheincode	€ 240
	Sonstige	€ 380
Verpflegung		€ 71

Anmeldung: <https://www.berufsverband-hauswirtschaft.de/der-verband/veranstaltungen/anmelden/>

Anmeldeschluss **31. Juli 2026**