

Hauswirtschaftsrecht für Führungskräfte

Zielgruppe:	Fachkraft, Leitungskraft, Privatperson	Soziales Management
Ihr Nutzen:	Sie erhalten einen Überblick über die wichtigsten hauswirtschaftlichen Rechtsvorschriften, um deren Umsetzung im Arbeitsalltag zu	Katalog-Nr.: SM 17 05
Inhalte:	berücksichtigen. Für die hauswirtschaftlichen Leistungen in Verpflegung, Raumpflege und Wäscheversorgung gibt es nur in wenigen Einrichtungen qualifizierte Leitungskräfte. Ungeachtet dessen müssen die geltenden	Ansprechpartner/in: Jana Raab
	Rechtsvorschriften auch in diesem Bereich umgesetzt werden. In diesem Seminar wird die Struktur der Lebensmittelhygiene für den Lebensalltag sozialer Einrichtungen vermittelt. Die Anforderungen des	Termin: 22.03.2017
	Arbeitsschutzes werden inklusive dem täglichen Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln als typische Gefahrstoffe besprochen. Der rechtskonforme Umgang mit biologischen Arbeitsstoffen, wie er typischer Arbeitsalltag in vielen Einrichtungen ist, wird strukturiert	Uhrzeit: 09:00 – 16:30 Uhr 8 UE
(Schwerpunkte:)	beschrieben. Die Grundlagen des Infektionsschutzgesetzes aber auch der Empfehlung der RKI zur Infektionsprävention in Heimen werden ausgehend vom Grundgesetz erläutert Grundgesetz in der Hauswirtschaft - IFSG in der praktischen Umsetzung - Lebensmittelhygienerecht - ein Überblick - Arbeitsschutzgesetz	Veranstaltungsort: Diakonisches BildungsZentrum Mecklenburg-Vorpommern gGmbH Apothekerstraße 48 19055 Schwerin
	- Gefahrstoff VO - Biostoff VO mit TRBA 250	Tel.: 0385/5006-155 od 159 Fax: 0385/5006-300
(Organisatorisches:)	Wenn Sie spezielle Anliegen oder Fragen haben, senden Sie diese bitte mindestens eine Woche zuvor an das Bildungszentrum mit Ihrer Anmeldung. Im Rahmen des Seminars werden diese Fragen berücksichtigt	E-Mail: info@diakonisches- bildungszentrum.de Gebühr: 200,00 €
Dozent/-in:	Sascha Kühnau, Diplom Oecotrophologe (FH) und Koch für alle Fälle, www.kuehnau.net	Ermäßigte Gebühr: 160,00 €
		Anmeldung über: Diakonisches BildungsZentrum Schwerin