

# Lebensmittelhygiene

20.02.2025 oder 29.04.2025 (Wurster Nordseeküste)

## Folgebelehrung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz Schulung gemäß EG 852/ 2004

Beschäftigte die mit leicht verderblichen Lebensmitteln arbeiten, bzw. in Küchen tätig sind, müssen regelmäßig belehrt werden. Zur Erfüllung der Sorgfaltspflicht empfehlen wir die Durchführung jährlich in Kombination mit den Inhalten einer Hygieneschulung gemäß Verordnung EG 852/2004.

In unserem modernen Schulungsraum steht umfangreiches Material zur Verfügung dass die optimale Verbindung zu Ihrem Praxisalltag herstellt.



### Praxisrelevanz:

☑ Lebensmittel sicherheit steht immer im Fokus!

### Zielgruppe:

- Beschäftigten in Küchen, Gastronomie
- Beschäftigte in der Gemeinschaftsverpflegung
- Beschäftigte in der Hauswirtschaft

### Themen:

- Ziele des Infektionsschutzgesetzes (IfSG)
- Persönliche Hygiene
- Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote §42 IfSG
- Persönliche Hygiene
- Umgang mit Lebensmitteln
- Reinigung & Desinfektion

### Referentin:

- Sabine R. Mück  
(Fachwirtin für Reinigungs- und Hygienemanagement,  
HACCP- Managerin, Zertifizierte Desinfektorin)

Zwei Kurszeiten:  
09.00 – 10.30 Uhr  
oder  
15.00 – 16.30 Uhr



# Seminaranmeldung Hygiene Consult Mück

Per Email: [info@hyco-mueck.de](mailto:info@hyco-mueck.de)

Hiermit melde/n, ich mich/ wir uns für folgende Veranstaltung an:

**20.02.2025, 09.00 – 10.30 Uhr/Seminarort: Schulungsraum HyCo, Scharnstedter Weg 20, 27637 Wurster Nordseeküste (Nordholz)**

**20.02.2025, 15.00 - 16.30 Uhr /Seminarort: Schulungsraum HyCo, Scharnstedter Weg 20, 27637 Wurster Nordseeküste (Nordholz)**

**29.04.2025, 09.00 - 10.30 Uhr /Seminarort: Schulungsraum HyCo, Scharnstedter Weg 20, 27637 Wurster Nordseeküste (Nordholz)**

**29.04.2025, 15.00 - 16.30 Uhr /Seminarort: Schulungsraum HyCo, Scharnstedter Weg 20, 27637 Wurster Nordseeküste (Nordholz)**

**Anmeldeschluss: Termin 1: 12.02.2025, Termin 2: 20.04.2025**

**Veranstaltungspreis: 25,00 € / pro Person zzgl. gesetzlicher USt. (Inklusive Getränke, Seminarunterlagen, Teilnahmezertifikat)**

Angaben zu Teilnehmern (**Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen**):

<b>Einrichtung/ Firma:</b>	
<b>Name, Vorname TN 1:</b>	
<b>Name, Vorname TN 2:</b>	
<b>Straße, Hausnummer:</b>	
<b>PLZ/ Ort:</b>	
<b>Ansprechpartner:</b>	
<b>Telefon:</b>	
<b>Emailadresse:</b>	

---

**Datum/ Unterschrift/ ggf. Firmenstempel**

*Mit der Unterschrift erkenne ich die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) an und habe die Datenschutzhinweise zur Kenntnis genommen.*

**Weitere Informationen zu der Veranstaltung erhalten Sie nach der Anmeldung.**

1. Die Teilnahmegebühr versteht sich zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer.
  2. Der Beitrag ist netto und ohne Skontoabzug nach Rechnungsstellung innerhalb von 14 Tagen zu begleichen.
  3. Die Anmeldungen sind verbindlich und werden in der Reihenfolge des Anmeldeeingangs berücksichtigt. Nach Eingang der schriftlichen Anmeldung erhalten Sie eine Bestätigung Ihrer Anmeldung.
  4. Bei Stornierungen bis 4 Wochen vor Beginn der Veranstaltung werden 75% der Teilnahmegebühr erstattet, bei Stornierung bis 1 Woche vor Beginn 50%. Bei späterer Absage erfolgt keine Erstattung. Stornierungen müssen schriftlich per Fax an +49 (0)4721 / 396448 oder per E-Mail an [info@hyco-mueck.de](mailto:info@hyco-mueck.de) bei uns eingehen. Eine schriftliche Benennung von Ersatzteilnehmern ist bis 2 Tage vor der Veranstaltung möglich.
  5. Der Veranstalter behält sich vor die Veranstaltung abzusagen, falls Umstände eintreten, welche die Durchführung unmöglich machen. In diesem Fall werden bereits gezahlte Gebühren zurückerstattet.
  6. Die Firma Hygiene Consult Mück behält sich das Recht vor, Kursdaten oder Inhalte zu ändern.
- Datenschutzhinweise:** Im Zusammenhang mit der Anmeldung werden personenbezogenen Daten für die Teilnehmerverwaltung gespeichert. Die Daten unterliegen den Bestimmungen der Datenschutzgesetze. Weitere Informationen zum Datenschutz finden Sie unter: <https://www.hyco-mueck.de/datenschutzerklaerung/>.