

Bitte diese Anmeldung - auf der Rückseite
ausgefüllt - per Post oder per e-mail
absenden oder faxen an: **+43 (0)316 69 47 11 - 4**

Nach Anmeldung erhalten Sie
Anmeldebestätigung und Rechnung.

Institut für angewandte Hygiene
Ursprungweg 160
A-8045 Graz

Veranstalter

Institut für angewandte Hygiene
A-8045 Graz, Ursprungweg 160
Tel.: +43 (0)316 69 47 11, Fax: DW 4
E-Mail: office@angewandtehygiene.com
www.angewandtehygiene.com

Zielgruppe

Küchenleitung und Stellvertretung, Köche, Köchinnen,
Diätassistenten, hygienebeauftragte MitarbeiterInnen,
interessierte MitarbeiterInnen, Hygienefachkräfte,
MitarbeiterInnen mit Schulungs- und Kontrollfunktion,
Verwaltung, Lebensmittelaufsicht

Veranstaltungsort

Hotel Novapark
A-8051 Graz, Fischeraustraße 22
Tel.: +43 (0)316 68 20 10-0, Fax: DW 55
E-Mail: office@novapark.at, www.novapark.at

Seminarbeitrag

€ 580,- (exkl. 20 % USt.)
In diesem Betrag sind **Pausenverpflegung**,
Mittagessen sowie **Seminarunterlagen** inkludiert.

Ermäßigung

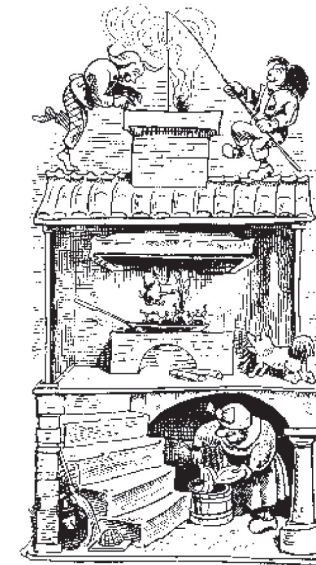
10 % ab 2 TeilnehmerInnen einer Institution.
Einrichtungen, die über einen Betreuungsvertrag mit
dem Institut verfügen, steht ein Freiplatz zur Verfügung.

Storno

Bei Stornierung nach dem 24. September werden 50%
der Tagungsgebühr in Rechnung gestellt, bei
Nichterscheinen am Seminartag muss leider die
volle Teilnahmegebühr verrechnet werden. Gerne
akzeptieren wir jedoch eine/n ErsatzteilnehmerIn.

Der Veranstalter behält sich vor, Seminare bei zu
geringem Interesse bzw. aus anderen wichtigen
Gründen abzusagen bzw. zu verschieben.

GRAZER HYGIENETAGE

**Küchenhygiene
in der EU****03. – 05. Oktober 2018**

AbsolventInnen erhalten das **Zertifikat**
„Küchenhygiene-Assistenz“

PROGRAMM

Seminarinhalte

Beginn: jeweils 9:00 Uhr

- Grundlagen der Hygiene und Mikrobiologie
- Personalhygiene
- Reinigung und Desinfektion
- Demonstration und praktische Übungen zu Händehygiene, Desinfektion, Mikrobiologie
- Gesetzliche Vorgaben (Lebensmittelhygieneverordnung, Leitlinie für Großküchen)
- Gute Hygienepraxis und HACCP
- Qualitätsmanagement
- Reinigungs- und Desinfektionspläne
- Tierische Schädlinge
- Bakterielle Lebensmittelinfektionen (Salmonellose, Campylobacter, EHEC, etc.)
- Zoonosen (Neue Grippe, Rinderwahn etc.)
- Umgang mit sensiblen Lebensmitteln
- Rückstellproben
- Befundinterpretation mikrobiologische Untersuchungen

Ende: jeweils ca. 17:00 Uhr

Programmänderungen vorbehalten

REFERENTEN

ReferentInnen

Dr. Viola Buchrieser

Institut für angewandte Hygiene, Graz

Waltraud Fürst

Institut für angewandte Hygiene, Graz

Niels Miorini, MSc

Institut für angewandte Hygiene, Graz

Mag. Dr. Tillo Miorini

Institut für angewandte Hygiene, Graz

HR Dr. Josef Schöchel

Landesveterinärdirektor Salzburg

Vinzenz Strommer

Küchenleitung Privatklinik der Kreuzschwestern, Graz

Mag. Bettina Weinmayr

Institut für angewandte Hygiene, Graz

ANMELDUNG

Für das Seminar „**Küchenhygiene in der EU**“ am **03. bis 05. Oktober 2018** melden wir hiermit verbindlich folgende TeilnehmerInnen an:

1. Name, Vorname, Titel:

Funktion:

2. Name, Vorname, Titel:

Funktion:

Dienstadresse / Rechnungsanschrift:

Tel.: _____ Fax: _____

E-Mail: _____

Datum / Unterschrift:



PROGRAMM

Institut für angewandte Hygiene
A-8045 Graz, Ursprungweg 160
Tel.: +43 (0)316 69 47 11

Hotel Novapark
A-8051 Graz, Fischeraustraße 22
Tel.: +43 (0)316 68 20 10-0