

Bitte diese Anmeldung - auf der Rückseite ausgefüllt - in einem Fensterbriefumschlag absenden, faxen an: **0316 / 69 47 11 - 4** oder mailen an **office@angewandtehygiene.com**

**Online-Anmeldung:**  
**www.angewandtehygiene.com**

Nach Anmeldung erhalten Sie Anmeldebestätigung, Rechnung und Wegbeschreibung.

Institut für angewandte Hygiene  
Ursprungweg 160  
A-8045 Graz

**Veranstalter**

**Institut für angewandte Hygiene**  
A-8045 Graz, Ursprungweg 160  
Tel. 0316 / 69 47 11, Fax: DW 4  
E-Mail: office@angewandtehygiene.com  
www.angewandtehygiene.com

**Zielgruppe**

Küchenleitung, 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.: 0316 / 68 20 10-0, Fax: DW 55  
E-Mail: office@novapark.at, www.novapark.at

**Seminarbeitrag**

€ 650,- (exkl. 20 % USt.)  
In diesem Betrag sind **Pausenverpflegung**, **Mittagessen** sowie **Seminarunterlagen** inkludiert.

**Ermäßigung**

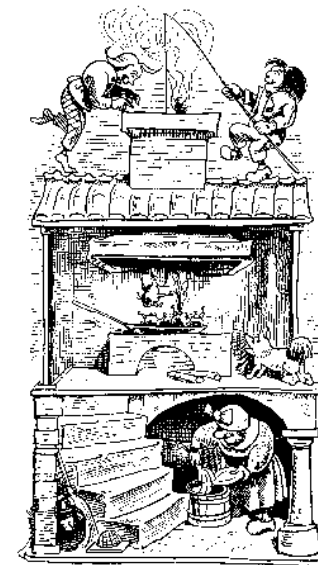
10 % ab 2 TeilnehmerInnen einer Institution.  
Einrichtungen, die über einen Betreuungsvertrag mit dem Institut verfügen, steht ein Freiplatz zur Verfügung.

**Storno**

Bei Stornierung nach dem 24. September werden 50% der Tagungsgebühr in Rechnung gestellt, bei Nichterscheinen am Semintag 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 oder zu verschieben.

## GRAZER HYGIENETAGE

**Küchenhygiene  
in der EU****16.-18. Oktober 2019**

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

# PROGRAMM

# REFERENTEN

# ANMELDUNG

## 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*

## ReferentInnen

***Dr. Viola Buchrieser***

Institut für angewandte Hygiene, Graz

***Gerald Mascher, PhD***

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 Schöchl***

Landesveterinärdirektor Salzburg

***Vinzenz Strommer***

Küchenleitung Privatklinik der Kreuzschwestern, Graz

***Mag. Bettina Weinmayr***

Institut für angewandte Hygiene, Graz

**Online-Anmeldung:  
[www.angewandtehygiene.com](http://www.angewandtehygiene.com)**

Für das Seminar „**Küchenhygiene in der EU**“ vom **16.-18.10.2019** 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