

## Personalschulungen



Umfassender  
Gefahrenschutz mit  
passgenauen  
Schulungsthemen



Kompetentes, motiviertes und geschultes Personal ist ausschlaggebend für die Qualitätssicherung Ihrer Arbeitsabläufe und Produkte. Wir bieten Ihnen in den Bereichen Lebensmittelhygiene, Infektionsschutz, beim sicheren Umgang mit Gefahrstoffen und beim Brandschutz Personalschulungen an. Themenschwerpunkte erarbeiten wir zuvor mit Ihnen gemeinsam, die wir angepasst an Ihre betrieblichen Anforderungen leicht verständlich und praxisbezogen als Inhouse-Seminare vor Ort vermitteln.

**Umgang mit Lebensmitteln bzw. der Lebensmittelhygieneverordnung** u. a. detaillierte Umfeldhygiene von Räumen, Maschinen und Geräten, Personalhygiene, Transporthygiene, Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes §42/ §43.

**Umgang mit Gefahrstoffen** z. B. mit chemischen Stoffen und die dafür erforderlichen Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln.

**Informationen zum Brandschutz**, u. a. Rechtsgrundlagen, Grundregeln zur Brandverhütung, Verhalten im Brandfall, Einsatz von Feuerlöschern, Funktion von Feuerlösch- und Brandmeldeanlagen und Informationen zur Struktur von Notfallplänen.