

# Küchenhygiene und HACCP II

## Steiermark

### • Modul 2 - Weiterführend



FORTBILDUNG - HYGIENE

#### Inhalt der Fortbildung

- ➔ Refresh aus dem Basiskurs (Grundlagenschulung), vor allem zum Schwerpunkt „Der Reinigungs- und Desinfektionsplan“
  - Analyse Umsetzung und methodische Weiterentwicklung
- ➔ Die „Top Ten“ der häufigsten Hygienemängel
- ➔ Aktuelles im Bereich der Küchenhygiene und Eigenkontrolle
- ➔ GHP versus HACCP
  - Was ist der Unterschied
  - HACCP – praktische Umsetzung des Eigenkontrollsystems im eigenen Betrieb, im Sinne der Angemessenheit
  - Gefahrenanalyse des Küchenprozess-ablaufes
  - Gefahrenanalyse in der Speisenproduktion
- ➔ Sicherung der Ergebnisqualität im Bereich der Hygiene durch den Hygieneüberwachungsplan

#### GRUNDLAGEN:

Vorkenntnisse sind nicht erforderlich

#### WEITERFÜHREND:

Vorkenntnisse sind von Vorteil

#### FORTFÜHREND:

Vorkenntnisse sind von Vorteil

Empfohlen wird die vorherige Absolvierung des Grundlagenseminars.

#### Zielgruppe

**Das Seminar richtet sich vor allem an Personen, die den Basiskurs bereits absolviert haben:**

Küchenleitungen und Mitarbeiter\*innen, Hygienebeauftragte\*r, HACCP-Beauftragte\*r, Geschäftsführungen, Betriebsinhaber\*innen aus den Bereichen Gesundheits-/ Sozialwesen und Hotellerie/Gastronomie sowie Interessierte.

#### Ziel des Seminars

Ziel der Veranstaltung ist die Erlangung eines vertieften Wissens zur guten Hygiene Praxis und zu HACCP sowie in weiterer Folge die Erlangung von Fertigkeiten zur praxisorientierten Umsetzung im eigenen Betrieb. Aus den Bereichen Gastronomie und Gesundheitswesen werden spezielle Hygieneaspekte behandelt, wodurch Unsicherheiten geklärt und Lösungsansätze gemeinsam erarbeitet werden. Die ‚Top Ten‘ der häufigsten auftretenden Mängel sollen zudem das Bewusstsein der Teilnehmer\*innen zum Thema selbst schärfen. Weiters erhalten die Teilnehmer\*innen Anleitungen um selbständig IST-Analysen zur Erfassung der Kontrollpunkte und Critical Control Points (CCPs) im eigenen Betrieb durchführen zu können. Abschließend werden Möglichkeiten zur Messung von Ergebnisqualitäten aufgezeigt, die im Sinne der Lebensmittelsicherheit gefordert werden bzw. sinnvoll sind. Zusammenfassend ist es Ziel die Eigenkompetenz zu stärken, den Unterschied zwischen GHP und HACCP zu kennen und zur Thematik der Gefahrenanalyse Instrumente zu deren Umsetzung zu erlernen.

**Mitzubringen sind die Unterlagen aus Modul „Küchenhygiene und HACCP Teil I“, das Hausinterne Reinigungs-Desinfektionskonzept sowie weitere interne HACCP Unterlagen und Vorbereitung von Fragen, die im Betrieb aufgekommen sind. (Möglichkeit der Reflexion)**

#### Methoden

Referate, Diskussionen, Erfahrungsaustausch, Reflexion, Einzelarbeiten, Gruppenarbeiten (Workshops), praktische Demonstrationen

# Küchenhygiene und HACCP II

## Steiermark

- Modul 2 - Weiterführend



### Anerkennung und Bestätigung

Die Teilnehmer\*innen erhalten bei Besuch eine Teilnahmebestätigung.

**Bei Absolvierung aller drei Module erhalten die Absolventen\*innen die Möglichkeit, das Zertifikat des ‚GHP- HACCP Beauftragte\*r - HGe‘ zu erlangen.** Diese Fortbildung wird auf Grundlage der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlamentes und Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, gemäß Leitlinie Personalschulung iVm dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) idgF durchgeführt.

### Referentin\*innen / Trainerin\*innen

#### HANNELORE GENSEBERGER, MSc

*(Master of Science in Quality and Safety in Healthcare)*  
Zertifizierte Trainerin, zertifizierte Risiko Assessorin, Amtspflegefachkraft, Hygienefachkraft, allgemein beeidete und gerichtlich zertifizierte Sachverständige für Qualitätssicherung und angewandte Hygiene, wba zertifizierte Erwachsenenbildnerin, zertifizierte Datenschutzbeauftragte

### Termine und Anmeldung

**Tagesveranstaltung von 09.00 – 17.00 Uhr**

**ODER online via Zoom,**

**2 Halbtagesveranstaltungen,  
jeweils 09:00 – 13:00 Uhr**

(wenn nicht im Präsenzunterricht möglich)

**Aktuelle Termine und Anmeldung:**

<https://www.hge-competence.at/hge-akademie.html>

oder mittels Anmeldeformulars per Mail.

#### Veranstaltungsort:

HGe-Schulungszentrum  
TEZ – Technologiepark 4, 8510 Stainz

*Die Fortbildung ist auch als  
Inhouse – Schulung buchbar!*

#### Anmeldung und Information:

HGe-Competence; Pichling 259, 8510 Stainz  
Telefon: 03463 / 20 5 33 Fax: 0810/9554 262492

Email: [office@hge-competence.at](mailto:office@hge-competence.at)

**Eine schriftliche Anmeldebestätigung  
erfolgt per Mail.**

### Teilnahmegebühr und weitere Informationen

**€ 235,-** zzgl. 20% MwSt.

**Organisation:** Im Preis inbegriffen sind Seminarunterlagen, Getränke und Pausenverpflegung.

Programmänderungen vorbehalten! Der Veranstalter behält sich vor, die Fortbildung bei einer zu geringen Teilnehmer\*innenzahl bzw. aus anderweitigen wichtigen Gründen, abzusagen oder zu verschieben.

**Konditionen:** Kunden\*innen mit aktuellem Projektstatus verfügen über einen Freiplatz je Semester. Ab der/dem 2. zahlenden Teilnehmer\*in in einer Institution sind 10 % Preisnachlass ab dem 2. Teilnehmer\*in möglich.

Bei einer Anreise von über 100 km pro Strecke werden 5 % Preisnachlass und ab 200 km pro Strecke 10 % Preisnachlass ermöglicht.

Bei Bedarf gibt es auch Nächtigungsmöglichkeiten mit speziellen Konditionen für unsere Teilnehmer\*innen.

**Stornogebühren:** 30 Tage bis 15 Tage vor Veranstaltungsbeginn 25 %, 14 Tage bis 24 Stunden vor Fortbildungsbeginn 50%, danach 100% der Teilnahmegebühr. Die Entsendung einer Ersatzperson zur Fortbildung ist möglich.