

# Küchenhygiene und HACCP I

## Steiermark

### • Modul 1 - Grundlagen



FORTBILDUNG - HYGIENE

#### Inhalt der Fortbildung

- Ursachen von Lebensmittelinfektion und -vergiftungen
- Die „Gute Hygienepraxis“ – die 12 Grundsätze der Küchenhygiene
- Händehygiene richtig durchgeführt – eine effiziente und wichtige Hygienemaßnahme
- Reinigung und Desinfektion – Besonderheiten im Lebensmittelbereich
- HACCP und seine Bedeutung im Lebensmittelbereich – praktische Umsetzung des Eigenkontrollsystems im Betrieb
- Aktuelle gesetzliche Grundlagen (national und in der EU) zur Küchen- und Lebensmittelhygiene
- Die Umsetzung der Leitlinie „Gesundheitliche Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln...“ – die Verantwortung des Betriebes
- Möglichkeiten der Qualitätssicherung (-kontrolle) im Betrieb

#### • GRUNDLAGEN:

Vorkenntnisse sind nicht erforderlich

#### • FORTFÜHREND:

Vorkenntnisse sind erforderlich

#### Zielgruppe

Küchenleitungen und Mitarbeiter\*innen, Hygienebeauftragte\*r, Servicemitarbeiter\*innen sowie Geschäftsführungen aus der Gastronomie und Hotellerie, wie auch aus Einrichtungen im Sinne der Gemeinschaftsverpflegung.

#### Ziel des Seminars

Erlangen von allgemeinen Basiskenntnissen zur Küchenhygiene sowie zur Umsetzung der Guten-Hygiene-Praxis und Sensibilisierung für das erforderliche HACCP Eigenkontrollsystem. Aufbauend auf das Grundlagenthema, wie Lebensmittelinfektionen und -vergiftungen entstehen können, werden die einzelnen Kriterien der „Guten Hygienepraxis“ in der Fortbildung erarbeitet. Hierbei werden vor allem die Themen der „Händehygiene“ und der „Reinigung und Desinfektion, speziell im Lebensmittelbereich“ schwerpunktmäßig aufgrund ihrer Wichtigkeit vertieft behandelt. Durch Demonstrationen wird das theoretische Wissen in die Praxis transferiert. Weitere Programmpunkte sind die Information über aktuelle gesetzliche Grundlagen unter dem Aspekt von Leitlinien, wie am Beispiel der Leitlinie zur Sicherstellung der gesundheitlichen Anforderungen an Mitarbeiter\*innen im Lebensmittelbereich sowie die Einführung in das HACCP-Eigenkontrollkonzept inkl. Dokumentations-systems. Abgerundet wird das Programm durch Aufzeigen von Möglichkeiten zu Qualitätskontrollen im Sinne der Sicherstellung der Ergebnisqualität.

#### Methoden

Vorträge, Diskussionen, Erfahrungsaustausch, Reflexion, praktische Demonstrationen

# Küchenhygiene und HACCP I Steiermark

## • Modul 1 - Grundlagen



### 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:** 14 Tage bis ein Tag vor Fortbildungsbeginn 50%, danach 100% der Teilnahmegebühr. Die Entsendung einer Ersatzperson zur Fortbildung ist möglich.