

# Küchenhygiene und HACCP III

## Steiermark

### • Modul 3 - Fortgeschrittene



FORTBILDUNG - HYGIENE

#### Inhalt der Fortbildung

- ➔ Refresh aus HACCP I und II unter dem Aspekt der Fragenbehandlung im Plenum sowie Wissenscheck in der Gruppe
- ➔ Mitarbeiter\*innen Schulungen, Unterweisungen effizient und wirksam durchführen – didaktische Tipps
- ➔ Arbeite ich mit einem wirksamen HACCP Eigenkontrollsystem?
  - Anforderungen an ein ‚angemessenes‘ Eigenkontrollsystem und ‚WER braucht WAS‘
  - Reflexion der Gefahrenanalyse aus dem eigenen Betrieb sowie Erkennen von Verbesserungspotential
  - Gefahrenanalyse bei Sonderleistungen wie „Essen auf Räder“, Catering usw.
- ➔ Mitarbeiter\*innen Motivation
  - wie schaffe ich es, dass meine Mitarbeiter\*innen es verstehen
- ➔ Aktuelles aus der Küchenhygiene und Lebensmittelsicherheit
- ➔ Information der Kriterien zur Erreichung des Zertifikates ‚GHP-HACCP Beauftragte/r‘

• **GRUNDLAGEN:**  
Vorkenntnisse sind nicht erforderlich

• **WEITERFÜHREND:**  
Vorkenntnisse sind von Vorteil

• **FORTFÜHREND:**  
Vorkenntnisse sind nicht erforderlich

#### Zielgruppe

**Das Seminar richtet sich vor allem an Personen, die die beiden vorangegangenen Module oder eine anderweitig adäquate Fortbildung besucht haben:** Küchenleitungen und Mitarbeiter\*innen, Hygiene-Beauftragte\*r, HACCP-Beauftragte\*r, Geschäftsführungen, Betriebsinhaber\*innen aus den Bereichen Gesundheits-/ Sozialwesen und Hotellerie/Gastronomie sowie Interessierte.

#### Ziel des Seminars

Ziel der Veranstaltung ist es, einen fachlichen Diskussionsdiskurs zu ermöglichen, um die Systeme im eigenen Betrieb in Arbeitsgruppen zu reflektieren, aus den Ergebnissen Potentiale zu erkennen und dadurch den Verbesserungsprozess sowie die Effizienz des eigenen HACCP Systems zu steigern. Die fachliche und persönliche Kompetenz der Teilnehmer\*innen soll noch vertiefter gestärkt werden, um die Mitarbeiter\*innen in der Bewusstseinsbildung und Motivation in ihrem Handeln zu fördern.

Zudem wird vermittelt, wie interne Schulungen im eigenen Betrieb methodisch wirksam, entsprechend den gesetzlichen Vorgaben, gestaltet und durchgeführt werden können.

**WICHTIG:** Mitzubringen sind die eigenen betrieblichen HACCP Unterlagen (vorhandene Gefahrenanalysen, HACCP Plan, Reinigungs- und Desinfektionsplan und ggf. weitere Unterlagen) sowie Vorbereitung von Fragen, die im Betrieb aufgekomen sind.

#### Methoden

Referate, Diskussionen, Workshop, praktische Demonstration.

**Empfohlen wird die vorherige Absolvierung der beiden vorangegangenen Module oder anderweitiger adäquater Fortbildungen.**

# Küchenhygiene und HACCP III

## Steiermark

### • Modul 3 - Fortgeschrittene



FORTBILDUNG - HYGIENE

#### 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. 853/2004 des Europäischen Parlamentes und Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, gemäß Leitlinie Personalschulung iVm dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) idGF durchgeführt.*

#### Referentin / Trainerin

##### HANNELORE GENSEBERGER, MSc

*(Master of Science in Quality and Safety in Healthcare)*

Allgemein beeidete und gerichtlich zertifizierte Sachverständige für Gesundheits- und Krankenpflege, Qualitätssicherung und angewandte Hygiene, zertifizierte Qualitätsmanagerin/Auditorin/Trainerin im Gesundheitswesen, zertifizierte Risiko Assessorin, Amtspflegefachkraft, Hygienefachkraft, zertifizierte Erwachsenenbildnerin, Datenschutzbeauftragte certified by Austrian Standards

##### Florian Gföller

Küchenleitung im Förderzentrum für Hör- und Sprachbildung, zertifizierter GHP-HACCP Beauftragter – HGe

#### Termine und Anmeldung

**Tagesveranstaltung von 09.00 – 17.00 Uhr**

**Aktuelle Termine und Anmeldung:** <https://www.hge-competence.at/fortbildungen.html>  
oder mittels Anmeldeformulars per Mail.

*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)

#### Veranstaltungsort Stainz

HGe - Schulungszentrum  
TEZ-Technologiepark 2,  
8510 Stainz

#### Teilnahmegebühr und weitere Informationen

**Pro Veranstaltung 235 €** zzgl. 20% MwSt.

**Organisation:** Im Preis inbegriffen sind Seminarunterlagen, Getränke, Pausenverpflegung und Mittagessen. **Eine schriftliche Anmeldebestätigung erfolgt nach Anmeldeschluss per Mail.** Programmänderungen vorbehalten! Der Veranstalter behält sich vor die Fortbildung, bei einer zu geringen Teilnehmer\*innenanzahl 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 einer Institution sind 10 % Preisnachlass pro Teilnehmer\*in möglich. **Stornogebühren:** 14 Tage bis ein Tag vor Fortbildungsbeginn 50%, danach 100% der Teilnahmegebühr. Die Entsendung einer Ersatzperson zur Fortbildung ist möglich.