

# Küchenhygiene und HACCP I

## Steiermark

### • Modul 1 - GRUNDLAGEN



FORTBILDUNG - HYGIENE

### Inhalt der Fortbildung

- Ursachen von Lebensmittelinfektionen 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

Referate, Diskussionen, Erfahrungsaustausch, praktische Demonstrationen

# Küchenhygiene und HACCP I

## Steiermark

### • Modul 1 - GRUNDLAGEN



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. 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 / 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, wba zertifizierte Erwachsenenbildnerin, Datenschutzbeauftragte certified by Austrian Standards

### 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: 03463/20533, 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 Mittagsessen. **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. **Stornogeühren:** 14 Tage bis ein Tag vor Fortbildungsbeginn 50%, danach 100% der Teilnahmegebühr. Die Entsendung einer Ersatzperson zur Fortbildung ist möglich.



Pichling 259, 8510 Stainz,  
Telefon: 03463/20533, Fax: 0810 9554 262492  
[office@hge-competence.at](mailto:office@hge-competence.at); [www.hge-competence.at](http://www.hge-competence.at)

Stand: 08.01.2021

**HGe-Akademie**

zertifiziertes Bildungszentrum

