

# Küchenhygiene und HACCP Refresher

## Steiermark

- AUFFRISCHUNGSSEMINAR  
für Fortgeschrittene



### Inhalt der Fortbildung

- ➔ Refresh aus den Wissensgebieten der GHP und HACCP
- ➔ Aktuelles aus der Küchenhygiene und Lebensmittelsicherheit
- ➔ Aktuelle gesetzliche Grundlagen und Vorgaben
- ➔ HACCP und seine Verantwortlichkeiten
- ➔ Risikoanalysen als Teil des HACCPs

### Zielgruppe

Das Seminar richtet sich vor allem an Personen, welche bereits über ‚fortgeschrittenes‘ Wissen verfügen und dies durch einen Refresher aktualisieren und vertiefen möchten: Küchenleitungen und Mitarbeiter\*innen, Hygiene-Beauftragte\*r, HACCP-Beauftragte\*r, Geschäftsführungen aus den Bereichen Gesundheits- und Sozialwesen, Hotellerie und Gastronomie sowie Interessierte.

### Ziel des Seminars

Ziel der Veranstaltung ist es aktuelles Wissen zum Thema Lebensmittelsicherheit zu vermitteln, einen fachlichen Diskussionsdiskurs sowie Erfahrungsaustausch zu ermöglichen, um die Systeme im eigenen Betrieb in Arbeitsgruppen zu reflektieren, aus den Ergebnissen weitere Verbesserungspotentiale abzuleiten und dadurch die Effizienz des eigenen HACCP Systems zu steigern. Die fachliche und methodische Kompetenz der Teilnehmer\*innen soll noch vertiefter gestärkt werden, damit die Aufgaben vor Ort professionell wahrgenommen werden können.

### Methoden

Referate, Diskussionen, Erfahrungsaustausch, Reflexionen, Workshop, praktische Demonstrationen

### Anerkennung und Bestätigung

Die Teilnehmer\*innen erhalten eine Teilnahmebestätigung.

**Diese Fortbildung dient unter anderem zur Aufrechterhaltung des Zertifikates ‚GHP- HACCP Beauftragte\*r - HGe.‘**

*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)*  
Zertifizierte Trainerin, zertifizierte Risiko Assessorin, Amtspflegefachkraft, Hygienefachkraft, allgemein beeidete und gerichtlich zertifizierte Sachverständige für Qualitätssicherung und angewandte Hygiene, wba zertifizierte Erwachsenenbildnerin, Datenschutzbeauftragte certified by Austrian Standards

### Termin 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)

**Eine schriftliche Anmeldebestätigung erfolgt nach Anmeldeschluss per Mail.**

### Teilnahmegebühr und Storno

**235 €** zzgl. 20% MwSt.

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

### Veranstaltungsort Stainz

HGe - Schulungszentrum

TEZ - Technologiepark 2,  
8510 Stainz

### Organisation

Im Preis inbegriffen sind Seminarunterlagen, Getränke und Pausenverpflegung.

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.