

Küchenhygiene und HACCP II



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 Küchenprozessablaufes
 - Gefahrenanalyse in der Speisenproduktion
- Sicherung der Ergebnisqualität im Bereich der Hygiene durch den Hygieneüberwachungsplan

FORTGESCHRITTENE:
Vorkenntnisse sind erforderlich

WEITERFÜHREND:
Vorkenntnisse sind von Vorteil

GRUNDLAGEN:
Vorkenntnisse sind nicht erforderlich

Empfohlen wird die vorherige Absolvierung des Grundlagenseminars.

Zielgruppe

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

Küchenleitungen und MitarbeiterInnen, Hygienebeauftragte, HACCP-Beauftragte, Geschäftsführungen, BetriebsinhaberInnen 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 häufigst auftretenden Mängel sollen zudem das Bewusstsein der TeilnehmerInnen zum Thema selbst schärfen. Weiters erhalten die TeilnehmerInnen 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 (Möglichkeit der Reflexion)

Küchenhygiene und HACCP II



Modul 2 - WEITERFÜHREND



FORTBILDUNG - HYGIENE

Methoden

Referate, Diskussion, Gruppenarbeiten (Workshops), Einzelarbeit, praktische Demonstration

Anerkennung und Bestätigung

Die TeilnehmerInnen erhalten bei Besuch eine Teilnahmebestätigung.

Bei Absolvierung aller drei Module erhalten die AbsolventInnen 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.

ReferentInnen / TrainerInnen

DGKS HANNELORE GENSEBERGER, MSc

(Master of Science in Quality and Safety in Healthcare)

Allgemein beedete und gerichtlich zertifizierte Sachverständige für Gesundheits- und Krankenpflege, Qualitätssicherung und angewandte Hygiene, zertifizierte Qualitätsmanagerin/Auditorin/Trainerin im Gesundheitswesen, zertifizierte Risiko Assessorin, Amtspflege-fachkraft, Hygienefachkraft, zertifizierte Erwachsenenbildnerin

Termine und Anmeldung

Do, 28.11.2019 von 09.00 – 17.00 Uhr

Anmeldeschluss: **18.11.2019**

Die Fortbildung ist auch als Inhouse – Schulung buchbar!

Anmeldung mittels Anmeldeformular, per Mail oder auf unserer Homepage unter <http://www.hge-competence.at/fortbildungen.html>

Anmeldung und Information

HGe-Competence
Pichling 259, 8510 Stainz
Telefon: 03463 / 20 5 33 Fax: 0810/9554 262492
Email: office@hge-competence.at

Veranstaltungsort

Schloss St. Martin
Kehlbergstraße 35, 8054 Graz
Tel. 0316/28 36 55

Teilnahmegebühr und weitere Informationen

Pro Veranstaltung 180,00 € 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 TeilnehmerInnenanzahl bzw. aus anderweitigen wichtigen Gründen, abzusagen oder zu verschieben. **Konditionen:** KundInnen mit aktuellem Projektstatus verfügen über einen Freiplatz je Semester. Ab der/dem 2. zahlenden TeilnehmerIn einer Institution sind 10 % Preisnachlass pro TeilnehmerIn möglich. **Stornogebühren:** 14 Tage bis ein Tag vor Fortbildungsbeginn 50%, danach 100% der Teilnahmegebühr. Die Entsendung einer Ersatzperson zur Fortbildung ist möglich.