

Lebensmittelsicherheit

Allergeninformationsverordnung - Teil II



TEIL 2 - WEITERFÜHREND

Inhalt der Fortbildung

- Gesetzliche Grundlagen der Allergeninformationsverordnung – Refresh aus Teil 1
- Reflexion über Anwendung der Leitlinien zur Umsetzung der Allergeninformationsverordnung – Herausforderungen in die Praxis
- Die erforderliche Achtsamkeit der gesundheitlichen Risiken für den Gast. Der Unterschied zwischen ‚Unverträglichkeit‘ und Allergie – die daraus resultierenden Konsequenzen
- ‚Versteckte‘ Allergene erkennen
- Die sichere Zubereitung für den ‚allergischen‘ Gast
- Reflexion der Dokumentation – was ist zu beachten, um im Schadensfall den Nachweis einer sorgfältigen Umsetzung zu erbringen?
- Durchführung von innerbetrieblichen Personalschulungen – wer ist, wie zu schulen
- Erste Hilfeleistung bei Auftreten von allergischen Reaktionen

Zielgruppe

Führungskräfte aus der Gemeinschaftsverpflegung (z.B. Pflegeheime, Kinderbetreuungs- und Behinderteneinrichtungen), Hotellerie und Gastronomie sowie Küchenleitungen, MitarbeiterInnen der Küche, des Versorgungs- und Pflegebereiches sowie weitere Interessierte.

Empfohlen wird die vorherige Absolvierung des Grundlagenseminars.

Ziel des Seminars / der Schulung

Mit 13.12.2014 trat die Allergeninformationsverordnung in Kraft. Deren praktische Umsetzung beschreiben diesbezügliche Leitlinien. Unter anderem die Leitlinie zur Personalschulung, welche regelmäßige Schulungen in mindestens dreijährigen Intervallen vorgibt.

Auf Basis der Grundschulung soll in diesem Seminar nun zum einen ein Refresh stattfinden, der das Wissen der Multiplikatoren/ ‚Allergenbeauftragten‘ erweitert, aktualisiert und vertieft und zum anderen Fragen aus der Praxis behandelt und klärt.

Dabei soll der Status beleuchtet werden welcher einem Prinzip, im Sinne der Sorgfaltspflicht, bzgl. Lebensmittelsicherheit folgt und Unternehmen vor Haftungsansprüchen schützen soll.

Methode

Referate, Diskussion, Erfahrungsaustausch, praktische Demonstration, Gruppenarbeit

<input checked="" type="radio"/>	FORTGESCHRITTENE: Vorkenntnisse sind erforderlich
<input checked="" type="radio"/>	WEITERFÜHREND: Vorkenntnisse sind von Vorteil
<input type="radio"/>	GRUNDLAGEN: Vorkenntnisse sind nicht erforderlich

Lebensmittelsicherheit

Allergeninformationsverordnung - Teil II



TEIL 2 - WEITERFÜHREND

Anerkennung und Bestätigung

Die TeilnehmerInnen erhalten bei Besuch eine Teilnahmebestätigung.

Diese Fortbildung wird gemäß § 3, (3) der Allergeninformationsverordnung sowie der Leitlinie zur Personalschulung über die Allergeninformation iVm Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes – LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006, durchgeführt

ReferentInnen / TrainerInnen

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

MARTINA STROHRIEGL, BSc

Diätologin / Ernährungsexpertin

Termine und Anmeldung

Fr, 10.11.2017 von 14:00 – 18:00 Uhr

Anmeldeschluss: **30.10.2017**

Anmeldung mittels Anmeldeformular, per Mail oder mittels Onlineformular unter

<http://www.hge-competence.at/Anmeldeform.html>

Diese 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

Veranstaltungsort

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

Teilnahmegebühr und weitere Informationen

80,00 € 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 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.