

Lebensmittelsicherheit

Allergeninformationsverordnung - Teil I



TEIL 1 - GRUNDLAGEN



Inhalt der Fortbildung

- ➔ Gesetzliche Grundlagen der Allergeninformationsverordnung
- ➔ Gesundheitliche Risiken für den Gast in Form von Allergien und Intoleranzen – was ist der Unterschied, was sind die Auswirkungen?
- ➔ Die wichtigsten Allergene und Auslöser von Unverträglichkeiten
- ➔ Alternativen kennen und Kontaminationen im Betrieb vermeiden
- ➔ Die kennzeichnungspflichtigen Allergene und deren Ausweisung nach Vorgaben der EU Richtlinien 1169/2011
- ➔ Anwendung der Leitlinien zur Umsetzung der Allergeninformationsverordnung und deren Transfer in die Praxis
- ➔ Wie gelangt die Information ‚gesetzeskonform‘ zum Gast? Was will der „allergische Gast wissen?“
- ➔ WAS ist WIE zu dokumentieren? Hilfestellung zur Erstellung der Allergeninformation
- ➔ Durchführung von innerbetrieblichen Personalschulungen
- ➔ Erste Hilfeleistung bei Auftreten von allergischen Reaktionen

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

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.

Ziel des Seminars / der Schulung

Mit 13.12.2014 trat die Allergeninformationsverordnung in Kraft. Ab diesem Zeitpunkt besteht eine Informationspflicht über die 14 Hauptallergene auch bei ‚offenen‘ Waren und Speisen. Ziel dieser fundierten Schulung ist die Befähigung als Multiplikator/ ‚Allergenbeauftragte/r‘ im eigenen Unternehmen sich, zu diesem fachspezifischen Wissen, die erforderlichen Kompetenzen anzueignen. Die Schulung soll unter anderem die TeilnehmerInnen sensibilisieren, welche Auslöser zu einer allergischen Reaktion bzw. Unverträglichkeit führen können sowie Wissen über deren gesundheitliche Folgen erlangen. Dabei gilt es im Anlassfall rasch und richtig zu handeln. Weiters sollen die TeilnehmerInnen alternative Möglichkeiten der Speisengestaltung kennenlernen sowie auf die Gefahr der ‚Kontamination‘ mit Allergenen hingewiesen werden. Wissen über die Liste der auszuweisenden Allergene, gemäß Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011, und deren Vorgaben zur betrieblichen Umsetzung sind zentrale Bestandteile des Wissenstransfers. Die Schulung fokussiert sich zudem auf die Umsetzung einer korrekten, auf den Konsumenten abgestimmten Informationsweitergabe, welche Bestandteil der Verordnung sind. Diese Schulung ermöglicht den TeilnehmerInnen zudem weiterführende Schulungen der MitarbeiterInnen im eigenen Betrieb durchzuführen.

Lebensmittelsicherheit

Allergeninformationsverordnung - Teil I



TEIL 1 - GRUNDLAGEN



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

Do, 26.04.2018 von 09:00 – 13:00 Uhr

Anmeldeschluss: **16.04.2018**

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

90,00 € 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.