

# Küchenhygiene und HACCP I



## 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



#### FORTGESCHRITTENE:

Vorkenntnisse sind erforderlich

#### WEITERFÜHREND:

Vorkenntnisse sind von Vorteil

#### GRUNDLAGEN:

Vorkenntnisse sind nicht erforderlich

### Zielgruppe

Küchenleitungen und MitarbeiterInnen, Hygienebeauftragte, ServicemitarbeiterInnen 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 gesetzlichen Grundlagen unter dem Aspekt von Leitlinien, wie am Beispiel der Leitlinie zur Sicherstellung der gesundheitlichen Anforderungen an MitarbeiterInnen im Lebensmittelbereich sowie die Einführung in das HACCP-Eigenkontrollkonzept inkl. Dokumentationssysteme. Abgerundet wird das Programm durch Aufzeigen von Möglichkeiten zu Qualitätskontrollen im Sinne der Sicherstellung der Ergebnisqualität.

### Methoden

Referate, Diskussion, Erfahrungsaustausch, praktische Demonstration

# Küchenhygiene und HACCP I



## Modul 1 - GRUNDLAGEN



FORTBILDUNG - HYGIENE

### 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 Personal-schulung iVm dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucher-schutzgesetz (LMSVG) idGF durchgeführt.*

### ReferentInnen / TrainerInnen

DGKS 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, Amtspflegfachkraft, Hygienefachkraft, wba zertifizierte Erwachsenenbildnerin

### Termine und Anmeldung

**Termin: Do, 28.06.2018 von 09.00 – 18.00 Uhr**

**Anmeldeschluss: 18.06.2018**

**Anmeldung mittels Anmeldeformular, per Mail oder auf unserer Homepage unter <https://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

eduCARE - Hotel - Restaurant - Seminar  
Eichrainweg 7-9,  
9521 Treffen am Ossiacher See,  
Telefon: 04248/ 29777

### Teilnahmegebühr und weitere Informationen

**200,00 €** 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.



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)

**HGe-Akademie**

zertifiziertes Bildungszentrum

