

# 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 häufigsten 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.

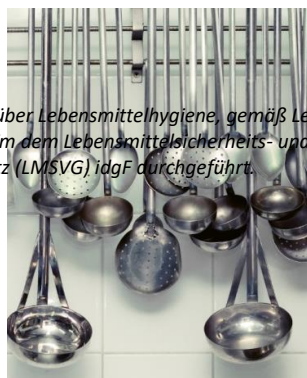
Mitzubringen sind die Unterlagen aus Modul „Küchenhygiene und HACCP Teil I“, das hausinterne Reinigungs-Desinfektionskonzept sowie weitere interne HACCP Unterlagen (Möglichkeit der Reflexion)

# Küchenhygiene und HACCP II



## Modul 2 - WEITERFÜHREND

April 2004 über Lebensmittelhygiene, gemäß Leitlinie Personalschulung iVm dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) idGF durchgeführt.



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.*

### 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, Amtspflegefachkraft - Amtssachverständige, Hygienefachkraft, wba zertifizierte Erwachsenenbildnerin

### Termine und Anmeldung

**Do, 23.11.2017 von 09:00 – 17:00 Uhr**

Anmeldeschluss: **13.11.2017**

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](mailto:office@hge-competence.at)

#### Veranstaltungsort

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

### Teilnahmegebühr und weitere Informationen

**165,00 €** 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.