

Küchenhygiene und HACCP III

● Modul 3 - Fortgeschrittene



FORTBILDUNG - HYGIENE

Inhalt der Fortbildung

- ➔ Refresh aus HACCP I und II unter dem Aspekt der Fragenbehandlung im Plenum sowie Wissenscheck in der Gruppe
- ➔ MitarbeiterInnenschulungen, -unterweisungen effizient und wirksam durchführen – didaktische Tipps
- ➔ Arbeite ich mit einem wirksamen HACCP Eigenkontrollsystem?
 - Anforderungen an ein ‚angemessenes‘ Eigenkontrollsystem und ‚WER braucht WAS‘
 - Reflexion der Gefahrenanalyse aus dem eigenen Betrieb sowie Erkennen von Verbesserungspotential
 - Gefahrenanalyse bei Sonderleistungen wie „Essen auf Räder“, Catering usw.
- ➔ MitarbeiterInnenmotivation
 - wie schaffe ich es, dass meine MitarbeiterInnen es verstehen
- ➔ Aktuelles aus der Küchenhygiene und Lebensmittelsicherheit
- ➔ Information der Kriterien zur Erreichung des Zertifikates ‚GHP-HACCP Beauftragte/r‘

● **FORTGESCHRITTENE:**
Vorkenntnisse sind erforderlich

● **WEITERFÜHREND:**
Vorkenntnisse sind von Vorteil

○ **GRUNDLAGEN:**
Vorkenntnisse sind nicht erforderlich

Empfohlen wird die vorherige Absolvierung der beiden vorangegangenen Module oder anderweitiger adäquater Fortbildungen.

Zielgruppe

Das Seminar richtet sich vor allem an Personen, die die beiden vorangegangenen Module oder eine anderweitig adäquate Fortbildung besucht 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 es, einen fachlichen Diskussionsdiskurs zu ermöglichen, um die Systeme im eigenen Betrieb in Arbeitsgruppen zu reflektieren, aus den Ergebnissen Potentiale zu erkennen, und dadurch den Verbesserungsprozess sowie die Effizienz des eigenen HACCP Systems zu steigern. Die fachliche und persönliche Kompetenz der TeilnehmerInnen soll noch vertiefter gestärkt werden, um die MitarbeiterInnen in der Bewusstseinsbildung und Motivation in ihrem Handeln zu fördern.

Zudem wird vermittelt, wie interne Schulungen im eigenen Betrieb methodisch wirksam, entsprechend den gesetzlichen Vorgaben, gestaltet und durchgeführt werden können.

WICHTIG: Mitzubringen sind die eigenen betrieblichen HACCP Unterlagen (vorhandene Gefahrenanalysen, HACCP Plan, Reinigungs- und Desinfektionsplan und ggf. weitere Unterlagen) sowie Vorbereitung von Fragen, die im Betrieb aufgekomen sind.

Methoden

Referate, Diskussion, Workshop, praktische Demonstration.

Küchenhygiene und HACCP III

● Modul 3 - Fortgeschrittene



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. 853/2004 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, 13.12.2018 von 09.00 – 17.00 Uhr

Anmeldeschluss: **03.12.2018**

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.