

# Küchenhygiene und HACCP I

Veranstaltungstyp: Präsenz – STEIERMARK  
und/oder ONLINE via Zoom

## • Modul 1 – Grundlagen



FORTBILDUNG  
HYGIENE

### Inhalte 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

### Zielgruppe

Das Seminar richtet sich an Küchenleitungen und Mitarbeiter\*innen, Hygiene-Beauftragte, HACCP-Beauftragte, Betriebsinhaber\*innen, Geschäftsführungen aus den Bereichen Gesundheits-/Sozialwesen und Hotellerie/Gastronomie sowie Interessierte.

### Ziel und Nutzen 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 gesetzliche Grundlagen** unter dem Aspekt von Leitlinien, wie am Beispiel der ‚Leitlinie zur Sicherstellung der gesundheitlichen Anforderungen an Mitarbeiter\*innen 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**.

### Anerkennung und Bestätigung

Die Teilnehmer\*innen erhalten bei Besuch eine Teilnahmebestätigung.

Bei **Absolvierung aller drei Module** erhalten die Absolventen\*innen 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 Personalschulung iVm dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) idgF durchgeführt.

### Methoden

Referate, Diskussionen, Reflexion, Gruppenarbeiten (Workshops), praktische Demonstrationen, Erfahrungsaustausch

### Referent\*innen / Trainer\*innen

**HANNELORE GENSEBERGER, MSc**

(Master of Science in Quality and Safety in Healthcare)  
Zertifizierte Qualitätsmanagerin/Auditorin/Trainerin im Gesundheitswesen, Risiko Assessorin, Business Continuity Managerin, Systemmanagerin in Sicherheit und Gesundheitsschutz, Amtspflegefachkraft und Amtssachverständige, Hygienefachkraft, Allgemein beeidete und gerichtlich zertifizierte Sachverständige für Gesundheits- und Krankenpflege, Qualitätssicherung und angewandte Hygiene, wba zertifizierte Erwachsenenbildnerin, zertifizierte Datenschutzbeauftragte

### Termine und Anmeldung

**Tagesveranstaltung von 09:00 – 17:00 Uhr ODER  
online via ZOOM, 2 Halbtagsveranstaltungen**

Aktuelle Termine und Anmeldung:

<https://www.hge-competence.at/hge-akademie.html>

oder

mittels Anmeldeformulars per Mail

**Anmeldung und Information:**

Telefon: 03463 / 20 5 33, Fax: 0810/9554 262492 oder

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

**Eine schriftliche Anmeldebestätigung erfolgt per Mail**

### Teilnahmegebühr

**250,00 €** zzgl. 20 % MwSt.

**Konditionen:** Kunden\*innen mit Projektstatus verfügen über einen Freiplatz je Semester.

Weitere Konditionen sind auf unserer Homepage unter <https://www.hge-competence.at/hge-akademie.html> abrufbar.

### Veranstaltungsort

HGe - Schulungszentrum /TEZ-Technologiepark 4, 2. Stock, 8510 Stainz  
UND/ODER online via Zoom

### Weitere Informationen

**Organisation:** Im Preis inbegriffen sind Seminarunterlagen, Getränke und Pausenverpflegung.

Programmänderungen vorbehalten! Der Veranstalter behält sich vor, die Fortbildung bei einer zu geringen Teilnehmer\*innenzahl bzw. aus anderweitigen wichtigen Gründen, abzusagen oder zu verschieben.

**Stornogebühren:** 30 bis 15 Tage vor Veranstaltungsbeginn 25 %, 14 Tage bis 24 Stunden vor Fortbildungsbeginn 50 %, danach 100 % der Teilnahmegebühr. Die Entsendung einer Ersatzperson zur Fortbildung ist möglich.