

Küchenhygiene und HACCP III

Veranstaltungstyp: Präsenz – STEIERMARK
und/oder ONLINE via Zoom

● Modul 3 – Fortgeschritten



FORTBILDUNG
HYGIENE

Inhalte der Fortbildung

- **Refresh aus HACCP I und II** unter dem Aspekt der Fragenbehandlung im Plenum sowie Wissenscheck in der Gruppe
- **Mitarbeiter*innen Schulungen, 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.
- **Mitarbeiter*innen Motivation** - wie schaffe ich es, dass meine Mitarbeiter*innen es verstehen?
- **Aktuelles aus der Küchenhygiene und Lebensmittelsicherheit**
- Information der Kriterien zur Erreichung des **Zertifikates ‚HACCP Beauftragte*r - HGe‘**

Zielgruppe

Das Seminar richtet sich vor allem an **Personen, die die beiden vorangegangenen Module oder eine anderweitig adäquate Fortbildung besucht haben:**

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

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 Teilnehmer*innen soll noch vertiefter **gestärkt werden**, um die Mitarbeiter*innen 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. **Mitzubringen sind die Unterlagen aus Modul „Küchenhygiene und HACCP Teil I und II“, 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.**

GRUNDLAGEN: Vorkenntnisse sind nicht erforderlich

WEITERFÜHREND: Vorkenntnisse sind von Vorteil

FORTGESCHRITTEN: Vorkenntnisse sind erforderlich

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

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 ‚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

Vorträge, 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

FLORIAN GFÖLLER

Küchenleitung im Förderzentrum für Hör- und Sprachbildung, zertifizierter GHP-HACCP Beauftragter – HGe

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

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.