

# Küchenhygiene und HACCP I

Veranstaltungstyp: Präsenz – STEIERMARK

## • 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 d. Qualitätssicherung (-kontrolle) im Betrieb

### Zielgruppe

Das Seminar richtet sich an Küchenleitungen und Küchen-Mitarbeiter\*innen, Hygienebeauftragte, HACCP-Beauftragte, Betriebsinhaber\*innen, Geschäftsführungen aus den Bereichen Gesundheitswesen/Sozialwesen, Hotellerie/Gastronomie sowie Interessierte, welche Grundlagen erwerben oder auffrischen wollen.

### 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 Hygiene Praxis“ 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, 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

Aktuelle Termine und Anmeldung:

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

oder

mittels Anmeldeformular per Mail

#### Anmeldung und Information:

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

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

**Eine schriftliche Anmeldebestätigung erfolgt per Mail**

### Teilnahmegebühr

**370,00 €** zzgl. 20 % MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Pausenverpflegung.

**Konditionen:** 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

**Örtliche Änderungen vorbehalten!**

### Weitere Informationen

**Organisation:** 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.