

Küchenhygiene und HACCP II

Veranstaltungstyp: Präsenz – STEIERMARK

• Modul 2 – Weiterführend



FORTBILDUNG
HYGIENE

Inhalte der Fortbildung

- Refresh aus dem Basiskurs (Grundlagenschulung), vor allem zum Schwerpunkt „der Reinigungs- und Desinfektionsplan“
- 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.
 - Gefahrenanalysen des Küchenprozesses und –ablaufes sowie in der Speisenproduktion
- Sicherung der Ergebnisqualität im Bereich der Hygiene durch den Hygieneüberwachungsplan

Zielgruppe

Das Seminar richtet sich vor allem an **Personen, die den Basiskurs bereits absolviert haben**: Küchenleitungen und Mitarbeiter*innen, Hygiene-Beauftragte, HACCP-Beauftragte, Geschäftsführungen, Betriebsinhaber*innen aus den Bereichen Gesundheitswesen/Sozialwesen und Hotel-lerie/Gastronomie sowie Interessierte.

Ziel und Nutzen 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 Teilnehmer*innen zum Thema selbst **schärfen**. Weiters erhalten die Teilnehmer*innen 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 und Vorbereitung von Fragen**, die im **Betrieb aufgekommen sind**.

GRUNDLAGEN: Vorkenntnisse sind nicht erforderlich

WEITERFÜHREND: Vorkenntnisse sind von Vorteil

FORTGESCHRITTEN: Vorkenntnisse sind erforderlich

Empfohlen wird daher die Absolvierung des Grundlagenkurses 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

Referate, Diskussionen, Erfahrungsaustausch, Reflexion, Einzelarbeiten, praktische Demonstrationen, Gruppenarbeiten

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- u. Krankenpflege, Qualitätssicherung, angewandte Hygiene, wba zertifizierte Erwachsenenbildnerin, zertifizierte Datenschutzbeauftragte

Termine und Anmeldung

Tagesveranstaltung am 06.02.2025 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

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.