# Küchenhygiene und HACCP I

## MODUL 1 - GRUNDLAGEN

**Veranstaltungstyp: Präsenz – STEIERMARK**

Diese Fortbildung ist auch als **INHOUSE Schulung** buchbar

**HYGIENE**

### INHALTE DER FORTBILDUNG

- **Ursachen von Lebensmittelinfektionen und -vergiftungen.**
- Die **„Gute Hygiene Praxis“** → die **12 Grundsätze** der **Küchenhygiene.**
- **Händehygiene** richtig durchgeführt – eine effiziente und wichtige Hygienemaßnahme.
- **Reinigung und Desinfektion –** Besonderheiten im Lebensmittelbereich.
- **HACCP** und seine **Bedeutung** – 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.

### ZIEL UND NUTZEN

Erlangen von **allgemeinen Basiskenntnissen zur Küchenhygiene** sowie zur **Umsetzung** der **G**uten **H**ygiene **P**raxis **(GHP)** und **Sensibilisierung** für das erforderliche **HACCP Eigenkontrollsystem**. Aufbauend auf das Grundlagen-thema, wie Lebensmittelinfektionen und -vergiftungen entstehen können, werden die einzelnen Kriterien der „**GHP**“ in der Fortbildung erarbeitet - Schwerpunktthemen: **„Händehygiene“** und **„Reinigung u. Desinfektion, speziell im Lebensmittelbereich“.** Durch Demonstrationen und praktische Beispiele wird das theoretische Wissen in die Praxis transferiert. Informationen über **aktuelle gesetzliche Grundlagen**, wie am Beispiel der ‚Leitlinie zur Sicherstellung der gesundheitlichen Anforderungen an Mitarbeiter*innen im Lebensmittelbereich‘ sowie die **Einführung in das HACCP-Eigenkontrollkonzept,** inkl. **Dokumentationssystems**. Abgerundet wird das Programm durch **Aufzeigen** von Möglichkeiten zu **Qualitätskontrollen** im Sinne der **Sicherstellung** der geforderten **Ergebnisqualitäten**.

### ZIELGRUPPE

Küchenleitungen/Küchenmitarbeiter*innen, Hygienebeauftragte, HACCP-Beauftragte, Betriebsinhaber*innen, Geschäftsführungen (Gesundheitswesen/Sozialwesen, Hotellerie/Gastronomie) sowie Interessierte.

**GRUNDLAGEN: Vorkenntnisse sind nicht erforderlich**

### REFERENT*INNEN/TRAINER*INNEN (ALPHABETISCH GEREIHT) → Referenten/Expertenpool

Genseberger Hannelore, MSc

### ANERKENNUNG UND BESTÄTIGUNG

**Die Teilnehmer*innen erhalten eine Teilnahmebestätigung.**

Bei Teilnahme an allen drei Modulen und nach einer erfolgreichen schriftlichen Arbeit kann das **Personenzertifikat *„GHP- HACCP Beauftragte*r - HGe“*** erlangt werden.

*Diese Fortbildung wird gemäß §16 StSBBG sowie auf Grundlage der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlamentes und Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, gemäß Leitlinie Personal-schulung iVm dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) idgF durchgeführt **und dient zur Vorlage bei der Lebensmittelbehörde.***

### AKTUELLE TERMINE - ORGANISATION - ANMELDUNG

**Aktuelle Termine:** Tagesveranstaltung am 04.02.2027 von 09:00 bis 17:00 Uhr in **Präsenz** in Stainz.
**Anmeldung:** office@hge-competence.at mittels Anmeldeformular od. https://www.hge-competence.at/hge-akademie.html Eine schriftliche Anmeldebestätigung erfolgt per Mail.
**Teilnahmegebühr: 395,00 €** zzgl. 20% MwSt. inkl. Seminarunterlagen & Pausenverpflegung. Bei **Buchung aller drei Module** erhalten sie € 20,00 netto **Rabatt** pro Modul. **Gesamtersparnis: € 60,00 netto.**
**Organisation & Information & Konditionen & AGB‘s: siehe mitgeltendes Beiblatt (separates PDF)**

HGe Competence
Pichling 259, 8510 Stainz
0664/28 20 376
office@hge-competence.at
www.hge-competence.at

**Qualitätskriterien nach ISO 9001:2015**

Competence from Generations for Generations ComGen
Obere Schmiedgasse 11, 8530 DLBG
0664/3456497
office@comgen.at
www.comgen.at

Stand: 11.11.2026