

Küchenhygiene und HACCP Modul-Mix

– ein Wissensquerschnitt durch die ‚GHP & HACCP Landschaft‘

Veranstaltungstyp: Präsenz – STEIERMARK

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

HYGIENE

INHALTE DER FORTBILDUNG

- ❖ **Lebensmittelinfektionen/–vergiftungen** und weitere Gefahren, welche die Gesundheit gefährden können.
- ❖ Die „Gute Hygiene Praxis“ (GHP) – die **12 Grundsätze der Küchenhygiene**.
- ❖ **Schlüsselkriterien zur Lebensmittelsicherheit**, Refresh Händehygiene, Reinigung & Desinfektion im Lebensmittelbereich u.w.
- ❖ **Aktuelle gesetzliche Grundlagen** die ‚Kernvorgaben‘ im Sinne der Verantwortung als Lebensmittelunternehmer*in
- ❖ **GHP versus HACCP**. Der Unterschied, der zu berücksichtigen ist. Reflexion – praktische Umsetzung des HACCP-Eigenkontrollsystems im eigenen Betrieb, im Sinne der Angemessenheit. Risikoidentifizierung und -beurteilung des Küchenprozesses bzw. –ablaufes versus Gefahrenanalyse in der Speisenproduktion. Gesicherte Rückverfolgbarkeit, FCM, Allergenausweisung, Angaben über Herkunft, gehören u.a. dazu.
- ❖ **Sicherung der Ergebnisqualitäten** durch den Hygieneüberwachungsplan.
- ❖ **Krisen** im Bereich der **Küchen- und Lebensmittelhygiene**: Vorbeuge- und Bewältigungsstrategien.
- ❖ Inhalte und Programm zum Modul-Mix werden zudem an die Anliegen und Fragen der Teilnehmer*innen angepasst.

ZIEL UND NUTZEN

Allgemeine Erkenntnisse zur Küchenhygiene sowie zur **Umsetzung der GHP** und **wirksames HACCP Eigenkontrollsystem erlangen, vertiefen und das Wissen erweitern**. Durch Fallbeispiele wird das theoretische Wissen in die Praxis transferiert. Informationen über **aktuelle gesetzliche Grundlagen** bringen die Teilnehmenden auf aktuellen Stand der Vorgaben. **Beleuchtung und Reflexion des eigenen HACCP-Eigenkontrollkonzeptes** und Anleitungen zu selbständigen **IST-Analysen, wie die Erfassung der Kontrollpunkte (CPs) und Critical Control Points (CCPs) im eigenen Betrieb**, befähigen die Teilnehmenden die eigenen Konzepte praxisbezogen zu gestalten. 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 praxistaugliche Instrumente **zu deren Umsetzung** zu erlernen. **Vorkenntnisse sind von Vorteil**.

ZIELGRUPPE

HACCP-Beauftragte, Hygienebeauftragte, Küchenleitungen, Küchenmitarbeiter*innen, Betriebsinhaber*innen, Geschäftsführungen aus den Bereichen Gesundheitswesen/Sozialwesen, Hotellerie/Gastronomie sowie Interessierte. **Basiswissen & Refresher in Kombination**.

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

Genseberger Hannelore, MSc

ANERKENNUNG UND BESTÄTIGUNG

Die Teilnehmer*innen erhalten eine Teilnahmebestätigung.

Diese Fortbildung wird gemäß §16 StSBBG sowie auf Grundlage der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 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 03.09.2026 von 09:00 bis 17:00 Uhr in **Präsenz** in Stainz.

Anmeldung: office@hge-competence.at mittels Anmeldeformular oder <https://www.hge-competence.at/hge-akademie.html> Eine schriftliche Anmeldebestätigung erfolgt per Mail.

Teilnahmegebühr: 395,00 € zzgl. 20% MwSt. inkl. Seminarunterlagen & Pausenverpflegung.

Organisation & Information & Konditionen & AGB's: siehe mitgeltendes Beiblatt (separates PDF)



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

Qualitätskriterien nach
ISO 9001:2015



Obere Schmiedgasse 11, 8530 DLBG
0664/3456497
office@comgen.at
www.comgen.at

Stand: 16.06.2026