

Ausbildung zum/r zertifizierten Hygienemanager/in

Dieses Seminar bietet eine Einführung in das Hygienemanagement nach den aktuellen gesetzlichen Vorgaben im Bereich der Lebensmittelhygiene. Sie befassen sich neben den Grundlagen fokussiert mit den Knackpunkten in der praktischen Anwendung und deren Lösungsansätzen.

Das HACCP System ist ein wichtiges Steuerungssystem in der Lebensmittelwirtschaft, das die Lebensmittelsicherheit gewährleistet. Durch eine Gefahrenanalyse und Risikobewertung sollen alle potenziellen biologischen, chemischen und physikalischen Gefahren, die theoretisch während des Herstellungsprozesses auftreten können, im Produktionsablauf ausgeschaltet werden

Sie erwerben die erforderlichen Fähigkeiten zur praktischen Umsetzung des HACCP-Konzepts im Großküchenbereich gemäß der EG-Verordnung 852/2004.

Nach einer Lernerfolgskontrolle erhalten Sie das **Zertifikat "Zertifizierte(r) HACCP-Manager(in)"**.

Inhalte:

- Was heißt HACCP
- Gesetzliche Grundlagen
- Reinigung und Desinfektion
- Kritische Kontrollpunkte
- Gefahrenanalyse und Risikobewertung
- HACCP Mikrobiologie
- Schädlinge
- Lebensmittel assoziierte Infektionen
- IST Erhebung
- Kontrolle von CCP
- Wasser
- Dokumentation

Nach dem theoretischen Block ist ein Praktikum von 40 Std. in einer Küche notwendig!

Zielgruppe: Küchenleitungen und Mitarbeiterinnen, Hygienebeauftragte

ReferentInnen:

DGKS Manuela Vicujnik Hygienefachkraft, Dr.Dr. Michael Gehrler

Termine: 28., 29., 30. November 2023

jeweils:09:00-17:00 Uhr

Prüfung: 12. Jänner 2024

Der Abschluss ist eine schriftliche Arbeit - die IST-Erhebung und Umsetzung der Struktur und Prozesshygiene.

Zur mündlichen Prüfung muss diese als Kurzpräsentation (max. 10 min) vorgestellt werden.

Veranstaltungsort: Kärntnerstraße 532, 3. Stock, 8054 Seiersberg

Teilnahmegebühr: € 390,00 plus 20% Mwst.