

## HACCP-SCHULUNG

Die Kompetenz-Akademie bietet im Rahmen ihrer Fort- und Weiterbildungsaktivitäten eine Schulung zum Thema HACCP an.

Was bedeutet HACCP? HACCP = Hazard Analysis Critical Control Point. AUF DEUTSCH: Risiko-Analyse Kritischer Kontroll-Punkte

Die Aufgabe des HACCP-Konzeptes ist es, Gefahren, die mit dem Verarbeitungsprozess von Lebensmittel zusammenhängen oder von fertigen Produkten ausgehen, zu betrachten und die Risiken abzuschätzen. Wenn alle Faktoren, die die Lebensmittelreinheit beeinträchtigen können, erkannt sind, dann können die entsprechenden Maßnahmen zum Einsatz kommen, um diese Risikofaktoren auszuschalten.

### **Zielgruppe:**

Mitarbeiter\*innen im Küchen-, Service- und Reinigungsbereich aus der Gastronomie und Hotellerie, wie auch aus Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und Verteilerküchen (z.B. Einrichtungen mit Ausspeisung).

### **Ziel der Schulung:**

Das bestehende Wissen betreffend HACCP erweitern.  
Der gesetzlich geforderten, jährlich verpflichtenden Schulung, nachzukommen.

### **Fortbildungsinhalte:**

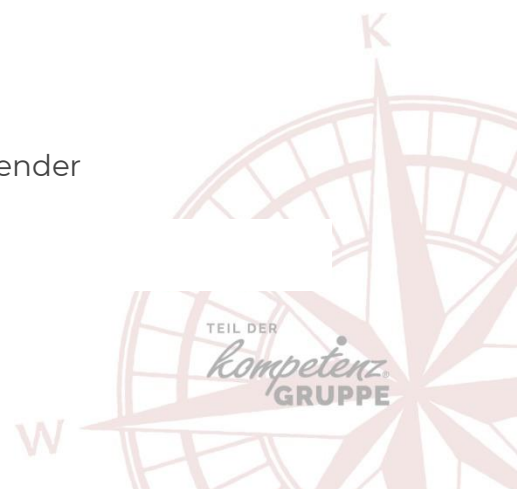
- Gesetzliche Vorgaben: Das internationale und nationale Lebensmittelrecht
- Lebensmittelhygieneverordnung
- Ursachen von Lebensmittelinfektionen und -vergiftungen
- Personalhygiene: Gesundheitliche Anforderungen; Händehygiene
- Reinigung und Desinfektion
- Möglichkeiten der Qualitätsverbesserung im eigenen Bereich bzw. Unternehmen
- Diskussions- und Abschlussrunde

Die 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, und ist behördlich anerkannt.

### **Ort:**

Wohnzimmer Leibnitz  
Grazergasse 2  
A-8430 Leibnitz

oder an einem Standort lt. Vereinbarung (nur bei entsprechender Teilnehmer\*innen\*zahl)



**Kosten:**

65 EUR/Person

inkl. 10% MwSt. - Seminarunterlagen sind inbegriffen

