



LEBENSMITTELAKADEMIE
des österreichischen Gewerbes

AUSBILDUNG ZUM/ZUR HYGIENEMANAGERIN IM LEBENSMITTELBEREICH 2022

Änderungen und Druckfehler vorbehalten

TERMINE:

MODUL 1: 19. - 22. September 2022

MODUL 2: 26. - 29. September 2022

MODUL 3: 03. - 06. Oktober 2022

MODUL 4: 10. - 13. Oktober 2022

MODUL 5: 17. - 20. Oktober 2022

MODUL 6: 24. - 28. Oktober 2022

(26. Oktober kein Kurstag)

UHRZEIT:

13:00 bis 17:00

ORT:

HYBRID-KURS

Vor-Ort in Wien und/oder Online

Letztes Kursmodul und Prüfungen mit Anwesenheit!

Haus der Lebensmittelinnung Wien

Florianigasse 13

1080 Wien

ANMELDESCHLUSS:

Mo, 05. September 2022!!!

KOSTEN

brutto/Person:

€ 1.490,-

für alle 6 MODULE +

schriftliche und mündliche Prüfung

(inkl. USt.)

AUSBILDUNG ZUM/ZUR HYGIENEMANAGERIN IM LEBENSMITTELBEREICH

ZIELGRUPPE:

Hygiene- und Qualitätsbeauftragte Mitarbeiter/-innen in Lebensmittelindustrie und -gewerbe (Fleisch verarbeitende Betriebe, Bäckereien, Konditoreien, Milchprodukte-Erzeuger) aber auch aus der Gastronomie (Großküchen, Krankenhäuser, Pflegeeinrichtungen, Catering) und Dienstleister/-innen im Bereich Reinigung sowie Kammerangestellte mit Beratungsauftrag.

ZIEL:

Dieser Kurs bietet eine fundierte Ausbildung im Umgang mit den neuen Rechtsvorschriften für den Lebensmittelbereich. Sie erwerben das theoretischen Grundwissen und erstellen in praktischen Übungen HACCP-Konzepte. Nach positivem Abschluss mittels schriftlicher und mündlicher Prüfung (und mind. 75% Anwesenheit bei den Kursterminen) bekommen Sie ein Zertifikat und können selbstständig Hygienemanagementkonzepte und Eigenkontrollen nach den Grundsätzen des HACCP-Systems, sowie Mitarbeiterschulungen durchführen.

INHALTE:

Rechtliche Grundlagen in der Lebensmittelproduktion, Mikrobiologische Grundlagen, Schädlingskontrolle, Reinigungs- und Desinfektionsverfahren, Gute Hygienepraxis und HACCP

UMFANG DES FORTBILDUNGSPAKETS:

- 4 x 4 Kursstunden, 16 pro Modul
- 96 Kursstunden insgesamt
- Schriftliche und mündliche Prüfung **mit Anwesenheit**
(voraussichtlich Di, 8.11.2022 und Di, 15.11.2022)

 **Förderung möglich!**

Für eine Förderung vom AMS muss jeder Betrieb selbst ansuchen:

<https://www.ams.at/unternehmen/personal--und-organisationsentwicklung/qualifizierungsfoerderung-fuer-beschaeftigte>

ACHTUNG:

Nur im Gesamtpaket buchbar
Begrenzte Teilnehmerzahl

!!!

www.LMAkademie.at

Ing. Helmut Lechner

LEHRGANGSLEITER

GESETZLICHE GRUNDLAGEN UND HACCP

Produktionsleiter, Betriebsleiter und Geschäftsführer in der Nahrungs- und Lebensmittelproduktion. Bis 2019 MA 59, Gruppe Lebensmittelsicherheit, als Referatsleiter und Amtssachverständiger für Großküchen.

Allgemein beeideter und gerichtlich zertifizierter Sachverständiger für Lebensmittelhygiene.

MODUL 1: RECHTLICHE GRUNDLAGEN

Mo 19.09.2021

Di 20.09.2021

Mi 21.09.2021

Do 22.09.2021

- Allgemeine Rechtsgrundlagen
- Produkthaftungsgesetz
- Verwaltungsverfahren, Verwaltungsstrafgesetz, Strafverfahren
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 - allgemeine Grundsätze Lebensmittelrecht
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz 2006

Dr. Maria Safer

MIKROBIOLOGISCHE GRUNDLAGEN

Bis 2018 Leiterin der Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien. Vorsitzende der Fachgruppe Lebensmittel / Chemie der Allgemein beeideten und gerichtlich zertifizierten Sachverständigen.

Mitglied der Kommission zur Herausgabe der Österreichischen Lebensmittelbuches.

MODUL 2: MIKROBIOLOGISCHE GRUNDLAGEN

Mo 26.09.2022

Di 27.09.2022

Mi 28.09.2022

Do 29.09.2022

- Grundkenntnisse der Mikrobiologie
- Einteilung von Mikroorganismen
- Wachstumsvoraussetzungen für Mikroorganismen
- Gefährdung durch Verderbniskeime
- Lebensmittelvergifter und Krankheitserreger

KR Marianne Jäger

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

Eigener Schädlingsbekämpfungsbetrieb.
WKO - Berufsgruppenobfrau der
Schädlingsbekämpfer.
Landesinnungsmeisterin der Chemischen
Gewerbe – Burgenland.

MODUL 3: SCHÄDLINGSKONTROLLE

Mo 03.10.2022

Di 04.10.2022

Mi 05.10.2022

Do 06.10.2022

- Gefährdungen durch Schädlingsbefall, z.B. Kontaminationsformen durch Schädlinge, gesundheitliche Folgen
- Hygieneschädlinge
- Lebensweise von Schädlingen sowie Vorbeugung und Bekämpfungsmaßnahmen
- Erstellen eines Schädlingsbekämpfungskonzeptes

Andreas Flaschner

REINIGUNG UND DESINFEKTION

Diplomierter Hygienemanager.
Schädlingsbekämpfer.
Bis 2019 Leiter des Hygienezentrums
der Stadt Wien.

MODUL 4: REINIGUNG UND DESINFEKTION

Mo 10.10.2022

Di 11.10.2022

Mi 12.10.2022

Do 13.10.2022

- Reinigungs- und Desinfektionsverfahren
- Verfahren der Händereinigung & Händedesinfektion
- Reinigungs- und Desinfektionswirkstoffe
- Handhabung und Lagerung von Mitteln zur Reinigung und Desinfektion
- Erstellen von Plänen für die Reinigung & Desinfektion
- Kontrolle der Wirksamkeit von Reinigung und Desinfektion

Dipl.-Päd. Franz Fortacz, BEd.

GUTE HYGIENEPRAXIS

Diplomierter Hygienemanager,
Fachvorstand in der Tourismusfachschiule
„Die neue Wassermann-gasse“.

MODUL 5: GUTE HYGIENEPRAXIS

Mo 17.10.2022

Di 18.10.2022

Mi 19.10.2022

Do 20.10.2022

- Alle Belange der Betriebs-, Arbeits- und Personalhygiene, die dem Schutz der Lebensmittel vor Verderb und vor Kontamination im Betrieb dienen
- Hygiene-Leitlinien
- Mitarbeiterschulung
- Klare Trennung zwischen „Guter Hygienepraxis“ und „HACCP“

Ing. Helmut Lechner
LEHRGANGSLEITER

GESETZLICHE GRUNDLAGEN UND HACCP

Produktionsleiter, Betriebsleiter und
Geschäftsführer in der Nahrungs- und
Lebensmittelproduktion. Bis 2019 MA 59,
Gruppe Lebensmittelsicherheit, als
Referatsleiter und Amtssachverständiger
für Großküchen.

Allgemein beeideter und gerichtlich
zertifizierter Sachverständiger für
Lebensmittelhygiene.

MODUL 6: HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

Mo 24.10.2022

Di 25.10.2022

Do 27.10.2022

Fr 28.10.2022

- Grundsätze des HACCP-Systems
- Implementierung von Verfahren zur Hygiene-Eigenkontrolle, die auf der Anwendung der HACCP-Grundsätze nach dem FAO/WHO-Codex-Alimentarius basieren, aufbauend auf einer funktionierenden Guten Hygienepraxis (GHP)
- Workshop: Risikoanalysen mittels Flussdiagrammen und HACCP-Analyseblätter)

ANMELDUNG UND BEZAHLUNG

VERBINDLICHE ANMELDUNG an

E-Mail: LM-Akademie@wko.at

Fax: +43 (0)1 504 3613

Ausbildung zum/zur HygienemanagerIn im Lebensmittelbereich in 6 Modulen 2022

Firma:

.....

Tel.: E-Mail:

Bundesland: Branche:

Teilnehmer:

Rechnungsadresse: wie Firmenadresse

wenn abweichend:

.....



Ich wünsche mir mehr Informationen über das Angebot der Lebensmittelakademie und bestelle hiermit den kostenlosen Newsletter.

Ja Nein
(bitte ankreuzen)

Wie haben Sie von unserem Kurs erfahren? Landesinnung WKÖ Facebook LMAk Newsletter Fleischerverband DAS Lebensmittel HANDWERK
 Fleisch & Co Bäcker & Konditor Zeitung LMAk Katalog LMAk Homepage Sonstiges: (bitte ankreuzen)

Mit meiner Unterschrift bestätige ich die Anmeldung und stimme den Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) (www.lmakademie/impressum.html) der Lebensmittelakademie zu. Des Weiteren stimme ich zu, dass die von mir genannten Daten zum Zwecke der Administration der Workshops von der LMAk verarbeitet werden. Für den Fall, dass ich Dritte zu dieser Veranstaltung anmelde, erkläre ich hiermit ausdrücklich, dass ich bevollmächtigt bin, diese Anmeldung vorzunehmen und über eine entsprechende datenschutzrechtliche Zustimmungserklärung verfüge. Auf Wunsch kann die Löschung der Daten beantragt werden. Die am Kurs teilnehmenden Personen erklären sich mit allfällig von ihnen gemachten Bildern und Filmaufnahmen im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit rund um die LMAk einverstanden. Die Veröffentlichung kann auf der Homepage, am Facebookaccount der Veranstalter und/oder in den Medien stattfinden. Eine detaillierte Datenschutzerklärung finden Sie auf www.lmakademie.at.

Datum, Unterschrift

IMPRESSUM

Herausgeber: Die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Wiedner Hauptstr. 63, 1045 Wien

Tel: **05 90 900-3634**, Fax: 01 504-3613, Email: LM-Akademie@wko.at

UniCredit Bank Austria AG, BIC: BKAUATWW, IBAN: AT16 1200 0521 1424 2001, UID-Nr. ATU57270116, ZVR 502101752

www.LMAkademie.at

ERTEILUNG EINER EINZUGSERMÄCHTIGUNG UND EINES SEPA-LASTSCHRIFT MANDATS

ZAHLUNGSEMPFÄNGER

Die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes
Wiedner Hauptstr. 63
1045 Wien

CREDITOR-ID: AT22ZZZ00000066179

MANDATSREFERENZ: LMAk HygienemanagerIn 2022

Konto lautend auf:

Straße:

PLZ und Ort:

IBAN:

BIC:

Name der Bank.....

Zahlungsart: **Einmalige Zahlung**

Ich ermächtige/Wir ermächtigen die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes (LMAk), die von mir/uns zu entrichtende Zahlung bei Fälligkeit von meinem/unseren Konto mittels SEPA-Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein/weisen wir unser Kreditinstitut an, die von der LMAk auf mein/unser Konto gezogenen SEPA-Lastschriften einzulösen. Ich kann/Wir können innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem/unseren Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

Ort, Datum, Unterschrift des Kontozeichnungsberechtigten

**BITTE AUSGEFÜLLT PER
E-MAIL AN DIE LMAk SENDEN!**

IMPRESSUM

Herausgeber: Die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Wiedner Hauptstr. 63, 1045 Wien

Tel: **05 90 900-3634**, Fax: 01 504-3613, Email: LM-Akademie@wko.at

UniCredit Bank Austria AG, BIC: BKAUATWW, IBAN: AT16 1200 0521 1424 2001, UID-Nr. ATU57270116, ZVR 502101752

www.LMAkademie.at