



LEBENSMITTELAKADEMIE
des österreichischen Gewerbes



AUSBILDUNG ZUM/ZUR HYGIENEMANAGER*IN IM LEBENSMITTELBEREICH

HINTERGRUND

- VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene - ANHANG II KAPITEL XII - Schulung

Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass

1. Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden,
2. die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des Verfahrens nach Artikel 5 Absatz 1 der vorliegenden Verordnung oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze angemessen geschult werden

WARUM?

- Lebensmittelproduzent*innen tragen die **Verantwortung** für die produzierten Lebensmittel
- verunreinigte Lebensmittel im Verkehr sind keine Seltenheit
- vor, während & nach der Produktion gilt es, sich an Richtlinien zu halten & Vorgaben einzuhalten
- Prozesse genau beobachten & **professionelles Risikomanagement** betreiben
- seit Oktober 2003, ca. 500 Teilnehmer aus unterschiedlichsten Bereichen

WAS WIRD GELERNT?

- Rechtliche Grundlagen in der Lebensmittelproduktion
- Mikrobiologische Grundlagen
- Schädlingskontrolle
- Reinigungsverfahren
- Desinfektionsverfahren
- **HACCP- Verfahren** verstehen & anwenden
- **praktische Übungen** + Erstellung von HACCP-Konzepten

→ Gefahren rechtzeitig erkennen, vorsorgen, zügig & richtig handeln!

WER KANN DIE AUSBILDUNG MACHEN?

- Hygiene- und Qualitätsbeauftragte
- Mitarbeiter*innen in Lebensmittelindustrie & im Lebensmittelgewerbe (Fleischverarbeitende Betriebe, Bäckereien, Konditoreien, etc.)
- Mitarbeiter*innen in der Gastronomie (Großküchen, Krankenhäuser, Pflegeeinrichtungen, Catering, etc.)
- Dienstleister*innen im Bereich Reinigung
- Kammerangestellte mit Beratungsauftrag

ZIELE DER AUSBILDUNG

- Vermittlung des rechtlich geforderten Wissens für alle Bereiche der Lebensmittelproduktion.
- Eröffnung neuer Tätigkeitsbereiche wie Hygienebeauftragte/r, Hygiene-Schulung von Mitarbeitern in Lebensmittelbetrieben, Betreuung bei der Entwicklung von Eigenkontrollkonzepten nach HACCP

WAS KANN ICH MIT DIESER AUSBILDUNG MACHEN?

Möglichkeiten:

- Mitarbeiterschulungen im Sinne der VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004 selbst durchführen
- Entwicklung und Implementierung von Hygienemanagementkonzepten und einer Eigenkontrolle nach den Grundsätzen von HACCP

→ **Mehrwert** für den gesamten Betrieb!

ABSOLVENTENSTIMMEN

Markus Bierbaum, Absolvent des Hygienemanagers 2022:

„Die Ausbildung zum Hygienemanager sollte eigentlich für jeden Küchenchef in der Gemeinschaftsverpflegung und dem Gesundheitsbereich ein „MUSS“ sein. Durch die sehr genaue aber auch praxisorientierte Weitergabe des Lehrstoffes, in den 6 Modulen, konnte ich viel Interessantes und Neues, für meine Verantwortung als Küchenchef, gegenüber den Bewohner*innen und den Mitarbeiter*innen lernen.“

Kerstin Weixelbaum, Absolventin des Hygienemanagers 2022:

"Ich kann die Hygienemanager-Ausbildung bei der Lebensmittelakademie nur empfehlen! Tolle Unterlagen und Präsentationen von den diversen Vortragenden. Alle sind sehr nett und unterrichten auch praxisnahe - dies war mir ganz wichtig."

TERMINE:

MODUL 1: 20. - 23. März 2023

MODUL 2: 27. - 30. März 2023

MODUL 3: 03. - 06. April 2023

MODUL 4: 11. - 14. April 2023

MODUL 5: 17. - 20. April 2023

MODUL 6: 24. - 27. April 2023

UHRZEIT:

13:00 bis 17:00

ORT:

HYBRID-KURS

Vor-Ort in Wien und/oder Online*

Haus der Lebensmittelinnung Wien
Florianigasse 13
1080 Wien

ANMELDESCHLUSS:

Mo, 06. März 2023

KOSTEN

brutto/Person:

€ 1.490,-

für alle 6 MODULE +
schriftliche und mündliche Prüfung
(inkl. USt.)

- 6 Module zu je 4 Tagen mit 4 Stunden
- 96 Kursstunden insgesamt (75% Anwesenheit)
- NEU: HYBRID Kurs, *in Ausnahmefällen (Erkrankung, zu weite Anreise aus einem anderen Bundesland) ist die ONLINE-Teilnahme via Zoom möglich. Für das Modul 6 und die Prüfungen ist die persönliche Anwesenheit jedenfalls erforderlich.
- Schriftliche Prüfung (3 Stunden, Fragenblöcke zu jedem Modul) & mündliche Prüfung (30 min. Fachgespräch) mit Anwesenheit



LEHRGANGSLEITER:
Ing. Helmut Lechner

Prüfungstermine voraussichtlich:

Di., 9.5.2023 &

Di., 16.05.2023

 **Förderung möglich!**

Für eine Förderung vom AMS muss jeder Betrieb selbst ansuchen:
<https://www.ams.at/unternehmen/personal-und-organisationsentwicklung/qualifizierungsfoerderung-fuer-beschaeftigte>

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 20.03.2023

Di 21.03.2023

Mi 22.03.2023

Do 23.03.2023

- Allgemeine Rechtsgrundlagen
- Produkthaftungsgesetz
- Verwaltungsverfahren, Verwaltungsstrafgesetz, Strafverfahren
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 - allgemeine Grundsätze Lebensmittelrecht
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 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 27.03.2023

Di 28.03.2023

Mi 29.03.2023

Do 30.03.2023

- 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 03.04.2023

Di 04.04.2023

Mi 05.04.2023

Do 06.04.2023

- 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

Di 11.04.2023

Mi 12.04.2023

Do 13.04.2023

Fr 14.04.2023

- 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 Tourismusfachschule
„Die neue Wassermann-gasse“.

MODUL 5: GUTE HYGIENEPRAXIS

Mo 17.04.2023

Di 18.04.2023

Mi 19.04.2023

Do 20.04.2023

- 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 24.04.2023

Di 25.04.2023

Mi 26.04.2023

Do 27.04.2023

- 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

- Die **Anmeldung** ist jederzeit online möglich unter: <https://lmakademie.at/> (QR-Code!)
- Anmeldung mittels Formular
- **Rückfragen:** LM-Akademie@wko.at oder 0590900/3634

WIR FREUEN UNS ÜBER IHR INTERESSE UND IHRE ANMELDUNG!



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 2023

Firma:

.....

Tel.: E-Mail:

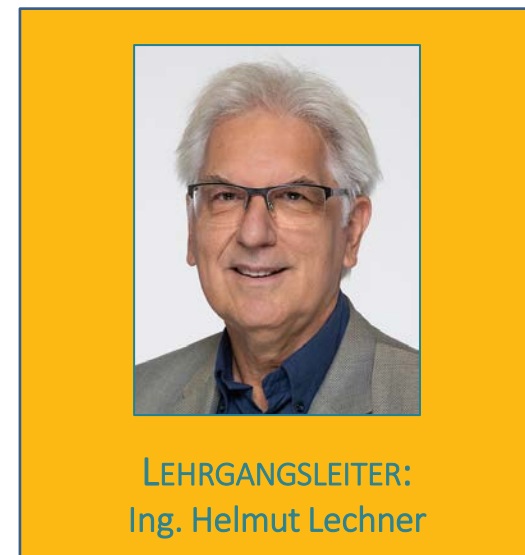
Bundesland: Branche:

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.at/impresum.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 2023

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