

8414 Diplomlehrgang Hygienemanager:in

In der „Diplomlehrgang Hygienemanager:in“ lernen Sie alles, was Sie in der Praxis zum Thema Hygiene benötigen. Ob Bäckerei, Fleischerei, Caterer, Molkerei, Direktvermarktung, Café, Landgasthaus oder Kebab-Stand, ob Großküche, Handel oder Industrie - jeder, der beruflich mit Lebensmitteln hantiert, muss die Hygiene-Regeln zu 100 Prozent kennen und einhalten. Hygienische Mängel sind brandgefährlich. Sie greifen nicht nur die Gesundheit der Konsumenten und Konsumentinnen an, sondern untergraben auch den Fortbestand des gesamten Unternehmens samt den damit verbundenen Arbeitsplätzen.

Die Zielgruppe:

Der Diplomlehrgang Hygienemanager:in richtet sich an alle Personen, die fundierte Kenntnisse im Bereich Hygiene und Lebensmittelsicherheit „from Stable to Table“ erlangen wollen. Zielgruppen, die diese Zusatzqualifikation anwenden können, sind Personen aus Primärproduktion (Direktvermarkter), Herstellung aller Arten von Speisen und Getränken, Gastronomie (speziell Systemgastronomie) sowie der Personen im Lebensmittelhandel:

- Personen aus Lebensmittelhandel und Produktion (Feinkostverkäufer:in, Direktvermarkter:in, verschiedene Lebensmittelbranchen)
- Personen aus der Gastronomie (Koch/Köchin, Kellner:in, Wirt/Wirtin)
- Lebensmittelinspektoren (Firmeninterne MA und Behörden)
- Einkäufer:innen und Köche/Köchinnen aus der Gemeinschaftsverpflegung (Großküchen und Catering)
- Hygieneberater:in, Hygienefachkräfte (Hygiene- & Qualitätsbeauftragte:r, Abteilungs- & Teamleiter:innen, Mitarbeiter:innen & Mitglieder der HACCP-Teams aus der LM-Industrie, Gastronomie & Hotellerie, von Gemeinschaftsverpflegungen & Caterings, aus dem LM-Groß- & -Einzelhandel; Erzeuger:in von Zusatz- & Hilfsstoffen zur LM-Produktion; Erzeuger:in von Verpackungsmaterialien; Hersteller:innen von Maschinen zur LM-Produktion; Dienstleister:innen im Bereich Bereitstellung von Personal, Arbeitsbekleidung, Reinigung, Schädlingsbekämpfung, Logistik)
- Privatpersonen mit besonderem Interesse am Thema Hygiene

Die Voraussetzung:

Empfohlen wird Berufserfahrung in Lebensmittelproduktion und Handel, System- Gastronomie, Hygieneberatung bzw. Gastronomieberatung

Die Inhalte:

- Allgemeine Hygiene
Hygienische Gefahren der Lebensmittel, Das Europäische Rechtssystem der Lebensmittel Sicherheit, Codex Alimentarius Austriacus, Basiswissen Mikrobiologie, Lebensmittelskandale und andere Scheußlichkeiten, RASFF und Lebensmittelsicherheitsberichte
- Gesetzliche Grundlagen
Hygiene und Gesetz (Zeitgeschichte), General Food Law, Verordnungen und Richtlinien national und international, Codex Alimentarius der WHO, Leitlinien, Gefahrenatlas
- Lebensmitteltechnologie
Verarbeitung verschiedener Produkte, Kochwertberechnungen, Säuern und Marinieren, Konservieren, F-Wertberechnungen, pH und aW Werte bestimmen
- Reinigung und Desinfektion
Personalhygiene, Trennung Reinigungstechnologie, Planung und Kontrolle der Reinigung, Chemie der Desinfektionsmittel, thermische Desinfektion
- Schädlingskontrolle



Kursbuchung und weitere Details unter **8414** im WIFI-Kundenportal:

www.wifi.at/ooe

8414 Diplomlehrgang Hygienemanager:in

Einteilung der Schädlinge, Vorkommen, Lebenszyklen, Bekämpfung und Überwachung von Schädlingen, Umgang mit Schädlingsgiften und Fallenkontrolle

- HACCP
Lebensmittelmikrobiologie, Lebensmittelchemie, Fremdkörpermanagement, prediktive Mikrobiologie, Codex, Alimentarius Vorgaben, Entscheidungsbäume, Gefahrenanalysen, Risikoanalysen
- Normen und Standards
Global Food Safety Initiative, Food safety Standards, Futurtrends des Lebensmittelhandels, Auditorentechniken und Anforderungskataloge Praxisbeispiele anhand bestimmter Food Safety Standards (IFS, BRC, FSSC)
- Prüfungsvorbereitung
Erarbeitung eines eigenen hygienischen Raumkonzepts, Erarbeitung eines Betriebsspezifischen Sicherheitskonzepts, Durchführung von Schulungen, Planung eines HACCP Konzepts

Die Lernziele:

- Sie kennen sich mit sämtlichen Hygienevorschriften aus
- Sie sind in der Lage Hygienemanagementkonzepte und Prüfungsprotokolle zu erstellen
- Sie können selbstständig Prüfkontrollen und Eigenkontrolle nach den Grundsätzen von HACCP durchführen
- Sie können Mitarbeiter:innen auf dem Gebiet der Betriebshygiene schulen
- Sie können Gefahrengruppen definieren, segmentieren und diese hinsichtlich Risikopotential einschätzen
- Sie können entsprechende zielgerichtete Korrekturmaßnahmen planen und veranlassen
- Sie können zielorientiert Konflikte lösen

Die Prüfung:

Die Zulassungsbedingungen:

Zum Prüfungsantritt sind Sie berechtigt, sofern Sie 75%ige Anwesenheit im Kurs erreicht haben.

Die Anmeldung:

Die Anmeldung erfolgt direkt im Kurs und die Prüfungskosten (Erstantritt) sind im Kurspreis inkludiert.

Der Prüfungsablauf:

- Die Prüfung besteht auf einer mündlichen Prüfung (ca. 20 min.) und umfasst alle gelernten Kursinhalte. Pro Modul wird Ihnen eine Fachfrage gestellt.
- Sie müssen mindestens 51% der Fragen positiv beantworten, damit Ihnen ein Zeugnis ausgestellt werden kann.
- Das Zeugnis erhalten Sie bei positivem Bestehen direkt nach der Prüfung überreicht.
- Zur mündlichen Prüfung dürfen keine Hilfsmittel, zB Kursunterlagen mitgebracht und verwendet werden.

Im Falle einer negativen Beurteilung besteht für Sie die Möglichkeit der Wiederholung. Die Termine für die Wiederholungsprüfung werden bei nicht Bestehen der Prüfung individuell vereinbart.

Der Trainer:

HYGIENICUM® GmbH

Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene

Ihr Qualifikationsnachweis:



Kursbuchung und weitere Details unter **8414** im WIFI-Kundenportal:

www.wifi.at/ooe

8414 Diplomlehrgang Hygienemanager:in

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom



Kursbuchung und weitere Details unter **8414** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe