

Konzeption für drei Ganztagskurse



Kurse ----- Zielgruppen	Kurs 1 Hygiene-Konzept „Gute Hygienepaxis / Gute Herstellungspraxis“: Risikostufe I + II (GHP)	Kurs 2 Hygiene-Konzept nach HACCP (vereinfacht): Risikostufe II (HACCP)	Kurs 3 Das HACCP- Konzept für spezielle Hygieneanforderungen: Risikostufe III	Kurs 4 Das HACCP- Konzept für spezielle Hygieneanforderungen: Risikostufe IV	Schulungskriterien nach DIN 10514 (in Klammern: siehe Abschnitt...)*
Teilnehmerbranchen	<p>Gastronomie: Service und Bar- bzw. Schankpersonal</p> <p>Hotellerie: Hauswirtschaftliche Leitung / Hausdamen</p> <p>Handel und Logistik: Marktbeschicker (auch Großmarkthändler) LM-Automatenbefüller, LM-Einzelhandel, Getränkhandel, Lebensmitteltransport- und -lagerunternehmen</p> <p>Produktion: Lebensmittelbedarfsgegenständehersteller, Verpackungsmittelhersteller (Lebensmittelverpackung)</p>	<p>Gastronomie: Bistroküchenpersonal, Cateringservice</p> <p>Handel: Einzel- und Großhandel für leicht verderbliche Frischware</p> <p>Produktion: Lebensmittelhandwerk (Bäckerei, Konditorei, Fleischerei)</p>	<p>Gastronomie: Mensabetriebe, Großküchen, Küchen von Groß- und Anstaltshaushalten Lebensmittelproduzenten: Zerlegebetriebe (Fleisch, Fisch)</p>	<p>Lebensmittelproduktion: Konservenhersteller, Spezialnahrungs- und Nahrungsergänzungsmittelhersteller, Functional Food-Produzenten, Fischkonservenhersteller</p>	(4) branchenspezifisch auf Lebensmittelhygiene und entspr. DIN-Vorgaben abgestimmt.
Hinweis		Für Interessierte aus Branchen der Risikostufen I + II, möglich als Fortführung aus Kurs 1	Für Interessierte aus Branchen der Risikostufe II (HACCP), möglich als Fortführung aus Kurs 2	Weitere Kursangebote / Kursinhalte auf Anfrage	(1 und 4)
Teilnehmerkreis	Mitarbeiter/-innen und Führungskräfte, Gründer / Inhaber der o. g. Branchen, Hygienebeauftragte, Schädlingsbekämpfer		Führungskräfte und Inhaber, interessierte Gründer/-innen der o. g. Branchen, Hygienebeauftragte, Schädlingsbekämpfer		Dto.

Kurse	Kurs 1 Risikostufe I + II (GHP)	Kurs 2 Risikostufe II (HACCP)	Kurs 3 Risikostufe III	Kurs 4 Risikostufe IV	*Schulungskriterien nach DIN 10514
Verlauf	Inhalte				
Anreise	Ankommen, Formalitäten und „Stehcafé“ (bis 10´ vor Beginn)				
Einstieg	Vorstellung des Tagungsplans: Zeiten, Inhalte, Pausen, allgemeine Regelungen; Vorstellung von Referenten und Teilnehmern, Fragen, Anregungen und Wünsche für die Tagung (Themenspeicher)				
1. Themenblock: Recht (3 h incl. 15´ Erfrischungspause)	Überblick über relevante Inhalte des EU-Hygienepakets und ihre Bedeutung für die Branche (abgestimmt auf jew. Risikostufe): EU-Vo 852:2004 bzw. 853:2004, LFGB, exemplarische DIN-Normen Hygieneschulung nach IfSG (Wiederholungsbelehrung nach §43 (4)) Recht in der Praxis: Zuständige Kontrollorgane, Aufgaben und Arbeit der Lebensmittelüberwachung. Aktuelle Entwicklungen / Ausblick: Neues Verbraucherrecht, Smiley-Diskussion, neue LMHV				(2) Bescheinigung über Wiederholungsbelehrung nach §43 (4) IfSG
Mittagspause 30´	Verpflegungsmöglichkeit vor Ort				
2. Themenblock: Hygiene-Konzept (2 h)	Was ist die GHP? GHP- und HACCP-Grundbegriffe werden vorgestellt, Grundlagen: z. B. Vorstellen der Leitlinien für eine gute Hygienepraxis (DEHOGA / Handel),	HACCP-Grundlagen und Abstimmung auf die jew. Risikostufe: Definition, Einführung und Umsetzungserfahrungen, Stellenwert der Dokumentation	HACCP-Konzept und Abstimmung auf die Risikostufe: Definition, Einführungsinstrumente, Integrationsmöglichkeiten in bestehende / geplante QM-Systeme und –Standards, Dokumentation, computergestützte Dokumentationssysteme		(4) betriebspezifische, teilnehmerbezogene Inhalte mit Lehrmaterialien
Arbeitspause 15´	Erfrischungsmöglichkeit, nach der Pause Möglichkeit zum Vorstellen der versch. betrieblichen Situationen				
3. Themenblock: Best Practise-Beispiele und Umsetzungsmöglichkeiten (2- 3h)	Vorstellen verschiedener Ist- und Soll-Situationen, Erarbeitung von Ansätzen zur Umsetzung (unter Nutzung standardisierter Leitlinien, wird als Kenntnisprüfung anerkannt). Alternativ: best-practise-Modelle vorstellen und diskutieren, Hilfestellung zur Umsetzung im Betrieb geben (dann Überprüfung der erworbenen Kenntnisse im Test).	Ist- und Sollanalyse Die 7 Stufen der HACCP, Risikobewertung, Umsetzung vereinfachter HACCP-Konzepte in die betriebliche Praxis Dokumentationsbeispiele anhand vorgefertigter Pläne (Wareneingang, Lager, Temperaturkontrollen, Schädlingsbefall, Reinigung)	Bench marking: Wie machen´s die anderen? Schwerpunkt: Lösungsmöglichkeiten bei Problembereichen wie: Intensität der Dokumentation, Probennahme, Prozessbeschreibungen + Entscheidungsbaum, Auswertungsmodalitäten, Bewertung und Kennzahlen		(5 und 6) Kenntnisprüfung (z. B. durch Test, Fragebogen, Fachdiskussion oder Vorstellen erarbeiteter Lösungen)
Ende	offene Fragen und Wünsche für eine Folgeveranstaltung, Kursbewertung, Dokumentation: Aushändigung oder Zusendung von Teilnahmebescheinigungen, Zertifikaten (IfSG-Bescheinigung, Ergebnisse der Kontrollen)				(6) Dokumentation

Kurse	Kurs 1 Risikostufe I + II (GHP)	Kurs 2 Risikostufe II (HACCP)	Kurs 3 Risikostufe III	Kurs 4 Risikostufe IV	*Schulungskriterien nach DIN 10514
Verwendete Literatur:	DEHOGA-Leitlinie für eine gute Hygienepaxis DIN-Taschenbuch 280: Lebensmittelhygiene	Das HACCP-Konzept (Arens-Azevedo et. Al.) DIN-Taschenbuch 280: Lebensmittelhygiene	DIN-Taschenbuch 280: Lebensmittelhygiene HACCP (Behr´s et al)	DIN-Taschenbuch 280: Lebensmittelhygiene HACCP (Behr´s et al)	(2, 4 und DIN-) Literatur-Verweise
Kursmaterial* je TN:	€ 15,-- (Trainingsmappe und Gesetzessammlung auf CD-ROM)	€ 20,--	€ 25,--	€ 25,--	(4) geeignetes Schulungsmaterial
Referentenkosten* je TN (min 8 TN):	€ 100,--	€ 125,--	€ 150,--	€ 150,--	(4) geeignetes Schulungspersonal
Miete und Verpflegung:	Nach Angaben des Tagungshotels (ggf. als in-house-Veranstaltungen, dann nach Kundenangaben)				
Ggf. weitere Kosten* (individuell):	Schulungs-CD-ROM: € 10,--	Schulungs-CD-ROM: € 20,--	Schulungs-CD-ROM: € 25,--	Schulungs-CD-ROM: € 25,--	(4) geeignetes Schulungsmaterial
Weiterführende Literatur* (Alle Materialien werden im Kurs vorgestellt)	Literatur: DEHOGA-Leitlinie für eine gute Hygienepaxis (incl. CD mit Plänen) € 36,-- + Versandkosten	Das HACCP-Konzept (Arens-Azevedo et. Al.) € 12,-- + Versandkosten DIN-Taschenbuch 280: Lebensmittelhygiene € 138,-- + Versandkosten	Das HACCP-Konzept (Arens-Azevedo et. Al.) € 12,-- + Versandkosten DIN-Taschenbuch 280: Lebensmittelhygiene € 138,-- + Versandkosten HACCP-Literatur (Behr´s Verlag u. a.)	Das HACCP-Konzept (Arens-Azevedo et. Al.) € 12,-- + Versandkosten DIN-Taschenbuch 280: Lebensmittelhygiene € 138,-- + Versandkosten HACCP-Literatur (Behr´s Verlag u. a.)	(4) dto.

*Stand 21. April 2007