



Diplomlehrgang Hygienemanager:in

Diplomlehrgang Hygienemanager:in

In dem „Diplomlehrgang Hygienemanager:in“ lernen Sie alles, was Sie in der Praxis zum Thema Hygiene benötigen. Ob Bäckerei, Fleischerei, Caterer, Molkerei, Direktvermarkter, 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 Konsumentinnen und Konsumenten an, sondern untergraben auch den Fortbestand des gesamten Unternehmens samt den damit verbundenen Arbeitsplätzen.

Die Zielgruppe:

Die Ausbildung zum diplomierten Hygienemanager / diplomierten Hygienemanagerin 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), Hersteller aller Arten von Speisen und Getränken, Gastronomen (speziell Systemgastronomie) sowie der Personen im Lebensmittelhandel:

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

Die Voraussetzungen:

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**

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, Futur trends des Lebensmittelhandels, Auditorentechiken 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 Konzeptes

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 Trainerin:

Juliane Wurzinger, MA

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.

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom

90 Trainingseinheiten

8413P

Informationsveranstaltung Hygienemanager:in

Kostenlos - Anmeldung unbedingt erforderlich!

In der Informationsveranstaltung Hygienemanager:in erhalten Sie einen Überblick über die Inhalte, den Ablauf sowie die Termine des Lehrgangs. Für Ihre individuellen, persönlichen Fragen steht Ihnen die Lehrgangsleitung zur Verfügung.

Alle Termine finden Sie unter wifi.at/ooo

WIFI. Wo Wissen zu Hause ist.



Ing. Stefan Wahlmüller, PMM
stefan.wahlmueller@wifi-ooe.at
05-7000-7390



Martina Mayr-Mauhart
martina.mayr-mauhart@wifi-ooe.at
05-7000-7444

**Ihre
Ansprech-
personen**



13 x in Oberösterreich
[wifi.at/ooe](https://www.wifi.at/ooe)

