

1 Inhaltsverzeichnis

I Inhalt und Verzeichnisse

- 1 Inhaltsverzeichnis
- 2 Herausgeberin und Autorin
- 3 Vorwort
- 4 Informationen zur Benutzung der CD-ROM

II Didaktische und methodische Grundlagen, Schulung leicht gemacht

- 1 Rechtliche Verpflichtung zur Hygiene-Schulung
- 2 Didaktische Grundlagen
- 3 Methodische Grundlagen
- 4 Empfehlungen der DIN 10514
- 5 Entwicklung von Schulungsprogrammen und Konzepten
- 6 Organisation und Vorbereitung
- 7 Einsatz von Medien und Materialien
- 8 Durchführung von Erfolgskontrollen
- 9 Tipps für die praktische Durchführung
- 10 Dokumentation der Schulung
- 11 Erfolgskontrolle

III Lebensmittelrechtliche Grundlagen

- 1 Einführung in das Thema „Lebensmittelrechtliche Grundlagen“
- 2 Folien zu „Lebensmittelrechtlichen Grundlagen“
 - 2.1 Was fordert die Verordnung über Lebensmittelhygiene?
 - 2.2 Was ist ein HACCP-Konzept?
 - 2.3 Was bedeutet Sorgfaltspflicht?
 - 2.4 Was bedeutet Produkthaftung?
 - 2.5 Was fordert das Infektionsschutzgesetz (IfSG)?

Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

- 1 Einführung in das Thema „Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)“
- 2 Folien und Begleitseiten zum Thema „Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)“
 - 2.1 In welchem Zusammenhang stehen europäische und nationale Hygienevorschriften?
 - 2.2 Was bedeutet „nachteilige Beeinflussung“?
 - 2.3 Was zählt zur „allgemeinen Hygieneanforderung“?
 - 2.4 Welche Anforderungen werden an leicht verderbliche Lebensmittel gestellt?
 - 2.5 Wie viel Hygieneschulung ist Pflicht?

Infektionsschutzgesetz (IfSG)

- 1 Einführung in das Thema „Infektionsschutzgesetz (IfSG)“
- 2 Folien und Begleitseiten zum Thema „Infektionsschutzgesetz (IfSG)“
 - 2.1 Welche Pflichten resultieren aus dem Infektionsschutzgesetz (IfSG)?
 - 2.2 Wann kommt es zu Tätigkeits- und Beschäftigungsverboten?
 - 2.3 Bei welchen Anzeichen muss eine Mitteilung erfolgen?
 - 2.4 Wie können Krankheitserreger wirken?
 - 2.5 Welche Präventionsmaßnahmen schützen vor Infektionen?

IV Mikrobiologische Grundlagen

- 1 Einführung in das Thema „Mikrobiologische Grundlagen“
- 2 Folien zu „Mikrobiologischen Grundlagen“
 - 2.1 Was sind Mikroorganismen?
 - 2.2 Wodurch unterscheiden sich Mikroorganismen?
 - 2.3 Wodurch werden Lebens- und Vermehrungsbedingungen von Mikroorganismen beeinflusst?
 - 2.4 Wie reagieren die meisten Mikroorganismen auf bestimmte Temperaturen?
 - 2.5 Was ist eine Kontamination?

V Personalhygiene

- 1 Einführung in das Thema Personalhygiene
- 2 Folien zur Personalhygiene
 - 2.1 Wo fängt Personalhygiene an?
 - 2.2 Was zählt zur vollständigen Arbeitskleidung?
 - 2.3 Wann ist Händehygiene durchzuführen?
 - 2.4 Wie sollten „Arbeits-Hände“ aussehen?
 - 2.5 Wo bleibt der Schmuck?

VI Küchenhygiene

- 1 Einführung in das Thema Küchenhygiene
- 2 Folien zur Küchenhygiene
 - 2.1 Welche Forderungen werden an Küchenräume gestellt?
 - 2.2 Was sind hygienisch reine und unreine Arbeitsbereiche?
 - 2.3 Was ist bei der Küchenausstattung zu beachten?
 - 2.4 Was ist bei diesen Geräten hygienisch zu kontrollieren?
 - 2.5 Welche Maßnahmen gelten in Küchen?

VII Schädlingsbekämpfung

- 1 Einführung in das Thema Schädlingsbekämpfung
- 2 Folien zur Schädlingsbekämpfung
 - 2.1 Welche Gruppen von Schädlingen gibt es?
 - 2.2 Wie ist auf Schädlingsspuren zu reagieren?
 - 2.3 Wodurch wird Schädlingsbefall begünstigt?
 - 2.4 Wo sind im Betrieb typische Verstecke für Schädlinge?
 - 2.5 Was sind Abwehrmaßnahmen gegen einen Schädlingsbefall?

VIII Reinigung und Desinfektion

- 1 Einführung in das Thema Reinigung und Desinfektion
- 2 Folien zur Reinigung und Desinfektion
 - 2.1 Welche Faktoren wirken bei Reinigung und Desinfektion zusammen?
 - 2.2 Was sind die Unterschiede?
 - 2.3 Was steht im Reinigungs- und Desinfektionsplan?
 - 2.4 Was ist beim Einsatz von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln wichtig?
 - 2.5 Was ist beim Einsatz von Lappen zu beachten?

IX Warenannahme

- 1 Einführung in das Thema Warenannahme
- 2 Folien zur Warenannahme
 - 2.1 Was ist für eine Warenbestellung hygienisch festzulegen?
 - 2.2 Was ist beim Wareneingang in jedem Fall zu kontrollieren?
 - 2.3 Was muss bei Anlieferung kühlbedürftiger Lebensmittel kontrolliert werden?
 - 2.4 Welche Maßnahmen sind bei Hygienemängeln einzuleiten?
 - 2.5 Was bedeutet das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)?

X Lagerhaltung

- 1 Einführung in das Thema Lagerhaltung
- 2 Folien zur Lagerhaltung
 - 2.1 Welche unterschiedlichen Lagerarten gibt es?
 - 2.2 Was ist bei Verpackungen in den Lagerräumen zu kontrollieren?
 - 2.3 Wodurch entstehen Hygienemängel im Lager?
 - 2.4 Welche Maßnahmen zählen zur guten Lagerhygiene?
 - 2.5 Welche Temperaturen gelten für kühlbedürftige Lebensmittel?

XI	Verarbeitungshygiene
1	Einführung in das Thema Verarbeitungshygiene
2	Folien zur Verarbeitungshygiene
2.1	Was sind leicht verderbliche Lebensmittel?
2.2	Was sind hygienerelevante Eigenschaften von tierischen und pflanzlichen Rohstoffen?
2.3	Wodurch werden während der Verarbeitung Hygienefehler verursacht?
2.4	Worauf ist während der Verarbeitung zu achten?
2.5	Welchen Nutzen haben Rückstellproben?
XII	Speisenausgabe
1	Einführung in das Thema Speisenausgabe
2	Folien zur Speisenausgabe
2.1	Was muss bei der Speisenverteilung eingehalten werden?
2.2	Welche Anforderungen werden an Warmspeisen gestellt?
2.3	Was ist bei kalten Speisen hygienisch zu beachten?
2.4	Welche Maßnahmen gelten bei der Speisenausgabe?
2.5	Was gehört zur Schankanlage?
XIII	HACCP-Verfahren
1	Einführung in das Thema „HACCP-Verfahren“
2	Folien und Begleitseiten zum Thema „HACCP-Verfahren“
2.1	Was sind die sieben HACCP-Grundsätze?
2.2	Welchen Gefahren werden unterschieden?
2.3	Was sind wichtige Kriterien für einen CCP?
2.4	Wozu dienen Überwachungsmaßnahmen?
2.5	Welchen Zweck erfüllen Korrekturmaßnahmen?