

- 6.3 Organisation des Arbeitsschutzes
- 6.4 Gefährdungsbeurteilung – Durchführung und Dokumentation
- 6.5 Elektrische Betriebsmittel
- 6.6 Umgang mit Gefahrstoffen
- 6.7 Einweisung im Umgang mit Gefahrstoffen
- 6.8 Corona-Impfpflicht im Gesundheitswesen?

Band 2

7 Anforderungen an die Personalhygiene sowie Ausbildung und Schulung des Personals

- 7.1 Fachwissen und Umsetzung
- 7.2 Anweisungen für die Einweisung von Reinigungskräften in die Basishygiene
- 7.3 Personalhygiene im mikrobiologisch-hygienischem Laboratorium
- 7.4 Anregungen für Mitarbeiterschulungen
- 7.5 Erregersteckbriefe
- 7.6 Anwendungstechniken für Reinigung
- 7.7 Anwendungstechniken für Desinfektion
- 7.8 Desinfektionsmittel
- 7.9 Hygienische Aufbereitung von Hilfsmitteln der Respiratorischen Heimtherapie

8 Qualitätssicherung

- 8.1 Einführung in die Qualitätssicherung
- 8.2 Qualitätssicherung im mikrobiologischen Labor
- 8.3 Qualitätssicherung durch Interne Audits
- 8.4 Qualitätsmanagement in der AEMP
- 8.5 Kennzeichnung, Freigabe, Dokumentation, Transport und Lagerung
- 8.6 Führung
- 8.7 Überwachung, Messung, Analyse und Bewertung

Kapitel II Lebensmittelhygiene in Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen

9 Gesetzliche und normative Rahmenbedingungen im Bereich der Lebensmittelhygiene für das Gesundheitswesen

- 9.1 EU-Verordnungen
- 9.2 Lebensmittelhygiene VO (LMHV)
- 9.3 Trinkwasser als Lebensmittel
- 9.4 Das Infektionsschutzgesetz (IfSG)

- 9.5 Auflistung der wichtigsten DIN-, EN- und ISO-Normen
- 9.6 Leitlinien für Gute Hygienepraxis
- 9.7 Bauliche Anforderungen an Großküchen
- 10 Überprüfung der Qualität der Reinigung und Desinfektion in der Küche (Verweis auf Methoden in Kapitel 3)**
 - 10.1 Reinigung
 - 10.2 Desinfektion
 - 10.3 Erfolgskontrollen der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen
 - 10.4 Nachhaltige Entkeimungstechnologien in der Lebensmittelherstellung und im Bereich Großküchen/Gemeinschaftsverpflegung
- 11 Maschinelle Reinigung von Geschirr und Bedarfsgegenständen in Geschirrspülmaschinen wie Ein- und Mehrtankmaschinen**
 - 11.1 Generelle Anforderungen
 - 11.2 Geschirrspüler-Typen
 - 11.3 Methoden zur Prüfung der mikrobiologischen Qualität und hygienischen Leistung von Geschirrspülern
 - 11.4 Normenübersicht
 - 11.5 Arbeitshilfen Spülmaschinen
 - 11.6 Desinfektion von Abfall
 - 11.7 Desinfektion von Ausscheidungen
 - 11.8 Desinfektion von Abwasser
- 12 Lebensmittelsicherheit, Risikoanalyse, HACCP-Konzept, Eigenkontrollen und amtliche Überwachung**
 - 12.1 Einleitung
 - 12.2 Lebensmittelsicherheit – Prinzipien und Rechtsgrundlagen
 - 12.3 Risikoanalyse
 - 12.4 Hazard Analysis and Critical Control Point- (HACCP-) Konzept
 - 12.5 Betriebliche Eigenkontrollen
 - 12.6 Lebensmittelhygiene: DIN-Normen und Leitlinien
 - 12.7 Risikomanagement und Lebensmittelüberwachung
 - 12.8 Risikoorientierte Lebensmittelüberwachung
- 13 Eigenkontrollen und Rückstellproben von Lebensmitteln (mit SOP Relevanz für Unfälle und Ausbrüche)**
 - 13.1 Einleitung
 - 13.2 Zeitpunkt der Probenahme und deren Kennzeichnung
 - 13.3 Art der Probenahme
 - 13.4 Kontrollen auf Sauberkeit
 - 13.5 Kontrollen auf Keimarmut (hygienischer Zustand)