
Inhaltsverzeichnis

Einführung: Warum ist Lebensmittelhygiene wichtig?

I Schulungscharts

- 1 Hinweise zur Schulung
- 2 Schulungscharts – Basiswissen (*befindet sich im Aufstellordner*)
- 3 Schulungscharts – Dokumentation
- 4 Schulungscharts – HACCP
- 5 Schulungscharts – Infektionsschutzgesetz
- 6 Schulungscharts – Mikrobiologie

II Merkblätter

- 1 Hinweise zu den Merkblättern
- 2 Merkblätter
- 3 Belehrungsbögen für fremdsprachige Mitarbeiter
 - 3.1 Englisch
 - 3.2 Französisch
 - 3.3 Spanisch
 - 3.4 Türkisch
 - 3.5 Russisch

III Dokumente und Erfolgskontrolle

- 1 Hinweise zur Dokumentation
 - 1.1 Dokumentation der durchgeführten Schulungsmaßnahme
 - 1.2 Teilnahme-Bescheinigung
 - 1.3 Dokumentation der durchgeführten Folgebelehrung
 - 1.4 Teilnahme-Bescheinigung
 - 1.5 Erstbelehrungen nach IfSG – Sammelnachweis
- 2 Hinweise zur Erfolgskontrolle
 - 2.1 Fragen zur Ermittlung des Schulungserfolgs
 - 2.2 Lösungsvorschläge

3 Dokumentationsvorlagen für Ihren Betrieb

- 3.1 Allgemeine Hinweise
- 3.2 Wareneingangsprüfung
- 3.3 Hygienecheckliste – Kühlhaus
- 3.4 Hygienecheckliste – Trockenlager
- 3.5 Hygienecheckliste – Allgemein
- 3.6 Hygienecheckliste – Schädlingsprophylaxe
- 3.7 Schädlingsbekämpfung – Befallsdokumentation
- 3.8 Temperaturkontrolle

IV Anleitungen zu den Schulungscharts

- 1 Hinweise zu den Anleitungen**
- 2 Schulungscharts – Basiswissen**
- 3 Schulungscharts – Dokumentation**
- 4 Schulungscharts – HACCP**
- 5 Schulungscharts – Infektionsschutzgesetz**
- 6 Schulungscharts – Mikrobiologie**