

## **Grundwerk – Inhaltsverzeichnis**

### **Einführung: Warum ist Lebensmittelhygiene wichtig?**

#### **I Schulungscharts**

- 1 Hinweise zur Schulung**
- 2 Schulungscharts – Basiswissen**
  - Gesetzliche Vorgaben
  - Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
  - Lebensmittelrecht
  - Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
- 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**

#### **III Dokumente und Erfolgskontrolle**

- 1 Hinweise zur Dokumentation**
  - 1.1 Dokumentation der durchgeführten Schulungsmaßnahmen
  - 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**

- Gesetzliche Vorgaben
- Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
- Lebensmittelrecht
- Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels

**3 Schulungscharts – Dokumentation**

**4 Schulungscharts – HACCP**

**5 Schulungscharts – Infektionsschutzgesetz**

**6 Schulungscharts – Mikrobiologie**