
Inhaltsverzeichnis

A Mitarbeiterschulung

A 1 Erfolgreiche Schulungen

A 1.1 Mitarbeiterschulung leicht gemacht

A 2 Materialien

A 2.1 Hinweise zum Umgang mit der Foliensammlung

B Infektionsschutzgesetz

B 1 Fachwissen

B 1.1 Einführung in das Infektionsschutzgesetz

B 2 Schulungsmaterialien

B 2.1 Folien und Folienerläuterungen

B 2.2 Handout für die Mitarbeiter

B 3 Bestätigungen

B 3.1 Testbogen

B 3.2 Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz

B 4 Lieferantenbelehrung

B 4.1 Besucher im Betrieb

C Hygienerelevante Rechtsvorschriften

C 1 Fachwissen

C 1.1 Rechtliche Rahmenbedingungen der Lebensmittelhygiene

C 2 Schulungsmaterialien

C 2.1 Folien und Folienerläuterungen

C 2.2 Handout für die Mitarbeiter

C 3 Bestätigungen

C 3.1 Testbogen

C 3.2 Dokumentation der Schulung

D Dokumentation

D 1 Fachwissen

- D 1.1 Eigenkontrolle im Betriebsalltag
- D 1.2 Dokumentation schnell und einfach umgesetzt

D 2 Schulungsmaterialien

- D 2.1 Folien und Folienerläuterungen
- D 2.2 Handout für die Mitarbeiter

D 3 Bestätigungen

- D 3.1 Testbogen
- D 3.2 Belehrung über tägliche Dokumentation

D 4 Dokumentationsvorlagen

- D 4.1 Eigenkontrolle

E Personalhygiene

E 1 Fachwissen

- E 1.1 Ein wichtiges Thema
- E 1.2 Personalhygiene als Schulungsthema
- E 1.3 Checkliste und Arbeitsanweisung

E 2 Schulungsmaterialien

- E 2.1 Folien und Folienerläuterungen
- E 2.2 Handout für die Mitarbeiter

E 3 Bestätigungen

- E 3.1 Testbogen
- E 3.2 Teilnehmerliste und Teilnahmezertifikat
- E 3.3 Quellen

Bisher erschienene Module

Das folgende Inhaltsverzeichnis umfasst **alle** Kapitel/Module, die **zusätzlich** zum Grundwerk „Das Infektionsschutzgesetz schnell und einfach umgesetzt“ erschienen sind. Diese können Sie, sofern noch vorrätig, als Schulungsmodul nachbestellen:

B Infektionsschutzgesetz

B 5 Schulung „Lebensmittelhygiene als leichte Kost“ (20. Modul)

C Hygienerrelevante Rechtsvorschriften

C 4 Schulung „Rechte und Pflichten eines Lebensmittelunternehmers“ (24. Modul)

C 5 Schulung „Unbestimmte Rechtsbegriffe im Lebensmittelrecht“ (25. Modul)

F Schädlingsprävention (4. Modul)

F2 Schulungsmaterialien

G Wareneingang und Lagerung

G 1 Fachwissen (5. Modul)

G 4 Schulung „Fleisch“ (19. Modul)

G 5 Schulung „Fisch und Ei“ (21. Modul)

G 6 Schulung „Zusatzstoffe“ (22. Modul)

G 7 Schulung „Milch, Obst und Gemüse“ (23. Modul)

G 8 Schulung „Hackfleisch, Wurstwaren, Fleischerzeugnisse“ (27. Modul)

H Reinigung und Desinfektion

H 1 Fachwissen (6. Modul)

H 4 Schulung „Saubere gespült“ (18. Modul)

I Grundlagen der Mikrobiologie (9. Modul)

I 2 Schulungsmaterialien

J Kontaminationsverhütung (10. Modul)

J 2 Schulungsmaterialien

K Hygienemängel in der Küche

K 1 Leichte Fehler (34. Modul)

K 2 Mittelschwere Fehler (35. Modul)

Modulübersicht

- K 3 Schwere Fehler (37. Modul)
 - K 4 Häufig gestellte Fragen (13. Modul)
 - K 5 Hygienemängel aus Sicht der Lebensmittelüberwachung (16. Modul)
 - K 6 Fehlersuche (17. Modul)
-

- 28. Modul Hygienemanagement und Eigenkontrollen
- 29. Modul Steckbriefe Allergene
- 30. Modul Pathogene Mikroorganismen
- 31. Modul Pathogene Mikroorganismen – Teil 2
- 32. Modul Kennzeichnung loser Ware
- 33. Modul Eigenkontrollen und HACCP
- 34. Modul Leichte Fehler in der Küchenhygiene
- 35. Modul Mittelschwere Fehler in der Küchenhygiene
- 36. Modul Leitlinien für eine gute Hygienepraxis
- 37. Modul Schwere Fehler in der Küchenhygiene
- 38. Modul Fachbegriffe aufgeklärt
- 39. Modul Reinigung und Desinfektion
- 40. Modul Gerätehygiene
- 41. Modul Fremdkörpermanagement
- 42. Modul Kühlkette
- 43. Modul Eintrag chemischer Gefahren
- 44. Modul Kreuzkontaminationen
- 45. Modul Rückverfolgbarkeit und Rückstellproben
- 46. Modul Aktualisierung des Grundwerks
- 47. Modul Aktualisierung des Grundwerks
- 48. Modul Personalhygiene
- 49. Modul Maschinen- und Anlagenhygiene
- 50. Modul Eigenkontrollen in der betrieblichen Praxis
- 51. Modul Bio-Lebensmittel
- 52. Modul Aktualisierung des Grundwerks

- 53. Modul Konservierungsverfahren und ihre hygienische Wirkung auf Lebensmittel
- 54. Modul Allergene in Lebensmitteln
- 55. Modul Feinkostsalate und Mischsalate
- 56. Modul Häufige Hygienemängel in Lebensmittelbetrieben
- 57. Modul Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt
- 58. Modul Die zehn häufigsten Mängel in Lebensmittelbetrieben
- 59. Modul Häufige Krankheitserreger in Lebensmitteln
- 60. Modul HACCP – Pflichtschulung für Lebensmittelunternehmen