
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 Infektionsschutzgesetz

B. 1.2 Schulungsvorbereitung

B 2 Schulungsmaterialien

B 2.1 Folien und Folienerläuterungen

B 2.2 Handout für die Mitarbeiter

B 2.3 Quellennachweis der Schulungsfolien

B 3 Bestätigungen

B 3.1 Testbogen

B 3.2 Dokumentation der Schulung

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 1.3 Schulungsvorbereitung

D 2 Schulungsmaterialien

D 2.1 Folien und Folienerläuterungen

D 2.2 Handout für die Mitarbeiter

D 2.3 Abbildungsnachweis

D 3 Bestätigungen

D 3.1 Testbogen

D 3.2 Dokumentation der Schulung

D 4 Dokumentationsvorlagen

D 4.1 Dokumentationsvorlagen

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 Hygienerelevante 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 „Sauber 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)

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
- 61. Modul Aktualisierung des Grundwerkes
- 62. Modul Personalhygiene – sauber und sicher durch den Arbeitsalltag
- 63. Modul Aktualisierung des Grundwerkes
- 64. Modul LMIV und rechtliche Anforderungen zur Kennzeichnung von Lebensmitteln
- 65. Modul Die häufigsten Zertifizierungslabels
- 66. Modul Personalhygiene – Folgen der Nichteinhaltung von Hygieneregeln

- 67. Modul Lebensmittelqualität – Einhaltung von Hygienevorgaben
- 68. Modul Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln
- 69. Modul Food Defense gemäß IFS, BRC und FSSC
- 70. Modul Aktualisierung des Grundwerkes
- 71. Modul Entsorgung von Abfällen in Lebensmittelbetrieben
- 72. Modul Infektionsschutzbelehrung
- 73. Modul Bio-Lebensmittel
- 74. Modul Interne Verifizierung der Reinigungswirkung und Personalhygiene
- 75. Modul Kennzahlen und Kontrollen im Qualitätsmanagement