

**An die DRK-Kreisverbände
im DRK-Landesverband Westfalen-Lippe**

Münster, 10.01.2019

Rundschreiben Nr. I/001/009/2019

**Verpflegungsdienst
Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene,
Thema 254 / 19 im Ausbildungsrahmenplan (ARPL)**



Sehr geehrte Damen und Herren,

anbei übersenden wir Ihnen das Thema zur jährlichen Unterweisung im Bereich Lebensmittelhygiene für das Jahr 2019.

Im Jahr 2019 wird in der Schulung zur Lebensmittelhygiene die Bedeutung des Verbraucherschutzes unter Beachtung der Nationalen Durchführungsverordnung (DVO) thematisiert.

In diesem Jahr umfasst das Thema bis zu 3 Unterrichtseinheiten (á 45 Minuten). Die tatsächliche Dauer hängt von der zielgruppenorientierten Themenintensität ab. Je nach Umfang der Lebensmittelverarbeitung vor Ort ist die Themendauer variabel. So können unter Umständen einzelne Teilthemen auch ohne inhaltliche / methodische Vertiefung vermittelt werden, wenn die Zielgruppe der Ausbildung nur sehr bedingt Lebensmittel verarbeitet. Der jeweilige Unterrichtende sollte vorab mit dem Teilnehmerfeld abstimmen, welche Formen und Intensität der Lagerung, Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln im konkreten Fall zum Tragen kommen und dementsprechend die Inhalte vermitteln.

Für die Vermittlung der Inhalte können geeignete und von den verantwortlichen Leitungskräften beauftragte Personen eingesetzt werden.

Die Lehrunterlage ist dementsprechend wieder umfangreich und selbsterklärend gestaltet worden.

Im Anhang finden Sie das Themenblatt des Ausbildungsrahmenplans, die Lehrunterlage, eine Präsentation und ein Merkblatt für die Teilnehmer. Die Unterlagen wurden dankenswerter Weise von Herrn Stephan Elend, Fachberater Verpflegungsdienst, basierend auf Fachliteratur der Fa. Behr's ausgearbeitet.

Mit freundlichen Grüßen
i.A.

gez. Zerfas
Gruppenleiterin

Anlagen