

Ausbildungsrahmenplan für DRK-Einsatzeinheiten

Themen-Nr.:	254/19
--------------------	---------------

Thema: Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514; Thema 2019: „Verbraucherschutz und Hygiene im Bezug zur Nationalen Durchführungsverordnung (DVO)“

Zeit: 3 UE

Inhalt:

- Gesetzliche Grundlagen zur Schulungsverpflichtung
- Unterlagen für ein Hygienekonzept
- Die zwei Säulen des Verbraucherschutzes
- Gesetzliche Grundlagen
- Die Nationale Durchführungsverordnung
- Die Lebensmittelhygieneverordnung als Bestandteil der Durchführungsverordnung
- Die Lebensmittelhygiene
- Die neue ganzheitlichen Lebensmittelhygienevorschriften der EU
- Die allgemeine Verordnung zur Lebensmittelhygiene VO (EG) Nr. 852/2004
- Ergänzungen zur allgemeinen Lebensmittelhygieneverordnung
- Das neue Lebensmittelhygienerecht und Verbraucherschutzmaßnahmen
- Die Rückverfolgbarkeit und dafür notwendige Dokumentationsaufgaben
- Die Duldungs- Mitwirkungs- und Übermittlungspflichten
- Mitteilungs- und Unterrichtungspflicht über Untersuchungsergebnisse zu gesundheitlich nicht erwünschten Stoffen

Lernziel: Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Verordnungen wenn es darum geht, was ein Lebensmittelbetrieb alles in Sachen Verbraucherschutz machen muss.

Quellen:

- Rundschreiben des Landesverbandes mit dem Unterrichtsverlauf, der PowerPoint-Präsentation und einem Merkblatt für die Teilnehmer zur Schulung des Themas 254 / 19 (laufendes Kalenderjahr)

Material:

- Gemäß Ausführungen im Unterrichtsverlauf zu dem Thema für das laufende Kalenderjahr