

Ausbildungsrahmenplan für DRK-Einsatzeinheiten

Themen-Nr.:	254/18
--------------------	---------------

Thema: Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514; Thema 2018: Personalhygiene

Zeit: 2 UE

- Inhalt:**
- Hygiene in einem Lebensmittelbetrieb
 - Personalhygiene – wichtiger Bestandteil der Lebensmittelhygiene
 - Wachstum von Mikroorganismen
 - Einhaltung von Hygieneregeln
 - Mögliche Folgen bei Nichteinhaltung der Hygieneregeln
 - Händehygiene
 - Richtiges Händewaschen
 - Weitere wichtige Punkte der Personalhygiene
 - Arbeitskleidung
 - Toilettenhygiene
 - Unerwünschtes Verhalten am Arbeitsplatz

Lernziel: Die Teilnehmer stellen fest, dass ein Lebensmittelbetrieb ein funktionierendes Basishygienemanagement braucht, um Lebensmittel in einwandfreier Qualität herstellen und letztendlich an den Verbraucher abgeben zu können.

Quellen:

- Rundschreiben des Landesverbandes mit dem Unterrichtsverlauf und der PowerPoint-Präsentation für die Schulung des Themas 254 / 18 (laufendes Kalenderjahr)

Material:

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