
Inhaltsverzeichnis

I Schulungscharts

2 Schulungscharts – Basiswissen

Warum Hygiene wichtig ist	(PDF-Datei)	(.ppt-Datei)
Welche Gefahren lauern bei der Lebensmittelbe- und -verarbeitung?	(PDF-Datei)	(.ppt-Datei)
Die richtige Personalhygiene	(PDF-Datei)	(.ppt-Datei)
Worauf sollte bei Einkauf und Lagerung geachtet werden?	(PDF-Datei)	(.ppt-Datei)
Worauf sollte bei der Zubereitung und Bearbeitung geachtet werden?	(PDF-Datei)	(.ppt-Datei)
Worauf ist bei Betriebsräumen und Betriebsmitteln zu achten?	(PDF-Datei)	(.ppt-Datei)
Die richtige Reinigung und Desinfektion	(PDF-Datei)	(.ppt-Datei)
Schädlinge aufgepasst	(PDF-Datei)	(.ppt-Datei)

3 Schulungscharts – Dokumentation

Dokumentation leicht gemacht	(PDF-Datei)	(.ppt-Datei)
------------------------------	-----------------------------	------------------------------

4 Schulungscharts – HACCP

HACCP	(PDF-Datei)	(.ppt-Datei)
-------	-----------------------------	------------------------------

5 Schulungscharts – Infektionsschutzgesetz

Infektionsschutzgesetz	(PDF-Datei)	(.ppt-Datei)
------------------------	-----------------------------	------------------------------

6 Schulungscharts – Mikrobiologie

Mikrobiologie	(PDF-Datei)	(.ppt-Datei)
---------------	-----------------------------	------------------------------

7 Schulungscharts – Die häufigsten Hygienefehler

Die häufigsten Hygienefehler	(PDF-Datei)	(.ppt-Datei)
------------------------------	-----------------------------	------------------------------

8 Schulungscharts – Die häufigsten Fragen & Antworten zur Personalhygiene

Die häufigsten Fragen & Antworten zur Personalhygiene ([PDF-Datei](#)) ([.ppt-Datei](#))

9 Schulungscharts – Arbeits- und Gesundheitsschutz

Arbeits- und Gesundheitsschutz ([PDF-Datei](#)) ([.ppt-Datei](#))

10 Schulungscharts – Hygienemängel in der Küche – Fehlersuche

Hygienemängel in der Küche – Fehlersuche ([PDF-Datei](#)) ([.ppt-Datei](#))

11 Schulungscharts – Hygienemängel aus Sicht der Lebensmittelüberwachung

Hygienemängel aus Sicht der Lebensmittelüberwachung ([PDF-Datei](#)) ([.ppt-Datei](#))

III Dokumentation und Erfolgskontrolle

1 Hinweise zur Dokumentation

1.1 Dokumentation der durchgeführten Schulungsmaßnahme

1.2 Teilnahme-Bescheinigung

1.3 Dokumentation der durchgeführten Folgebelehrung

1.4 Teilnahme-Bescheinigung

1.5 Erstbelehrungen nach IfSG – Sammelnachweis

2 Hinweise zur Erfolgskontrolle

2.1 Fragen zur Ermittlung des Schulungserfolgs

2.2 Lösungsvorschläge

3 Dokumentationsvorlagen für Ihren Betrieb

3.2 Wareneingangsprüfung

3.3 Hygienecheckliste – Kühlhaus

3.4 Hygienecheckliste – Trockenlager

- 3.5 Hygienecheckliste – Allgemein
- 3.6 Hygienecheckliste – Schädlingsprophylaxe
- 3.7 Schädlingsbekämpfung – Befallsdokumentation
- 3.8 Temperaturkontrolle

IV Anleitungen zu den Schulungscharts

- 1 Hinweise zu den Anleitungen
- 2 [Schulungscharts – Basiswissen](#)
- 3 Schulungscharts – Dokumentation
- 4 Schulungscharts – HACCP
- 5 Schulungscharts – Infektionsschutzgesetz
- 6 [Schulungscharts – Mikrobiologie](#)
- 7 Schulungscharts – Die häufigsten Hygienefehler
- 8 Schulungscharts – Die häufigsten Fragen & Antworten zur Personalhygiene
- 9 Schulungscharts – Arbeits- und Gesundheitsschutz
- 10 Schulungscharts – Hygienemängel in der Küche – Fehlersuche
- 11 Schulungscharts – Hygienemängel aus Sicht der Lebensmittelüberwachung