

Das Infektionsschutzgesetz – Kostenlose Schulungsfolien



Fehlersuche

Besser als die Kontrolle zu sein, ist fast nicht möglich. Aber man kann sich den Blickwinkel der Kollegen zu eigen machen.

Hilfreich ist dabei, zu lernen, wo die Knackpunkte sein können. Sei es die offene Schüssel mit Fleisch in der Kühlung, eine schimmelige Kühltürdichtung oder das zugestellte Handwaschbecken – schärfen Sie Ihren Blick für die kritischen Stellen in ihrem Betrieb.

[Diese Schulungsfolien](#) helfen Ihnen, bei der nächsten Kontrolle sicherer zu sein, dass bei Ihnen alles „nicht nur sauber, sondern rein“ ist.

Darf es noch ein bisschen mehr sein?

Wie kann man die gesetzlichen Vorgaben rund um die Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln einfach und effektiv einsetzen? Wie können Sie Mitarbeiter erfolgreich schulen und dabei die Schulung kurz, prägnant und lehrreich halten? Diese und viele weitere Fragen werden in dem Schulungsordner

["Das Infektionsschutzgesetz schnell und einfach umgesetzt"](#)

beantwortet. Damit werden Sie Ihrer gesetzlichen Schulungspflicht und Dokumentation gerecht.

↓ [Weiter zu den kostenlosen Schulungsfolien!](#) ↓

Spülküche?

- Welche verschiedenen Küchenbereiche sind auf dem Foto zu erkennen?
- Welche verschiedenen Tätigkeiten werden hier durchgeführt?



Spülküche?

Spülbereich

Abfalltonne



Lebensmittelherstellung
und -lagerung

Kleinküche

- Was halten Sie von dem Handwaschbecken?
- Was sollte man bei der Lagerung von rohem Fleisch unbedingt beachten?
- Welche Fehler erkennen Sie auf dem Foto außerdem?



Kleinküche

Rohes Fleisch ohne Kühlung

Handwaschbecken
ohne Spritz-
schutz

Betriebs-
fremder
Gegenstand



Abfalltonne