

Schulungsnachweis

Hiermit bescheinigen wir, dass

Max Mustermann

an der

Hygieneschulung gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sowie an der

Folgebelehrung nach § 43 Abs. 4 Infektionsschutzgesetz

im Rahmen der elektronischen BAV-Onlineschulung erfolgreich teilgenommen hat. Die Schulung berücksichtigt die Empfehlungen der DIN 10514 über Hygieneschulungen.

Folgende Themen wurden während der Schulung behandelt. Im Anschluß an die Kapitel wurden durch die erfolgreiche Beantwortung ausgewählter Fragen Kenntnisse der Inhalte nachgewiesen (Hinweis: der Teilnehmer hat mehr als 80% der Fragen richtig beantwortet).

- Kapitel 1: Einführung in die Lebensmittelhygiene, Auftreten und Symptome von Lebensmittelvergiftungen, Gefahrenkategorien
- Kapitel 2: Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie, Eigenschaften von Mikroorganismen (Vorkommen, Vermehrung, Wachstumsbedingungen, Abtötung)
- Kapitel 3: Grundregeln der Personalhygiene, Händehygiene, hygienisches Verhalten am Arbeitsplatz, Verhaltensregeln bei Erkrankungen und Verletzungen
- Kapitel 4: Folgebelehrung nach § 43 Abs. 4 Infektionsschutzgesetz, Übertragungswege und Symptome ausgewählter Infektionserreger, Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote, Pflichten des Personals (Meldepflicht), Beispiele und Eigenschaften leicht verderblicher Lebensmittel, Hände- und Personalhygiene
- Kapitel 5: Grundregeln der Reinigung und Desinfektion (Definitionen, Ablauf, Dosierung, Einwirkzeit, Anwendungshinweise, Hygieneplan)
- Kapitel 6: Regeln der Betriebs- und Produktionshygiene (Wareneingangskontrollen, Lagerhaltung bzw. Kühl- und Tiefkühlagerung, Temperaturvorgaben, Trennung von Arbeitsbereichen und -schritten, Raumhygiene, Schädlinge)

Ausstellungsdatum dieses Schulungsnachweises:

Hinweis:

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich an der gesamten BAV-Onlineschulung persönlich teilgenommen habe und die Fragen zu den Inhalten alleine und ohne fremde Hilfe beantwortet habe.

Datum

Unterschrift Teilnehmer