

Inhaltsverzeichnis

A Mitarbeiterschulung

A 1 Erfolgreiche Schulungen

A 1.1 Mitarbeiterschulung leicht gemacht

A 2 Materialien

A 2.1 Hinweise zum Umgang mit der Foliensammlung

B Infektionsschutzgesetz

B 1 Fachwissen

B 1.1 Infektionsschutzgesetz

B. 1.2 Schulungsvorbereitung

B 2 Schulungsmaterialien

B 2.1 Folien und Folienerläuterungen

B 2.2 Handout für die Mitarbeiter

B 2.3 Quellennachweis der Schulungsfolien

B 3 Bestätigungen

B 3.1 Testbogen

B 3.2 Dokumentation der Schulung

B 4 Lieferantenbelehrung

B 4.1 Besucher im Betrieb

C Hygienerelevante Rechtsvorschriften

C 1 Fachwissen

C 1.1 Rechtliche Rahmenbedingungen der Lebensmittelhygiene

C 2 Schulungsmaterialien

C 2.1 Folien und Folienerläuterungen

C 2.2 Handout für die Mitarbeiter

C 3 Bestätigungen

C 3.1 Testbogen

C 3.2 Dokumentation der Schulung

D Dokumentation

D 1 Fachwissen

D 1.1 Eigenkontrolle im Betriebsalltag

D 1.2 Dokumentation schnell und einfach umgesetzt

D 1.3 Schulungsvorbereitung

D 2 Schulungsmaterialien

D 2.1 Folien und Folienerläuterungen

D 2.2 Handout für die Mitarbeiter

D 2.3 Abbildungsnachweis

D 3 Bestätigungen

D 3.1 Testbogen

D 3.2 Dokumentation der Schulung

D 4 Dokumentationsvorlagen

D 4.1 Dokumentationsvorlagen

E Personalhygiene

E 1 Fachwissen

E 1.1 Ein wichtiges Thema

E 1.2 Personalhygiene als Schulungsthema

E 1.3 Checkliste und Arbeitsanweisung

E 2 Schulungsmaterialien

E 2.1 Folien und Folienerläuterungen

E 2.2 Handout für die Mitarbeiter

E 3 Bestätigungen

E 3.1 Testbogen

E 3.2 Teilnehmerliste und Teilnahmezertifikat

E 3.3 Quellen