

Da steckt für Ihre Schulung alles drin: Trainerleitfaden + Animierte PowerPoint Präsentation + ausführliche Teilnehmerunterlagen + Organisationspaket + uvm.

Schulungs- unterlagen

Kurzschulung
Hygienevor-
schriften und
Lebensmittelrecht

... von den Schulungsprofis
der VOREST AG!

Teilnehmer-
liste

Anwen-
dungsleit-
faden

Feedback
der
Teilnehmer

Einladungs-
schreiben

Kreativitäts-
techniken

PowerPoint
Präsentation

Einzel-
schulungs-
nachweis

Handout
an die
Teilnehmer

Ausbildungs-
stand

Trainer-
vorlage

Teilnahme-
bescheini-
gung

Moderations-
grundlagen

Checkliste
zur Vorberei-
tung der
Schulung

Prüfung
inkl.
Lösungen

Weiterbil-
dungsorgani-
sation

 **VOREST AG**
Bausteine Ihres Erfolgs

Alles in digitaler Form + Einfache Bearbeitung und Mehrfachnutzen + Aus der Praxis für die Praxis + Sofort einsetzbar + Mit Anwendungsleitfaden

Kurzschulung Hygienevor- schriften und Lebensmittel- recht

Da steckt für Ihre Schulung alles drin: Trainerleitfaden + Animierte PowerPoint Präsentation + ausführliche Teilnehmerunterlagen + Organisationspaket + uvm.



... von den **Schulungsprofis** der **VOREST AG!**

Trainer-Unterlagen

- ▼ Trainerleitfaden
- ▼ Anleitung Durchführung Schulung
- ▼ Kreativitätstechniken zur Lösungsfindung
- ▼ Moderationsgrundlagen

Teilnehmer-Unterlagen



Schulungsunterlagen



Im **SCHULUNGSPAKET „Hygienevorschriften und Lebensmittelrecht“** sind für Sie folgende Unterlagen enthalten:

1. Trainerunterlagen - Ihre Vorbereitung

- Anwendungsleitfaden zur Durchführung der Kurzschulung
- Trainervorlage ⇒ Tipps und Anregungen: So lenken Sie die Aufmerksamkeit Ihrer Teilnehmer auf das Wesentliche!
- Checkliste zur Vorbereitung der Kurzschulung
- Einladungsschreiben zur Schulung
- Vorlage Kreativitätstechniken zur Lösungsfindung ⇒ Grundlagen zur Anwendung und Nutzung von Kreativitätstechniken!
- Vorlage Moderationsgrundlagen ⇒ So bereiten Sie sich auf Ihre Rolle als Moderator vor!
- Vorlage Weiterbildungsorganisation ⇒ Arbeitshilfe zur Organisation Ihrer Schulungen!

2. Teilnehmerunterlagen - zur Herausgabe an Ihre Teilnehmer

- Handout zur Schulung ⇒ Alle wesentlichen Inhalte der Schulung auf einen Blick!

3. Schulungsunterlagen - zur Durchführung der Schulung

- PowerPoint Präsentation ⇒ komplett fertig und präsentationsbereit!

4. Feedback und Prüfung - Ihre Erfolgskontrolle

- Feedback der Teilnehmer Ihrer Schulung
- Prüfung für die Teilnehmer
- Lösungen zur Prüfung

Alles in digitaler Form + Einfache Bearbeitung und Mehrfachnutzen + Aus der Praxis für die Praxis + Sofort einsetzbar + Mit Anwendungsleitfaden

Kurzschulung
Hygienevor-
schriften und
Lebensmittel-
recht

Da steckt für Ihre Schulung alles drin: Trainerleitfaden + Ani-
mierte PowerPoint Präsentation + ausführliche Teilnehmerunter-
lagen + Organisationspaket + uvm.

Prüfung mit Lösung
und Feedback



5. Alles zur Organisation und zum Nachweis Ihrer Schulungsmaßnahmen

Bescheinigung

- Teilnehmerliste ⇒ Einfach strukturierte Word-Datei zum Einfügen der Teilnehmerdaten
- Qualifikationsbescheinigung zur Ausgabe an die Teilnehmer

Organisation

- Vorlage zur Abbildung des aktuellen Ausbildungsstandes und dauerhaften Überwachung
- Einzelschulungsnachweis ⇒ Ideal zur Ablage in der Personalakte!

Organisations-Paket



Bonusmaterial

- ▼ Gesetzestext Infektionsschutzgesetz IfSG
- ▼ Erklärung nach § 43 IfSG

Alles in digitaler Form + Einfache Bearbeitung und Mehrfachnutzen + Aus der Praxis für die Praxis + Sofort einsetzbar + Mit Anwendungsleitfaden

Ihr Vorteil als MY VOREST User:

- ✓ Dauerhafter Zugriff auf Ihre Tools und Rechnungen
- ✓ Keine erneute Dateneingabe im Kaufprozess
- ✓ Freie Nutzung kostenloser Tools und Expertenlinks

[HIER](#) unverbindlich & kostenlos einloggen oder registrieren

Tools for Business Success

Anwendungsleitfaden zur
Durchführung der Kurzschulung
Hygienevorschriften und
Lebensmittelrecht



WISSEN · WERKZEUGE · TRAININGSUNTERLAGEN

- ▶ Sofort nutzbar
- ▶ Permanente Updates
- ▶ In der Praxis erprobt

Anwendungsleitfaden

Wichtig: Alle Dokumente dieses Schulungspaketes sind für Sie im Download in zwei Varianten hinterlegt: Für MS Office 2003 und 2010.

Zur Durchführung dieser Kurzschulung sollten Sie als Trainer idealerweise über praktische Erfahrungen in Bereich Lebensmittelhygiene verfügen, denn Diskussionen „leben“ durch die Praxiserfahrung des Trainers.

Zur einfachen Anwendung der Unterlagen und zur besseren Übersicht gliedert sich Ihr Schulungspaket in fünf Bereiche:

1. Trainerunterlagen – Ihre Vorbereitung

Sie finden in diesem Ordner zunächst einen Trainerleitfaden, in dem die Schulungsinhalte in einen zeitlichen Rahmen gebracht wurden. Die Schulung wurde als Kurzschulung konzipiert (die reine Folienvortragszeit beläuft sich auf ca. 20 Minuten). Zusätzlich zu der PDF-Datei erhalten Sie die Trainervorlage auch als Word-Datei, damit Sie nach Bedarf Veränderungen und eigene Ergänzungen vornehmen können.

Prinzipiell ist der Trainerleitfaden als eine Art „Baukasten“ anzusehen, der individuell erweitert werden kann. Innerhalb dieses Ordners erhalten Sie zudem die Tools „Moderationsgrundlagen“ für Ihre individuelle Vorbereitung auf die Schulung sowie die Vorlage „Kreativitätstechniken zur Lösungsfindung“, mit der Sie gemeinsam Lösungswege erarbeiten können. Ergänzt werden die Trainerunterlagen durch die Vorlage „Weiterbildungsorganisation“ - eine Arbeitshilfe, die Ihnen die Organisation Ihrer Schulungen deutlich erleichtert, eine Checkliste zur Vorbereitung der Kurzschulung, sowie ein Einladungsschreiben zur Schulung.

2. Teilnehmerunterlagen – zur Herausgabe an Ihre Teilnehmer

Die Unterlage, die Sie in diesem Ordner erhalten, soll ausgedruckt und an Ihre Schulungsteilnehmer ausgegeben werden. Es handelt sich um ein Handout, in dem die wesentlichen Inhalte der Schulung noch einmal aufgeführt sind. Das Handout ist zwei Mal für Sie hinterlegt: Einmal als veränderbare Word Vorlage, die Sie mit Beispielen aus Ihrem Unternehmen anreichern können, und zusätzlich als PDF zum bequemen und fehlerfreien Ausdrucken.

3. Schulungsunterlagen – zur Durchführung der Schulung

In diesem Ordner finden Sie Ihre Power Point Präsentation zur Durchführung der Schulung. Die Präsentation ist bereits sinnvoll animiert – wenn Sie dies jedoch nicht nutzen möchten, können Sie diese einfach durch die Funktion „Bildschirmpräsentation – Voreingestellte Animationen – Aus“ entfernen.

4. Feedback und Prüfung – Ihre Erfolgskontrolle

Selbstverständlich benötigen Sie nach der Durchführung der Schulung eine Erfolgskontrolle! Als persönliche Erfolgskontrolle können Sie die Feedbackbögen an Ihre Teilnehmer austeilen. Die Ausgabe der Feedbackbögen sollte im letzten Viertel Ihrer Schulung erfolgen. Falls Sie Bedenken haben, dass die Feedbackbögen nicht objektiv ausgefüllt werden, können Sie das Feld „Teilnehmer“ auch streichen, damit die Bögen anonym bleiben. Darüber hinaus können die

Teilnehmer in einer kurzen Prüfung selbst prüfen, wie viel sie von der Schulung mitgenommen haben. Die Lösung der Prüfung zur Korrektur ist selbstverständlich bei Ihren Feedback-Unterlagen dabei.

5. Alles zur Organisation und zum Nachweis Ihrer Schulungsmaßnahmen

In diesem Ordner finden Sie zwei Unterordner. Im Ordner „Organisation“ befindet sich der Einzelschulungsnachweis für jeden Teilnehmer, welcher ideal zur Ablage in der Personalakte der einzelnen Mitarbeiter geeignet ist und die Vorlage „Ausbildungsstand“, in der Sie eine Übersicht erhalten, welche Mitarbeiter Qualifizierungen benötigen bzw. wie der aktuelle Kenntnisstand zu speziellen Schulungsthemen ist. Somit haben Sie eine dauerhafte Übersicht, mit der Sie leicht entscheiden können, welche Mitarbeiter, welche Schulung benötigen.

Im zweiten Ordner „Bescheinigung“ erhalten Sie die Vorlage einer Teilnahmebescheinigung zur Ausgabe an die Teilnehmer. Zudem erhalten Sie eine Teilnehmerliste als einfach strukturierte Word-Datei, in die Sie die relevanten Daten der Teilnehmer einfügen können, um einen besseren Überblick zu haben.

Zeitlicher Ablauf Ihrer Schulungsvor- und Nachbereitung auf einen Blick:



Trainervorlage

Hygienevorschriften und Lebensmittelrecht

Sie bereiten sich auf die Schulung zum Lebensmittelhygienerecht vor. Leider sind Schulungen im rechtlichen Bereich häufig ziemlich trocken für die Teilnehmer. Deshalb sollten sie versuchen, möglichst interessante Beispiele oder Stories einzubringen, um Interesse zu wecken. Die Referentenvorlage unterstützt Sie bei der Vorbereitung. In kürzester Zeit haben Sie damit die Schulung gut vorbereitet und können sie interessant gestalten.

Die angegebenen Tipps sollen Ihnen Anregungen geben, wie Sie die Aufmerksamkeit der Teilnehmer auf das Wesentliche lenken können. Natürlich sollen Sie eigene Ideen und eigenes Material in die Schulung einfügen. So schaffen Sie bei den Teilnehmern persönliche Betroffenheit und mehr Motivation, das Gelernte umzusetzen.

Wir wünschen Ihnen bei der Schulung viel Erfolg!

1. Begrüßung

Warten Sie vor der Begrüßung, bis alle Teilnehmer sich auf ihren Plätzen eingefunden haben. Sollte es zu unruhig sein, können Sie um Aufmerksamkeit bitten. Allerdings sorgt etwas Unvorhergesehenes besser für Ruhe.

Tipp:

Suchen sie sich aus dem Internet einen aktuellen Fall einer Verurteilung wegen unsachgemäßen Behandeln von Lebensmittel heraus. Entweder sie kopieren ihn und legen ihn vor der Schulung auf die Plätze der Teilnehmer. Oder Sie „werfen ihn mit dem Beamer an die Wand“. Auf jeden Fall wird jeder Teilnehmer zunächst interessiert sein und Ihnen aufmerksam zuhören. Eine gute Seite, solche Fälle zu finden, ist die des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure e.V. (siehe Beispiel).

Begrüßen Sie die Teilnehmer. Stellen Sie sich und das Thema dabei kurz vor.

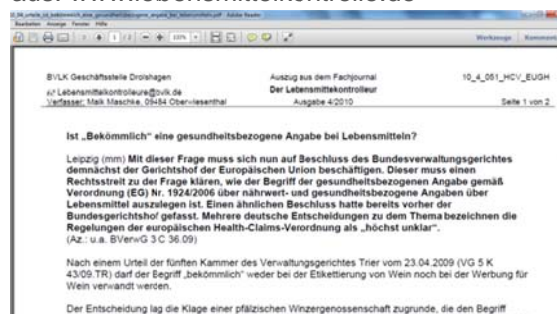
„Guten Tag. Ich begrüße Sie heute zu unserer Hygieneschulung und freue mich, dass Sie das Thema gemeinsam mit mir erarbeiten möchten. Heute geht es um Lebensmittelhygienerecht.“

Mein Name ist Ich bin hier im Unternehmen für Qualitätsmanagement und Hygiene verantwortlich.“

Folie 4*: Einstieg



aus: www.lebensmittelkontrolle.de



Die vollständige Trainervorlage (S. 1 - 11) erhalten Sie in der Kaufversion!

Teilnehmerunterlagen (Handout)

Hygienevorschriften und Lebensmittelrecht

Sie nehmen an einer Schulung zum Thema Lebensmittelhygienerecht Ihres Betriebes teil. Bitte nehmen Sie die Schulung ernst und versuchen Sie, das Gelernte in Ihrem Tagesgeschäft umzusetzen. Mit guter Hygiene sichern Sie die Qualität und Sicherheit Ihrer Produkte und damit auch Ihren Arbeitsplatz.

Wir wünschen Ihnen bei der Schulung viel Erfolg!

Woher kommt das Recht?

1. Woher kommt das Recht?

EU-Gesetzgebung	Deutsche Gesetzgebung
<ul style="list-style-type: none"> ✓ VO EG 178/2002 Basisverordnung: Lebensmittelrecht ✓ VO EG 852/2004 ✓ VO EG 853/2004 Lebensmittelhygiene ✓ VO EG 2073/2005 Mikrobiologische Kriterien 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ LFGB Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetz ✓ LMHV Lebensmittelhygiene Verordnung ✓ IfSG Infektionsschutzgesetz

Hygienevorschriften und Lebensmittelrecht 6

Folie 6: Woher kommt das Recht?

Auch wenn bei der letzten Wahl zum Europäischen Parlament die Beteiligung und wohl auch das Interesse der Wähler nicht besonders groß war, so sieht man doch gerade in Bezug auf die rechtlichen Vorgaben zur Lebensmittelhygiene, dass Europa einen erheblichen Einfluss auf die deutsche Gesetzgebung hat.

Die Bundesrepublik Deutschland hat mit dem Unionsvertrag von Maastricht 1992 die Hoheitsrechte auf die EU übertragen. Damit hat sie sich der Gemeinschaftsgewalt unterworfen und bindet sich an die Regelungen und Entscheidungen der EG-

Organe. Sollte es widersprüchliche Regelungen geben, geht das Gemeinschaftsrecht dem deutschen Recht vor.

Für das Thema Lebensmittelhygiene bedeutet dies, dass es eine Reihe von EU-Regelungen zu beachten gibt, die der deutschen übergeordnet sind. Dazu zählen unter anderem die

- VO EG 178/2002 (Basisverordnung)
- VO EG 852/2004 und 853/2004 (Lebensmittelhygiene)
- VO EG 2073/2005 (Mikrobiologische Kriterien).

Deutsche Gesetze bzw. Verordnungen sind:

- LFGB (Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetz)
- LMHV (Lebensmittelhygiene-Verordnung)
- IfSG (Infektionsschutzgesetz).

Die vollständigen Teilnehmerunterlagen (S. 1 - 4) erhalten Sie in der Kaufversion!