

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

Schulungs- unterlagen

Kurzschulung
Gefahrenanalyse in
Lebensmittelunter-
nehmen

... von den Schulungsprofis
der VOREST AG!

Teilnehmer-
liste

Anwen-
dungsleit-
faden

Feedback
der
Teilnehmer

Einladungs-
schreiben

Kreativitäts-
techniken

PowerPoint
Präsentation

Einzel-
schulungs-
nachweis

Handout

Ausbildungs-
stand

Trainer-
vorlage

Teilnahme-
bescheini-
gung

Moderations-
grundlagen

Checkliste
zur Vorberei-
tung der
Schulung

Prüfung
inkl.
Lösungen

Weiter-
bildungs-
organisation

 **VOREST AG**
Bausteine Ihres Erfolgs

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

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



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

Kurzschulung Gefahrenanalyse in Lebensmittel- unternehmen

Trainer-Unterlagen

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

Im **SCHULUNGSPAKET „Gefahrenanalyse in Lebensmittelunternehmen“** 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 – Komplette fertig und präsentationsbereit!

4. Feedback und Prüfung - Ihre Erfolgskontrolle

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

Teilnehmer-Unterlagen



Schulungsunterlagen



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

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

Kurzschulung
Gefahrenanalyse
in Lebensmittel-
unternehmen

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

- ✔ Hygiene - Checklisten
- ✔ Erklärung nach § 43 IfSG
- ✔ Checkliste Betriebsbegehung
- ✔ Relevante Gesetzestexte
- ✔ Vorschriften

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
Gefahrenanalyse in
Lebensmittelunternehmen



WISSEN · WERKZEUGE · TRAININGSUNTERLAGEN

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

Anwendungsleitfaden

Wichtig: Alle Dokumente dieses Schulungspaketes sind für Sie im Download zur korrekten Darstellung 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.

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

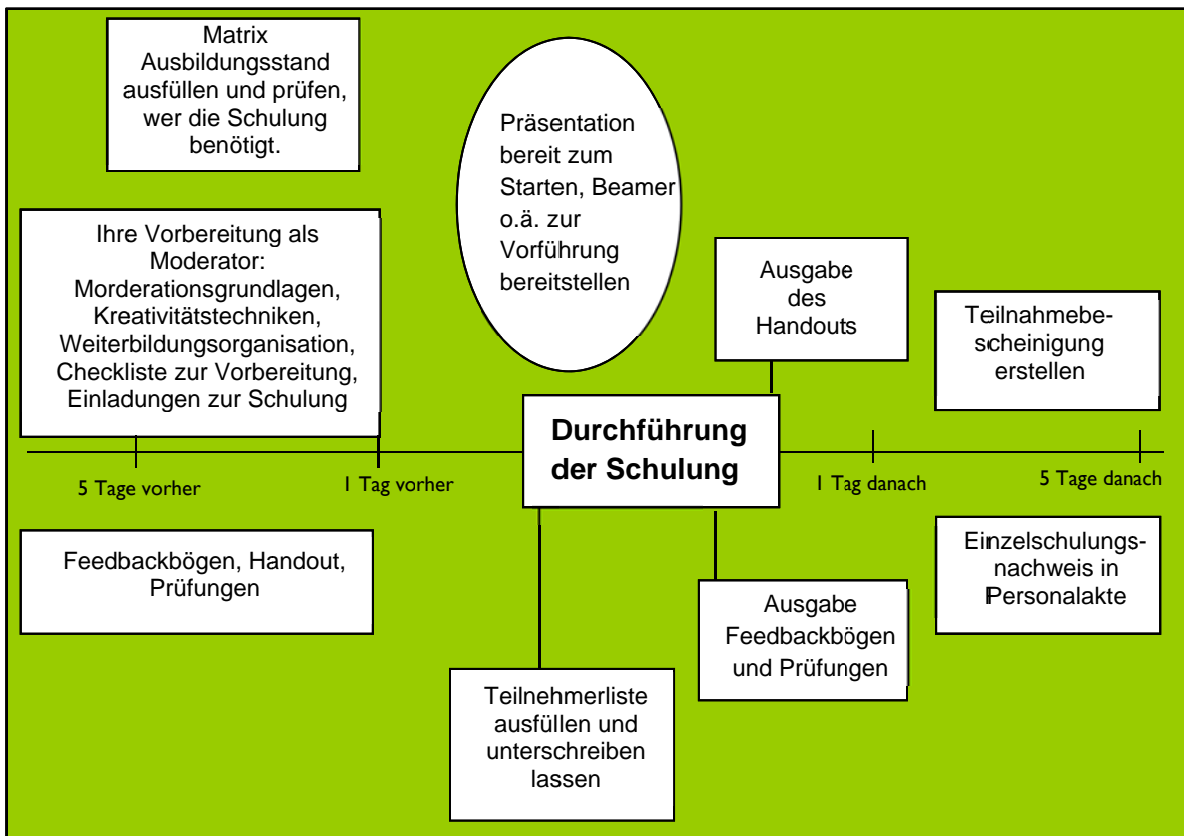
Selbstverständlich benötigen Sie nach der Durchführung der Schulung eine Erfolgskontrolle! Als persönliche Erfolgskontrolle können Sie die Feedbackbögen an Ihre Teilnehmer austeilen. Die Ausgabe der Feedbackbögen sollte im letzten Viertel Ihrer Schulung erfolgen. Falls Sie Bedenken haben, dass die Feedbackbögen 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 Gefahrenanalyse in Lebensmittelunternehmen

Sie bereiten sich auf die Schulung zum Thema Gefahrenanalyse vor. Die Referentenvorlage unterstützt Sie bei der Vorbereitung. In kürzester Zeit haben Sie damit die Schulung gut vorbereitet und können sie interessant gestalten.

Schulen Sie mit diesen Unterlagen Ihr HACCP-Team, aber auch jedes andere Team, das sich in Ihrem Unternehmen mit Gefahrenanalysen beschäftigt. Sinnvoll ist die Verbindung der Schulungsmodulare „Was ist HACCP?“ und „Gefahrenanalyse in Lebensmittelunternehmen“. Diese Kombination ist auch für alle Führungskräfte und Mitarbeiter eine gute Grundlage, um Ihr HACCP-Konzept zu verinnerlichen. Auch als Grundlage zur erforderlichen Gefährdungsanalyse im Rahmen des Arbeitsschutzes ist diese Schulung sinnvoll.

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:

Zeigen Sie zu Beginn ein paar Fotos von Gefahrenstellen in Ihrem Unternehmen. Diese könnten aus dem Bereich Arbeitsschutz stammen. Hier sind Gefahren oft eindeutig zu erkennen und leicht zu fotografieren. Fragen Sie Ihre Arbeitssicherheitsfachkraft.

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

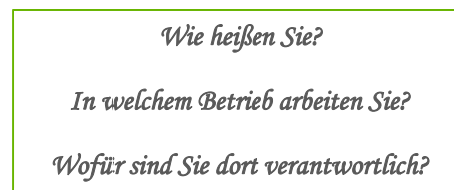
„Guten Tag. Ich begrüße Sie heute zu unserer Schulung zur Gefährdungsanalyse und freue mich, dass Sie das Thema gemeinsam mit mir erarbeiten möchten. Mein Name ist Ich bin hier im Unternehmen für Qualitätsmanagement und Hygiene verantwortlich.“

Wenn Ihre Teilnehmer aus verschiedenen Bereichen des Unternehmens kommen, sollten Sie bei geringer Teilnehmerzahl eine kurze Vorstellungsrunde machen. Es bietet sich an, die dabei wichtigen Punkte auf ein Flipchart zu schreiben, damit die Vorstellungen nicht zu ausschweifend werden.

Folie 4*: Einstieg



*Folien 1 - 3 (Deckblatt und Nutzungshinweise sind nicht ein Teil der Schulung und bedürfen in dem Zusammenhang keiner Erklärung)



Die vollständige Trainervorlage (S. 1 - 8) erhalten Sie in der Kaufversion!

Teilnehmerunterlagen (Handout)

Gefahrenanalyse in Lebensmittelunternehmen

Sie nehmen an einer Schulung zum Thema „Gefahrenanalyse“ Ihres Betriebes teil. Bitte nehmen Sie die Schulung ernst und versuchen Sie, das Gelernte in Ihrem Tagesgeschäft umzusetzen. Wenn Sie Mitglied eines Teams sind, das Gefahrenanalysen durchführt, sind Sie ein wichtiger Bestandteil zur Garantie von Qualität und Sicherheit Ihres Unternehmens.

Wir wünschen Ihnen bei der Schulung viel Erfolg!

Gefahrenanalyse im rechtlichen Umfeld



Folie 4: Gefahrenanalyse im rechtlichen Umfeld

Die EU-Verordnung 852 von 2004 fordert im Artikel 5 die Durchführung einer Gefahrenanalyse im Rahmen eines HACCP-Konzepts:

„Artikel 5, Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte

Die Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.“

Was eine Gefahr ist, definiert die Europäische Basisverordnung 178/2002:

„Artikel 3

14. „Gefahr“ ein biologisches, chemisches oder physikalisches Agens in einem Lebensmittel oder Futtermittel oder einen Zustand eines Lebensmittels oder Futtermittels, der eine Gesundheitsbeeinträchtigung verursachen kann“

Das bedeutet, dass im Unternehmen analysiert werden soll, welche Gefahren ggf. vorhanden sind oder zukünftig auftreten können, die die Verbrauchergesundheit beeinträchtigen könnten.

Auch andere Gesetze verlangen vom Unternehmen eine Gefahrenanalyse, auch wenn dies im Arbeitsschutzgesetz zum Beispiel anders ausgedrückt wird:

„§ 5 Beurteilung der Arbeitsbedingungen

(1) *Der Arbeitgeber hat durch eine Beurteilung der für die Beschäftigten mit ihrer Arbeit verbundenen Gefährdung zu ermitteln, welche Maßnahmen des Arbeitsschutzes erforderlich sind.“*

In diesem Fall ist die Blickrichtung der Gefahrenanalyse nicht auf die Verbraucher- sondern auf die Mitarbeitergesundheit ausgerichtet.

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