

Kurzschulung Rechtliche Grundlagen für Hygieneschulungen



PowerPoint
Vorschau





Technische Info



Anzahl PowerPoint-Folien: **8 Seiten**



Durchführungsdauer ca.: **20 Min.**

1. Pflichtschulungen im Lebensmittelunternehmen

DIN EN ISO 9001, Abschnitt 6.2.2

- Kompetenz des Personals ermitteln
- Schulung durchführen, um Kompetenz sicher zu stellen
- Wirksamkeit der Maßnahmen beurteilen
- Bewusstsein für Bedeutung der Tätigkeit schärfen
- Aufzeichnungen

IFS 5 (International Food Standard), Abschnitt 3.3

- dokumentierte Schulungsprogramme





PowerPoint Vorschau

Hier werden nur Auszüge dargestellt!
Nach dem Erwerb steht Ihnen selbstverständlich die vollständige Version im offenen Dateiformat zur Verfügung.

4. Arbeitsschutzschulung

VOREST AG
Arbeits- und Umwelt

§ 12 Unterweisung

- Sicherheitsanweisungen am Arbeitsplatz
- Erläuterungen zur Sicherheit
- bei Einstellung und/oder neuen Aufgaben
- der Gefährdungsentwicklung angepasst
- auch externe Mitarbeiter schulen

BGV A1 (Unfallverhütungsvorschrift):

- vor Beginn der Arbeitsaufnahme (Erstunterweisung)
- danach mindestens einmal jährlich (Wiederholungsunterweisung)





Inhalte des Pakets



1. **Anwendungsleitfaden**

Alle Schritte in der Übersicht



2. **Trainerunterlagen**

Ihr perfekter Start als Trainer



3. **Teilnehmerunterlagen**

Druck & PDF Vorlage mit vielen Zusatzinfos für Ihre Teilnehmer



4. **Schulungsunterlagen**

Ihre Power-Point Präsentation zur Schulung



5. **Feedback**

Ihre Erfolgskontrolle



6. **Organisation und Nachweis**

Perfekte Vorlage zur Generierung individueller Teilnahmebestätigungen



7. **Bonusmaterial**

Fachinfos vom Experten



Übersicht

- ▶ fertige PowerPoint-Präsentation
- ▶ erstellt von Experten mit jahrelanger Praxiserfahrung
- ▶ inklusive Handout, Trainerunterlagen, Feedbackbogen und Dokumenten zur Schulungsorganisation und zum Schulungsnachweis

Erstbeschäftigung
Belehrungsnachweis
→ Schriftliche Erklärung, dass

Während der Beschäftigung
→ Hinweis auf Hinderungsgründe
Mitarbeiter
→ Sofortige Maßnahmen durch
→ Mind. jährliche Belehrung

- Dokumentation der
- Dokumente vorrätig
bei Bedarf Be





Inhalt

Auszüge der Präsentation

2. Schulung nach Infektionsschutzgesetz

§ 43 Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes

Bei Erstbeschäftigung: Bescheinigung des Gesundheitsamtes

- Belehrungsnachweis
- Schriftliche Erklärung, dass kein Tätigkeitsverbot besteht

Während der Beschäftigung:

- Hinweis auf Hinderungsgründe durch Mitarbeiter
- Sofortige Maßnahmen durch Arbeitgeber
- Mind. jährliche Belehrung durch Arbeitgeber
 - Dokumentation der Belehrung
 - Dokumente verfügbar halten
 - bei Bedarf Behörde vorlegen



3. Schulung nach LMHV

§ 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung

Schulung nach Anhang II Verordnung (EG) Nr. 853/2004

- Nachweis gegenüber der Behörde
- Fachkenntnisse

1. Eigenschaften und Zusammensetzung des Lebensmittels
2. Hygienische Anforderungen an die Verarbeitung
3. Lebensmittelrecht
4. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
5. Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
6. Havarieplan, Krisenmanagement
7. Hygienische Behandlung
8. Anforderungen an Kühlung und Lagerung
9. Umgang mit Abfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen
10. Reinigung und Desinfektion





Kostenloser Update-Service

Bei ISO-Revisionsänderungen **innen 1 Jahres** nach Kauf dieses Vorlagenpakets wird Ihnen das Paket inklusive aktueller Normrevision **kostenfrei** zur Verfügung gestellt.





Sofortdownload

Ihr PowerPoint-Paket steht Ihnen nach dem Kauf sofort zur Verfügung.





Zufriedenheitsgarantie

Ihre Autoren - mit **Erfahrung für Sie!**



Aus der **Praxis für Ihre Praxis**. Unsere Vorlagen, Checklisten, Formblätter und Schulungsunterlagen stammen alle von **erfahrenen Beratern**, die diese Musterdokumente mit Ihrem ganzen **Erfahrungsschatz** für Sie erstellt haben.