

Deckblatt für durchgeführte Hygieneschulungen

Schulung	Angaben
Allgemeine Lebensmittelhygiene und HACCP	gemäß VO (EG) 852/2004, Anhang II, Kapitel XII (1, 2)
Fachkenntnisse auf Sachgebieten in der Lebensmittelhygiene	gemäß § 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) Anlage 1
Infektionshygiene	gemäß § 43 (4) Infektionsschutzgesetz (IfSG) betriebliche Folgebelehrung
Ort (Einrichtung / Standort)	
Datum	
Dauer (von – bis)	
Schulungsziele	
Schulungsthemen	
Schulungsinhalte	
Medien und Materialien (Bsp.)	<ul style="list-style-type: none"> • Ausdruck der PowerPoint Charts • Verfahrens- und Arbeitsanweisungen • Merkblätter und Anleitungen • Beispiele und Bilder aus der Praxis
Erfolgskontrolle (Bsp.)	<ul style="list-style-type: none"> • Diskussion • Fragen und Antworten • Multiple-Choice-Test • Übungen und Workshop
Schulungsleitung (intern/extern)	

Die hier abgefragten Informationen über die durchgeführte Schulung entsprechen den Anforderungen gemäß DIN 10514 über Hygieneschulung.

Hinweis:

Die dazugehörige Teilnehmerliste und die Bestätigung der Teilnehmer hinsichtlich der Infektionshygiene (betriebliche Folgebelehrung § 43 (4) des IfSG) sowie die eingesetzten Medien und Materialien werden zusammen mit diesem Deckblatt abgelegt und archiviert.