

## Schulungsinhalte

### Hygieneschulung für Eierpackstellen nach VO 852/2004 & LMHV § 4

#### Referentin: Helga Futterknecht

Mitautorin der Hygieneleitlinie für Eierpackstellen  
Lebensmittelkontrolleurin, HACCP-Teamleiterin

<u>Schulungsinhalte</u>	
<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Gebäude</li><li>❖ Eiersortiermaschine</li><li>❖ Personalräume</li><li>❖ Beförderung der Eier zur Packstelle</li><li>❖ Verpacken und Lagern von Eiern</li><li>❖ Lagerung von Verpackungsmaterial</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Abfallagerung</li><li>❖ Reinigung &amp; Desinfektion</li><li>❖ WC &amp; Personenhygiene</li><li>❖ Schädlingsmonitoring</li><li>❖ Reinigungsintervalle</li><li>❖ Arbeitssicherheit</li><li>❖ Dokumentationen &amp; Aufbewahrungspflichten</li></ul>

### „Folgebelehrung“ nach dem Infektionsschutzgesetz (IFSG) § 43

#### Referentin: Helga Futterknecht

Mitautorin der Hygieneleitlinie für Eierpackstellen  
Lebensmittelkontrolleurin, HACCP-Teamleiterin

<u>Schulungsinhalte</u>	
<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Für wen gilt das IFSG</li><li>❖ Was bedeutet IFSG</li><li>❖ Was fordert das IFSG</li><li>❖ Vermehrung von Keimen in Lebensmitteln</li><li>❖ Erkennen der ersten Krankheitssymptome</li><li>❖ Wann besteht eine Meldepflicht</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Wer muss informiert werden</li><li>❖ Die Pflichten des Arbeitnehmers</li><li>❖ Die Pflichten des Arbeitgebers</li><li>❖ Schulungsunterlagen und weitere Infos</li><li>❖ Aushändigen eines Handouts</li></ul>