

# HORECA

Strategien zur Verbesserung der Qualifikation des Personals von Hotel- und Restaurantbetrieben in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und Hygiene

## LEHRPLAN




Co-funded by  
the European Union



ISEKI-FOOD  
ASSOCIATION




Centro Tecnológico  
Nacional de la Conserva  
y Alimentación



Die Entwicklung, Verbreitung und Umsetzung relevanter und effektiver Lehrpläne und erwarteter Lernergebnisse, kann das Lehren und Lernen verbessern.

Der Rahmenlehrplan vermittelt, was Lehrer:innen und Schüler:innen verstehen und erreichen können sollten, einschließlich der beabsichtigten Lernergebnisse. Die Definition eines Lehrplans ist eine systematische und bewusste Festlegung dessen, was, warum, wie und wie gut die Schüler:innen es lernen sollten.

Die Gesamtheit an Informationen, Kenntnissen, Verständnis, Einstellungen, Werten, Fähigkeiten, Kompetenzen oder Verhaltensweisen, über die Studierende nach erfolgreichem Abschluss des Programms verfügen sollten, werden als erwartete Lernergebnisse definiert.



|   |    |
|---|----|
| ÜBER DEN LEHRPLAN   | 1  |
| INHALTSVERZEICHNIS  | 2  |
| EINFÜHRUNG  | 3  |
| HAUPTZIELE DES LEHRPLANS  | 4  |
| MODUL 1 LEBENSMITTELSICHERHEITSMANAGEMENT   | 5  |
| MODUL 2 PERSÖNLICHE HYGIENEREGELN   | 7  |
| MODUL 3 REINIGUNG VON ARBEITSPLÄTZEN UND AUSRÜSTUNG, HYGIENE UND<br>SANITÄRVERSORGUNG | 9  |
| MODUL 4 GEWÄHRLEISTUNG DER LEBENSMITTELSICHERHEIT IN HORECA-BETRIEBEN                 | 12 |
| MODUL 5 ALLERGENMANAGEMENT  | 14 |
| MODUL 6 LEBENSMITTELSICHERHEITSPRÜFUNG UND -VERORDNUNG                                | 18 |

Das Hauptziel des Projekts ist es, das digitale Bewusstsein der HORECA-Mitarbeiter:innen für Lebensmittelsicherheit und Hygienepraktiken zu schärfen.

Basierend auf dem Hauptziel sind die spezifischen Ziele des Projekts:

- die Unterstützung bewusster HORECA-Mitarbeiter:innen, Verringerung des unlauteren Wettbewerbs bei der Lebensmittel Vermarktung.
- die Bereitstellung von Lern- und Ausbildungsmöglichkeiten für gering qualifizierte HORECA-Mitarbeiter:innen.
- die Steigerung der Arbeitsfähigkeit der benachteiligten Mitarbeiter:innen im Gastgewerbe durch Verbesserung ihrer Schlüsselkompetenzen.

Fachkräfte, die in diesem Bereich tätig sind, müssen über die entsprechenden Schulungen, Instrumente und Strategien verfügen;

Erwerb neuer beruflicher, sozialer und interkultureller Kompetenzen durch den Vergleich von Strategien und pädagogischen Ansätzen mit anderen europäischen Pädagogen:innen und den Austausch mit anderen Kollegen:innen;

Integrationsfähigkeit und Anpassungsfähigkeit an ein internationales Arbeitsumfeld, Anpassungsfähigkeit an Veränderungen und Flexibilität, um auf europäischer Ebene arbeiten zu können, was ihnen folgende Fähigkeiten verleiht;

- Zwischenmenschliche Fähigkeiten in neuen Arbeitskontexten;
- Interkulturelle und europäische Sensibilisierung;
- Sprachkenntnisse oder Kenntnisse der im Gastland gesprochenen Sprache und/oder Englisch, der Arbeitssprache.
- IKT-Fähigkeiten, die sich aus dem umfassenden Einsatz digitaler und multimedialer Werkzeuge während des Projekts und der Verwendung aller Kommunikationssprachen, ob ikonisch, konventionell oder emotional, ergeben.

Die entwickelten Materialien stehen nicht nur in direktem Zusammenhang mit den HORECA-Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen in den Ländern der Projektpartner, sondern auch in ganz Europa, da die entwickelten Strategien darauf abzielen, die Qualität und Effizienz der Ausbildungsumgebungen zu verbessern, insbesondere in den Bereichen der Verbesserung der

Kommunikation. Die Verbesserung der Qualität des Umfelds wird die Chancen auf ein besseres und komfortableres Leben in Europa erhöhen. Mit der Zunahme dieser Studien zur Lebensmittelsicherheit werden die HORECA-Mitarbeiter:innen die Möglichkeit haben, leicht an die benötigten Materialien heranzukommen. Diese Studien werden dazu beitragen, die verstreuten Informationen über die Verwendung gesunder Lebensmittel zu reduzieren, um die Verbraucher:innen zu unterstützen.

Nach dieser Schulung werden die Absolvent:innen in der Lage sein:

- personenbezogene Kontaminationen zu erkennen.
- die Verantwortung des Personals in Bezug auf die persönliche Gesundheit und die Reinigungsvorschriften zu kennen.
- die Grundprinzipien der Hygiene zu kennen.
- zu wissen, wie die Reinigung und Desinfektion am Arbeitsplatz durchgeführt wird.
- sich gegen Schädlinge zu schützen.
- die Abfallverteilung in der Gastronomie zu kennen.
- mit der Lebensmittelsicherheit im HORECA-Sektor umzugehen.
- hygienische Maßnahmen bei der Annahme, Handhabung und Lagerung von Obst und Gemüse sowie Fleisch und Fisch zu ergreifen.
- Kreuzkontaminationen zu verhindern und zu bewältigen.
- die richtigen Bedingungen für die verschiedenen Prozesse zu kennen: Vorbereitung, Kochen, Einfrieren, Auftauen und Aufwärmen.
- die häufigsten Lebensmittelallergene zu erkennen.
- die Symptome einer Lebensmittelallergie zu erkennen.
- den Unterschied zwischen einer Lebensmittelallergie und einer Nahrungsmittelunverträglichkeit zu erkennen.
- Audits zur Lebensmittelsicherheit zu definieren.
- den Prozess und die Struktur der Lebensmittelsicherheitsaudits zu kennen.
- zu beschreiben, was Lebensmittelsicherheit ist.
- sich mit den grundlegenden Konzepten vertraut zu machen.
- Systeme der Lebensmittelsicherheit zu beschreiben.
- Kritische Kontrollpunkte zu kennen.
- die mit Lebensmitteln verbundenen Gefahren zu kennen, zu erklären, worum es sich dabei handelt, und welche Auswirkungen diese Gefahren auf die Gesundheit haben.

## ZIELE

Definitionen der Lebensmittel- und Ernährungssicherheit und Erörterung der Faktoren, die diese Sicherheit beeinflussen, sowie der diesbezüglichen Rechtsnormen.

Die Absolvent:innen werden in der Lage sein:

- zu beschreiben, was Lebensmittelsicherheit ist.
- sich mit den grundlegenden Konzepten vertraut zu machen.

## TITEL & INHALT

Schreiben Sie den Inhalt von Session 1.

1. Einführung in die Lebensmittelsicherheit und grundlegende Konzepte

1.1. Definitionen

1.2. Verwendungszweck

1.3. Grundsätze

1.3.1. Reinigung

1.3.2. Kühlung

1.3.3. Kochen

1.3.4. Kreuzkontamination

## LEHR-/LERNPROZESS

Zum Einsatz kommen eine PowerPoint-Präsentation, eine E-Learning-Plattform und eine Unterrichtsdiskussion.

## BEURTEILUNGSKRITERIEN

Lernspiele, Fallstudien, PowerPoint-Präsentationen, Lernvideos, und eine E-Learning-Plattform mit Quizfragen werden eingesetzt.

*SESSION 2: Systeme der Lebensmittelsicherheit*

ZIELE

Es ist auch sehr wichtig, die Menschen auf die Risiken aufmerksam zu machen, denen wir ausgesetzt sind - Krankheitserreger in Lebensmitteln, Kreuzkontamination. Es ist auch wichtig, die Menschen für physikalische und chemische Unverträglichkeiten von Lebensmitteln zu sensibilisieren und den Unterschied zwischen Lebensmittelunverträglichkeiten und Lebensmittelallergien aufzuzeigen.

Verständnis des HACCP-Systems, das auf der Analyse von Gefahren und kritischen Kontrollpunkten beruht. Es ist die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit, die in erster Linie auf der Vermeidung von Gefahren beruht, die diese Lebensmittel verderben können.

Die Absolvent:innen werden in der Lage sein:

- Systeme der Lebensmittelsicherheit zu beschreiben.
- Kritische Kontrollpunkte (CCPs) zu erkennen
- die mit Lebensmitteln verbundenen Gefahren zu kennen, zu erklären, worum es sich dabei handelt, und welche Auswirkungen diese Gefahren auf die Gesundheit haben.

TITEL & INHALT

2. Systeme der Lebensmittelsicherheit

2.1. Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte (HACCP) - Anwendung der Grundsätze

2.2. Gefahren

2.2.1. Lebensmittelbedingte Krankheitserreger

2.2.2. Physikalische und chemische Nahrungsmittelunverträglichkeiten

2.2.3. Allergene

2.2.4. Kreuzkontamination

2.3. Kritische Kontrollpunkte (CCPs)

2.3.1. Wie man CCPs kontrolliert

LEHR-/LERNPROZESS

Zum Einsatz kommen eine PowerPoint-Präsentation, eine E-Learning-Plattform und eine Unterrichtsdiskussion.

BEURTEILUNGSKRITERIEN

Lernspiele, Fallstudien, PowerPoint-Präsentationen, Lernvideos, und eine E-Learning-Plattform mit Quizfragen werden eingesetzt.

## *SESSION 1: Persönliche Hygieneregeln*

### ZIELE

Um die Bedeutung persönlicher Hygienevorschriften für eine sichere Lebensmittelproduktion und HORECA-Betriebe zu verstehen, muss man sich der Gefahren bewusst sein, die sich aus der Gesundheit und dem Verhalten des Arbeitspersonals ergeben; man muss über die Praktiken zur Umsetzung der am Arbeitsplatz zu befolgenden Hygieneregeln Bescheid wissen und ein Produktionsumfeld schaffen, das frei von persönlich verursachten Bakterienarten ist. Die Personalhygiene in Unternehmen ist eine wechselseitige Angelegenheit. Erstens sollten die Mitarbeiter:innen wissen, wofür sie in Bezug auf ihre eigene Gesundheit verantwortlich sind, und die Reinigungs- und Hygienevorschriften sollten in allen Phasen des HORECA-Betriebs eingehalten werden. Zweitens sollte es Orte wie Personalräume, Händewaschbereiche usw. geben, an denen sich die Mitarbeiter:innen um ihre eigene Hygiene am Arbeitsplatz kümmern können.

Die Absolvent:innen werden in der Lage sein:

- personenbezogene Kontaminationen zu erkennen.
- die Verantwortung des Personals in Bezug auf die persönliche Gesundheit und die Reinigungsvorschriften zu kennen.
- die notwendigen Vorsichtsmaßnahmen am Arbeitsplatz zu kennen: Personalräume, Händewaschbereiche, hygienische Ein- und Ausgänge, Reinigungs- und Desinfektionsmittel am Arbeitsplatz.
- zu wissen, was zu tun ist, wenn das Personal krank oder verletzt ist.

### TITEL & INHALT

2.1. Definitionen von Hygiene, sanitären Einrichtungen und der heimischen Flora des menschlichen Körpers

2.2. Personenbezogener Kontaminationszyklus

2.3. Gesundheitsprobleme des Personals und Porter-Untersuchung

2.4. Sicherstellung der persönlichen Hygiene am Arbeitsplatz



HORECA

2.4.1. Personalräume und Schutzkleidung

2.4.2. Hygienische Ein- und Ausgänge

2.4.3. Händewaschbereiche und hygienisches Händewaschen

2.5. Zusammenfassung der persönlichen Hygieneregeln

### LEHR-/LERNPROZESS

Zum Einsatz kommen eine PowerPoint-Präsentation, eine E-Learning-Plattform und eine Unterrichtsdiskussion.

### BEURTEILUNGSKRITERIEN

Mithilfe eines einfachen Quiz werden die Leistungen der Teilnehmenden und ihr Lernerfolg während der Unterrichtseinheit bewertet.



*SESSION 1: Arbeitsplatz und Ausrüstung Reinigung, Hygiene und Sanitärversorgung*

ZIELE

Ein sauberer und hygienischer Betrieb ist das Ergebnis eines geplanten Programms, das ordnungsgemäß beaufsichtigt und nach einem Zeitplan durchgeführt wird.

Mitarbeiter:innen, die in Eile versuchen, die Bedürfnisse der Kunden zu erfüllen, vernachlässigen häufig die korrekten Praktiken. Um einen Zusammenbruch der Hygienesziplin zu verhindern, ist ein sachkundiges, wachsames und starkes Management erforderlich. Reinigung und Desinfektion sind die Grundlage einer guten Haushaltsführung. Alle Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen nach jedem Gebrauch gereinigt und desinfiziert werden; wenn es eine Betriebsunterbrechung gibt, bei der eine Kontamination möglich ist; oder in regelmäßigen Abständen, wenn die Oberflächen ständig in Gebrauch sind.

Die Absolvent:innen werden in der Lage sein:

- die Grundprinzipien der Hygiene zu kennen.
- zu wissen, wie die Reinigung und Desinfektion am Arbeitsplatz durchgeführt wird.
- die Grundsätze der Reinigung in der Gastronomie zu kennen.
- die hygienischen Grundsätze in der Gastronomie zu kennen.

TITEL & INHALT

3.1 Allgemeine Hygienevorschriften und Sanitärverfahren

3.1.2 Reinigungsprinzipien in der Gastronomie

3.1.3 Hygienische Grundsätze in der Gastronomie

3.1.4 Programm für sanitäre Anlagen

### LEHR-/LERNPROZESS

Zum Einsatz kommen eine PowerPoint-Präsentation, eine E-Learning-Plattform und eine Unterrichtsdiskussion.

### BEURTEILUNGSKRITERIEN

Ein einfaches Quiz wird zur Bewertung der Studierenden verwendet.

## *SESSION 2 Schädlingsbekämpfung*

### ZIELE

Schädlinge werden von Lebensmitteln angezogen und können in Lebensmittelbetrieben enorme Probleme verursachen. Daher müssen alle lebensmittelverarbeitenden Betriebe über ein geeignetes integriertes Schädlingsbekämpfungsprogramm verfügen, um die hohen Standards ihrer Lebensmittelsicherheitsprogramme zu erfüllen.

Es gibt verschiedene Arten von Schädlingen, darunter Mäuse, Ratten, fliegende Insekten und Insekten, die in Lebensmitteln wachsen. Alle Arten von Schädlingen bergen Hygiene- und/oder Gesundheitsrisiken. Die Verfahren zur Bekämpfung und Vorbeugung unterscheiden sich je nach Art des Schädlings.

Die Absolvent:innen werden in der Lage sein:

- den Schutz vor Nagetieren sicherstellen zu können.
- Strategien zum Schutz vor Nagetieren zu kennen.
- den Schutz vor Insekten sicherstellen zu können.
- Strategien zum Schutz vor Insekten zu kennen.

### TITEL & INHALT

3.2 Schädlingsbekämpfung

3.2.1 Nagetierbekämpfung

3.2.2 Strategien zum Schutz vor Nagetieren

3.2.3 Insektenbekämpfung

3.2.4 Strategien zum Schutz vor Insekten

### LEHR-/LERNPROZESS

Zum Einsatz kommen eine PowerPoint-Präsentation, eine E-Learning-Plattform und eine Unterrichtsdiskussion.

## BEURTEILUNGSKRITERIEN

Ein einfaches Quiz wird zur Bewertung der Studierenden verwendet.

### *SESSION 3: Abfallwirtschaft*

## ZIELE

Lebensmittelanbieter in der Gastronomie, im Catering und im Hotel- und Gaststättengewerbe sind in jüngster Zeit zunehmend in die Kritik geraten, wenn es um die Bewirtschaftung von Lebensmitteln und insbesondere um die Verschwendung von Lebensmitteln geht. Es gibt Hinweise darauf, dass erhebliche Mengen an Lebensmitteln während der Zubereitung oder weil sie nicht gelagert und wiederverwendet werden können, weggeworfen werden. Die Abfallbewirtschaftung ist daher zu einer Schlüsselpriorität geworden, die sich auf alle Aktivitäten im Zusammenhang mit der Vermeidung, Verringerung oder Wiederverwertung von Abfällen in der gesamten Produktions- und Verbrauchskette bezieht.

Die Absolvent:innen werden in der Lage sein:

- die Abfallverteilung in der Gastronomie zu kennen.
- zu wissen, wie man die Abfallmenge reduzieren kann.

## TITEL & INHALT

### 3.3 Abfallwirtschaft

#### 3.3.1 Abfallentsorgung

#### 3.3.2 Lebensmittelabfälle und Lebensmittelverluste

## LEHR-/LERNPROZESS

Zum Einsatz kommen eine PowerPoint-Präsentation, eine E-Learning-Plattform und eine Unterrichtsdiskussion.

## BEURTEILUNGSKRITERIEN

Ein einfaches Quiz wird zur Bewertung der Studierenden verwendet.



*SESSION 1. LIEFERUNG VON ROHSTOFFEN, EMPFANGS- UND QUALITÄTSKONTROLLE UND LAGERUNG*

ZIELE

Lebensmittelsicherheit bedeutet die ordnungsgemäße Handhabung, Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln, um durch Lebensmittel übertragene Krankheiten oder Krankheiten, die durch den Verzehr kontaminierter Lebensmittel entstehen, zu verhindern. Es erfordert eine gemeinsame Anstrengung, bei der Verbraucher:innen, Gastronomie, Behörden und Hersteller zusammenarbeiten müssen, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel, die wir essen, von bester Qualität und sicher im Verzehr sind.

Die Absolvent:innen werden in der Lage sein:

- mit der Lebensmittelsicherheit im HORECA-Sektor umzugehen.
- Hygienemaßnahmen bei der Annahme, Handhabung und Lagerung von Obst und Gemüse zu kennen.
- hygienische Maßnahmen bei der Annahme, Handhabung und Lagerung von Fleisch und Fisch zu ergreifen.
- Kenntnisse über Lebensmittelbehälter, Lagertemperatur, FIFO-System usw. zu erwerben.
- die Qualitätsparameter für Fleisch- und Fischprodukte anzuwenden.
- mit verschiedenen Rohstoffen umzugehen.

## TITEL & INHALT

### 4.1.1 HYGIENEMASSNAHMEN BEI DER ENTGEGENNAHME VON LEBENSMITTELN

### 4.1.2. HYGIENEMASSNAHMEN BEI DER ANNAHME, LAGERUNG UND KONSERVIERUNG VON GEMÜSE

### 4.1.3 FLEISCH UND FISCH: MASSNAHMEN BEI DER ANLIEFERUNG, HYGIENEMASSNAHMEN BEI DER HALTBARMACHUNG UND HANDHABUNG

## LEHR-/LERNPROZESS

Zum Einsatz kommen eine PowerPoint-Präsentation, eine E-Learning-Plattform und eine Unterrichtsdiskussion.

## BEURTEILUNGSKRITERIEN

Ein einfaches Quiz wird zur Bewertung der Studierenden verwendet.

## *SESSION 2 VERARBEITUNG UND PRODUKTION VON LEBENSMITTELN UND RTE'S*

## ZIELE

Schreiben Sie die Ziele von Session 2.

Die Absolvent:innen werden in der Lage sein:

- Kreuzkontaminationen zu verhindern und zu bewältigen.
- die besten Reinigungs- und Hygienepraktiken in HORECA-Einrichtungen zu kennen.
- die richtigen Bedingungen für die verschiedenen Prozesse zu kennen: Vorbereitung, Kochen, Einfrieren, Auftauen und Aufwärmen.
- die richtigen Parameter beim Kochen, Erhitzen, Kühlen und Einfrieren anzuwenden: Zeit, Temperatur usw.
- die Schritte zu kennen, die beim Servieren der Speisen nach der Zubereitung zu beachten sind.

## TITEL & INHALT

### 4.2.1 VORBEREITUNG

### 4.2.2 KOCHEN

### 4.2.3 KÜHLEN/GEFRIEREN, AUFTAUEN UND AUFWÄRMEN

### 4.2.4 LAGERUNG FRISCHER UND GEKOCHTER LEBENSMITTEL

HORECA

#### 4.2.5 SERVIEREN

##### LEHR-/LERNPROZESS

Zum Einsatz kommen eine PowerPoint-Präsentation, eine E-Learning-Plattform und eine Unterrichtsdiskussion.

##### BEURTEILUNGSKRITERIEN

Ein einfaches Quiz wird zur Bewertung der Studierenden verwendet.



#### *SESSION 1 - Lebensmittelallergien*

##### ZIELE

Die Absolvent:innen werden in der Lage sein:

- die häufigsten Lebensmittelallergene zu erkennen.
- die Symptome einer Lebensmittelallergie zu erkennen.
- im Falle einer allergischen Reaktion Hilfe zu leisten.

##### TITEL & INHALT

#### 5.1 Lebensmittelallergien

5.1.1 Definition einer Lebensmittelallergie

5.1.2 Die häufigsten Lebensmittelallergene

5.1.3 Symptome einer Lebensmittelallergie

5.1.3.1 Anaphylaxie

5.1.3.2 Nicht-IgE-vermittelte Lebensmittelallergie

5.1.3.3 Uneinheitliche Reaktion

5.1.4 Wie man bei einer allergischen Reaktion hilft

## LEHR-/LERNPROZESS

Es wird eine PowerPoint-Präsentation mit Diskussion in der Klasse verwendet. Die Unterrichtsaktivitäten umfassen Gruppenarbeit, Fallstudien, Videos, Kreuzworträtsel, Rollenspiele und reale Szenarien. Für den Online-Teil wird eine E-Learning-Plattform mit Quizfragen verwendet.

## BEURTEILUNGSKRITERIEN

Nach jeder Sitzung wird eine Reihe von Fragen zur Überprüfung des Verständnisses gestellt und am Ende der Schulung dient ein Multiple-Choice-Quiz der Bewertung der Teilnehmer.

### *SESSION 2 - Nahrungsmittelunverträglichkeiten*

## ZIELE

Die Absolvent:innen werden in der Lage sein:

- den Unterschied zwischen einer Lebensmittelallergie und einer Nahrungsmittelunverträglichkeit zu erkennen.
- Symptome von Nahrungsmittelunverträglichkeiten zu erkennen.

## TITEL & INHALT

### 5.2 Nahrungsmittelunverträglichkeiten

5.2.1 Unterschied zwischen Nahrungsmittelallergie und Nahrungsmittelunverträglichkeit

5.2.2 Symptome einer Nahrungsmittelunverträglichkeit



## LEHR-/LERNPROZESS

Es wird eine PowerPoint-Präsentation mit Diskussion in der Klasse verwendet. Die Unterrichtsaktivitäten umfassen Gruppenarbeit, Fallstudien, Videos, Kreuzworträtsel, Rollenspiele und reale Szenarien. Für den Online-Teil wird eine E-Learning-Plattform mit Quizfragen verwendet.

## BEURTEILUNGSKRITERIEN

Nach jeder Sitzung wird eine Reihe von Fragen zur Überprüfung des Verständnisses gestellt und am Ende der Schulung dient ein Multiple-Choice-Quiz der Bewertung der Teilnehmer.

### *SESSION 3 – Vorbeugung von Lebensmittelallergien*

## ZIELE

Die Absolvent:innen werden in der Lage sein:

- den Unterschied zwischen "Enthält" und "Kann enthalten" in einem Lebensmittel zu erklären.
- Kreuzkontakte bei der Zubereitung von Lebensmitteln/Getränken zu vermeiden.
- ein Lebensmittel/Menü korrekt zu beschriften

## TITEL & INHALT

### 5.3 Wie man Lebensmittelallergien vorbeugt

#### 5.3.1 Unterschied zwischen "Enthält" und "Kann enthalten"

#### 5.3.2 Bewährte Praktiken zur Vermeidung von Lebensmittelallergien in verschiedenen Umgebungen

##### 5.3.2.1 zu Hause

##### 5.3.2.2 Auswärts

#### 5.3.3 Lagerung von Lebensmitteln

## HORECA

### 5.3.4 Zubereitung von Lebensmitteln/Getränken und Kreuzkontakte

#### 5.3.4.1 Beispiele für Kreuzkontakte und wie sie vermieden werden können

### 5.3.5 Reinigung des Arbeitsplatzes

### 5.3.6 Lebensmittelkennzeichnung

#### 5.3.6.1 Vorverpackte/nicht vorverpackte Lebensmittel

#### 5.3.6.2 Buffets / Essenslieferung und Take-Away

## LEHR-/LERNPROZESS

Es wird eine PowerPoint-Präsentation mit Diskussion in der Klasse verwendet. Die Unterrichtsaktivitäten umfassen Gruppenarbeit, Fallstudien, Videos, Kreuzworträtsel, Rollenspiele und reale Szenarien. Für den Online-Teil wird eine E-Learning-Plattform mit Quizfragen verwendet.

## BEURTEILUNGSKRITERIEN

Nach jeder Sitzung wird eine Reihe von Fragen zur Überprüfung des Verständnisses gestellt und am Ende der Schulung dient ein Multiple-Choice-Quiz der Bewertung der Teilnehmer.

## *SESSION 4 - EU-Verordnung für Lebensmittelallergene*

## ZIELE

Die Absolvent:innen werden in der Lage sein:

- die entsprechenden Vorschriften einzuhalten.

## TITEL & INHALT

### 5.4 EU-Verordnung für Lebensmittelallergene

## LEHR-/LERNPROZESS

Es wird eine PowerPoint-Präsentation mit Diskussion in der Klasse verwendet. Die Unterrichtsaktivitäten umfassen Gruppenarbeit, Fallstudien, Videos, Kreuzworträtsel, Rollenspiele und reale Szenarien. Für den Online-Teil wird eine E-Learning-Plattform mit Quizfragen verwendet.

## BEURTEILUNGSKRITERIEN

Nach jeder Sitzung wird eine Reihe von Fragen zur Überprüfung des Verständnisses gestellt und am Ende der Schulung dient ein Multiple-Choice-Quiz der Bewertung der Teilnehmer.



### *SESSION 1 Audit und Regulierung der Lebensmittelsicherheit*

#### ZIELE

Audits sind ein entscheidender Bestandteil der Aufrechterhaltung von Lebensmittelsicherheitsstandards und -zertifizierungen, da sie für Transparenz und die Gewissheit sorgen, dass die Standards eingehalten werden. Diese Transparenz erhöht die Kooperationsfähigkeit der Beteiligten in der gesamten Lieferkette und verbessert die Sicherheit, Effizienz und kontinuierliche Verbesserung in den einzelnen Organisationen.

Die Absolvent:innen werden in der Lage sein:

- Audits zur Lebensmittelsicherheit zu definieren.
- den Prozess und die Struktur der Lebensmittelsicherheitsaudits zu kennen.

#### TITEL & INHALT

6.1 Audits der Lebensmittelsicherheit

6.2 Prozess der Lebensmittelsicherheitsaudits

HORECA

### LEHR-/LERNPROZESS

Es wird eine PowerPoint-Präsentation mit Diskussion in der Klasse verwendet.

### BEURTEILUNGSKRITERIEN

Ein einfaches Quiz wird zur Bewertung der Studierenden verwendet.