

5 Minuten-Check für Mitarbeiter in Lebensmittelverarbeitenden Betrieben

Mit dem 5 Minuten-Check können Sie testen, ob Ihr Wissen in Sachen Lebensmittelhygiene im "grünen Bereich" liegt oder ob irgendwo eine "rote Lampe" leuchtet...

Die Checkliste ist gedacht für Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln umgehen, sie verarbeiten und/oder Erzeugnisse daraus herstellen.



bitte nur eine Antwort ankreuzen, die am ehesten für Sie zutrifft!

1

Es gibt eine Reihe von Hygienevorschriften; sind Sie darüber informiert?

- ich erhalte regelmäßig Hygieneschulungen
- das weiß doch jeder
- es gibt konkrete betriebliche Hygieneanweisungen



5

Warum soll Handschmuck vor Arbeitsbeginn abgelegt werden?

- Kostbarer Schmuck kann beschädigt werden oder verloren gehen
- Schmuck kann Träger von krankheitserregenden Mikroorganismen sein
- es besteht Verletzungsgefahr



2

Sind Ihnen die reinen und unreinen Arbeitsbereiche bewusst?

- die reinen und unreinen Arbeiten werden getrennt voneinander durchgeführt
- ich arbeite da, wo Platz ist
- es gibt Hygieneanweisungen für reine und unreine Arbeitsbereiche



6

Warum müssen Sie saubere Wischtücher bzw. Einwegtücher verwenden?

- unsaubere Wischtücher verteilen Schmutz
- Schmutzige Wischtücher sind unangenehm in der Handhabung
- feuchtwarme Wischtücher sind ein idealer Nährboden für gesundheitsgefährdende Keime



3

Welche Kontrollen sind bei empfindlichen Lebensmitteln nötig?

- Kühl- und Gartemperaturen sind vorgegeben; ich kontrolliere und dokumentiere sie
- Geschmacksprobe
- ich arbeite nach Erfahrungswerten



7

Wie verhalten Sie sich beim Auftreten von Magen-Darm-Problemen?

- mit empfindlichen Lebensmittel gehe ich nicht weiter um
- ich melde mich beim Betriebsleiter und der entscheidet
- ich führe meine Arbeit zu Ende



4

Was ist Ihnen bei der betrieblichen Personalhygiene besonders wichtig?

- Verzicht auf Rauchen, Essen und Trinken im Verarbeitungsraum
- es darf nicht zuviel Wäsche anfallen
- saubere Arbeitskleidung und bewusste Händehygiene



8

Was verstehen Sie unter einem Hygienekonzept?









- Personal- und Betriebshygiene werden praktiziert
- darunter kann ich mir nichts vorstellen
- ein Kontrollsystem ist festgelegt und wird durchgeführt

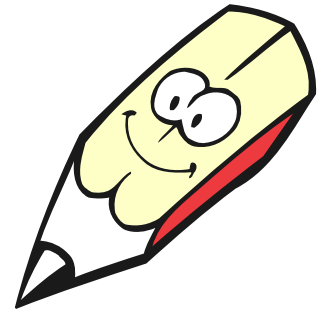





Auf der Rückseite können Sie ablesen, was die Ampel anzeigt.....



AUSWERTUNG

Frage:	Punkte für Ihre Antwort:	Meine Punktzahl:
1 	② ① ③	<input type="radio"/>
2 	② ① ③	<input type="radio"/>
3 	③ ① ②	<input type="radio"/>
4 	② ① ③	<input type="radio"/>
5 	① ③ ②	<input type="radio"/>
6 	② ① ③	<input type="radio"/>
7 	② ③ ①	<input type="radio"/>
8 	② ① ③	<input type="radio"/>
Summe:		



	unter 11 Punkte	<i>Ihr Grundwissen weist noch einige Lücken auf.</i>
	12 bis 18 Punkte	<i>Sie verfügen über ein gutes Grundwissen; manche Details sind Ihnen noch nicht vertraut, hier können Sie noch etwas dazu lernen.</i>
	19 bis 24 Punkte	<i>Sie haben ein fundiertes Wissen auf einem hohen Niveau! Herzlichen Glückwunsch und machen Sie weiter so!</i>