



Übersicht Personalschulungen

Hygiene

- Personalhygiene und Händehygiene
- Ausfüllen von Reinigungslisten
- Verwendung von Reinigungsmitteln
- Temperaturkontrollen und Einhaltung der Kühlkette
- Umgang mit kritischen Lebensmitteln
- Infektionsschutzgesetz

Arbeitssicherheit

- Umgang und Arbeitsanweisungen aller Küchengeräte
- Umgang und Notwendigkeit der Schutzausrüstung
- Meldungspflicht bei Störungen und Defekten des Inventars
- Sicherheitsdatenblätter der Reinigungsmittel

Brandschutz

- Umgang mit Feuerlöschern und Brandmeldestellen
- Erläuterung aller Brandzeichen und Listen
- Umgang mit Löschdecken und Fettbrandlöschern
- Erläuterung aller Fluchtwege und Sammelstellen
- Verhaltensrichtlinien bei Bränden

1. Hilfe

- Erklärung des 1. Hilfe Plakates
- Besprechung 1. Hilfe Kastens (Auffüllen & Haltbarkeit)
- Umgang mit Verbandsmaterial und Medikamenten
- Erläuterung der Listen und Zeichen (inkl. Verbandsbuch)
- Verhaltensrichtlinien bei Unfällen

Verantwortung

- Umgang mit eigener Gesundheit
- Verhaltensrichtlinien gegenüber anderen Mitarbeiter
- Erläuterung der Aufgaben- und Verantwortungsbereiche
- Folgen und Konsequenzen bei fahrlässigem Handeln
- Infektionsschutzgesetz