









## 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!*

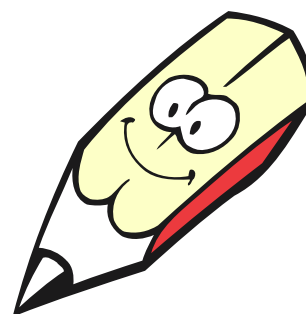
<p>1</p> 	<p>Es gibt eine Reihe von Hygienevorschriften; sind Sie darüber informiert?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> ich erhalte regelmäßig Hygieneschulungen</li> <li><input type="radio"/> das weiß doch jeder</li> <li><input type="radio"/> es gibt konkrete betriebliche Hygieneanweisungen</li> </ul>	<p>5</p> 	<p>Warum soll Handschmuck vor Arbeitsbeginn abgelegt werden?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> Kostbarer Schmuck kann beschädigt werden oder verloren gehen</li> <li><input type="radio"/> Schmuck kann Träger von krankheitserregenden Mikroorganismen sein</li> <li><input type="radio"/> es besteht Verletzungsgefahr</li> </ul>
<p>2</p> 	<p>Sind Ihnen die reinen und unreinen Arbeitsbereiche bewusst?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> die reinen und unreinen Arbeiten werden getrennt voneinander durchgeführt</li> <li><input type="radio"/> ich arbeite da, wo Platz ist</li> <li><input type="radio"/> es gibt Hygieneanweisungen für reine und unreine Arbeitsbereiche</li> </ul>	<p>6</p> 	<p>Warum müssen Sie saubere Wischtücher bzw. Einwegtücher verwenden?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> unsaubere Wischtücher verteilen Schmutz</li> <li><input type="radio"/> Schmutzige Wischtücher sind unangenehm in der Handhabung</li> <li><input type="radio"/> feuchtwarme Wischtücher sind ein idealer Nährboden für gesundheitsgefährdende Keime</li> </ul>
<p>3</p> 	<p>Welche Kontrollen sind bei empfindlichen Lebensmitteln nötig?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> Kühl- und Gartemperaturen sind vorgegeben; ich kontrolliere und dokumentiere sie</li> <li><input type="radio"/> Geschmacksprobe</li> <li><input type="radio"/> ich arbeite nach Erfahrungswerten</li> </ul>	<p>7</p> 	<p>Wie verhalten Sie sich beim Auftreten von Magen-Darm-Problemen?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> mit empfindlichen Lebensmittel gehe ich nicht weiter um</li> <li><input type="radio"/> ich melde mich beim Betriebsleiter und der entscheidet</li> <li><input type="radio"/> ich führe meine Arbeit zu Ende</li> </ul>
<p>4</p> 	<p>Was ist Ihnen bei der betrieblichen Personalhygiene besonders wichtig?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> Verzicht auf Rauchen, Essen und Trinken im Verarbeitungsraum</li> <li><input type="radio"/> es darf nicht zuviel Wäsche anfallen</li> <li><input type="radio"/> saubere Arbeitskleidung und bewusste Händehygiene</li> </ul>	<p>8</p> 	<p>Was verstehen Sie unter einem Hygienekonzept?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> Personal- und Betriebshygiene werden praktiziert</li> <li><input type="radio"/> darunter kann ich mir nichts vorstellen</li> <li><input type="radio"/> ein Kontrollsystem ist festgelegt und wird durchgeführt</li> </ul>




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"/>
<b>Summe:</b>		



	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>