



Gesundheitspass

Digitale Erstbelehrung für alle, die mit Lebensmitteln zu tun haben



ID# 0738

eTraining

Selbstcheck mit Zertifikat

Einsteiger

20 Minuten

Personen in Gastronomie,
Lebensmittelzubereitung, -verkauf

Überblick

- Grundlagen Infektionsschutzgesetz § 42, 43
- Erreger, Viren, Bakterien und ihre gefährlichen Auswirkungen
- Gefährdete Lebensmittel
- Hygiene- und Verhaltensmaßnahmen

Inhalt

Mitarbeiter, die Lebensmittel zubereiten, tragen eine ganz besondere Verantwortung für die Gesundheit von Kollegen sowie Gästen und Kundschaft. Lernen Sie, welche Hygiene- und Verhaltensmaßnahmen notwendig sind, damit alle Lebensmittel sicher und hygienisch verarbeitet werden.

Dieses eTraining dient als Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz – eine Voraussetzung zum Erhalt des Gesundheitspasses.

