

Lebensmittelhygiene

TEILNAHME-
BESTÄTIGUNG
INKLUSIVE

ZIELGRUPPE

nach § 12 ArbSchG + DGUV Vorschrift 1 § 4

👤 Personal mit Kontakt zu
Lebensmitteln

BEARBEITUNGSDAUER

je nach individuellem Tempo

🕒 45-60 Minuten

SPRACHEN

🇩🇪 Deutsch

Nutzen Sie die Online-Unterweisung, um Ihre Beschäftigten über Hygienemaßnahmen im Umgang mit Lebensmitteln aufzuklären.

Profitieren Sie von einer unkomplizierten Dokumentation und einfachen Benutzerverwaltung. Mit den Online-Unterweisungen von DEKRA reduzieren Sie Ihren organisatorischen Aufwand und maximieren die Sicherheit in Ihrer Firma.

①

Rechtliche Grundlagen

- Internationale und nationale Verordnungen
- Infektionsschutzgesetz
- Infektionen erkennen und vorbeugen

②

Mikroorganismen in Lebensmitteln

- Grundlagen
- Sind Mikroorganismen immer schädlich?
- Übertragungswege von Mikroorganismen
- Die häufigsten Krankheitserreger

③

Produkthygiene

- Ziel der Produkthygiene
- Warenannahme und Lagerung
- Produktverarbeitung
- Nichtbeachtung der Temperatur

④

Schädlingsbefall

- Vorbeugung
- Erkennen von Schädlingsbefall
- Folgen

⑤

Betriebshygiene

- Betriebsräume
- Arbeitsgeräte und Maschinen
- Verpackungen
- Lagerung von Lebensmitteln

⑥

Personalhygiene

- Kleidung
- Reinigung und Desinfektion
- Weitere Maßnahmen

⑦

Reinigung und Desinfektion

- Begriffliche Unterscheidung
- Reinigung oder Desinfektion
- Korrekte Vorgehensweise



DEKRA Safety Web
sales.neo@dekra.com
www.dekra-safety-web.de



Mehr Infos

<https://www.dekra-safety-web.de/online-unterweisungen/lebensmittelhygiene>





DEKRA Safety Web
Handwerkstraße 15
70565 Stuttgart

E-Mail: sales.neo@dekra.com
www.dekra-neo.com

Änderungen vorbehalten.
DEKRA Neo GmbH – Oktober 2025