

Im Betrieb vermittelte Kenntnisse und Fertigkeiten

Kernkompetenz – alle Auszubildenden

Thema: Hygiene im Betrieb

1. Welche Voraussetzungen müssen Personen, die in einer Fleischerei arbeiten, nach dem Infektionsschutzgesetz erfüllen?
2. Wie häufig muss eine Belehrung erfolgen und wer führt sie durch?
3. Bei welchen Krankheiten dürfen Personen nach diesem Gesetz in einer Fleischerei nicht beschäftigt werden (siehe auch »Merkblatt für die Beschäftigten« am Anfang dieses Ausbildungsnachweises)?
4. Welche Krankheitssymptome (Krankheitserscheinungen), die auf diese Krankheiten hinweisen, müssen Sie Ihrem Arbeitgeber unverzüglich mitteilen?
5. Durch welche Verhaltensmaßnahmen (z. B. Handwaschen) können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Krankheiten beitragen?

Montag	
Dienstag	
Mittwoch	
Donnerstag	
Freitag	
Samstag	

Berufsschule

Unterrichtsfächer und -themen	
-------------------------------	--

Besondere Bemerkungen

--	--

Unterschriften/Sichtvermerke

Auszubildende/-r Datum	Ausbilder/-in Datum	Gesetzl. Vertreter/-in Datum	Berufsschule Datum
--	---	--	--