

job READY

2023-1-IS01-KA220-VET-000158090

JOBREADY RAHMEN-LEHRPLAN

MODUL 3

**Allgemeine Sauberkeit
am Arbeitsplatz**

This Project has been funded with support from the European Commission.

This publication only reflects the views of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which be made of the information contained therein.



**Co-funded by
the European Union**



Modul 3: Allgemeine Sauberkeit am Arbeitsplatz

I. Modulübersicht

Modul 3: „Allgemeine Sauberkeit am Arbeitsplatz“ soll grundlegende Reinigungsprinzipien und Sicherheitsstandards vermitteln, die am Arbeitsplatz erforderlich sind. Dieses Modul richtet sich an Personen im Gastgewerbe und im Dienstleistungssektor und betont die Notwendigkeit, hohe Sauberkeits- und Hygienestandards einzuhalten, um eine sichere und ansprechende Umgebung für Mitarbeiter und Kunden zu gewährleisten. Die Teilnehmer lernen verschiedene Aspekte der Sauberkeit am Arbeitsplatz kennen, von grundlegenden Reinigungstechniken bis hin zur Verwendung von Reinigungswerkzeugen und -geräten. Sie betonen die Sicherheit bei der Durchführung von Reinigungsaufgaben und skizzieren detaillierte Prozesse und Protokolle zur Einhaltung der Sicherheitsstandards.

Die Lerneinheiten beginnen mit der allgemeinen Reinigung, in der wir grundlegende Reinigungspraktiken festlegen. Bei Werkzeugen und Geräten liegt der Fokus auf deren Pflege und korrekter Verwendung. Reinigung und Sicherheit sorgen für eine sichere Reinigungsumgebung. Lebensmittelsicherheit und Hygienemanagement betonen die Wichtigkeit der Einhaltung von Gesundheitsstandards. Schließlich lehrt Abfallmanagement die verantwortungsvolle Entsorgung.

Allgemeine Sauberkeit am Arbeitsplatz		Dauer (Stunden)
Lernen in der Klasse	Bereitstellung von Inhalten	15
	Individuelle Arbeit	4
	Bewertung	1
Praktische Ausbildung am Arbeitsplatz		<i>Wird vor dem Praktikum bekannt gegeben</i>

II. Lerneinheiten Übersicht

Lerneinheiten (LE)	Dauer (Stunden)
LE3.1 - Allgemeine Reinigung	2,5

LE3.2 - Werkzeuge und Ausrüstung	2,5
LE3.3 - Reinigung und Sicherheit	2,5
LE3.4 - Lebensmittelsicherheit	2,5
LE3.5 - Hygienemanagement	2,5
LE3.6 - Abfallmanagement	2,5

1. Lerneinheit 3.1: Einführung in die Grundlagen der Reinigung

• *Beschreibung der Lerneinheit*

Diese Lerneinheit führt in die wesentlichen Prinzipien und Methoden einer effektiven Reinigung ein und betont dabei Standards, bewährte Verfahren und Einstellungen. Sie stellt das Konzept der gemeinsamen Verantwortung für die Sauberkeit am Arbeitsplatz vor und hebt die kollektive Wirkung individueller Handlungen hervor. Die Einheit befasst sich auch mit der ATP-Überwachung als wichtigem Instrument zur Beurteilung der Oberflächensauberkeit und bringt den Lernenden den Umgang mit ATP-Messgeräten und die Interpretation der Ergebnisse bei. Zur Vertiefung der Konzepte sind praktische Übungen enthalten, die es den Lernenden ermöglichen, Techniken anzuwenden und die Reinigungswirksamkeit durch visuelle Inspektionen und ATP-Messungen zu bewerten.

• *Lernergebnisse und Ziele (LE/Z)*

Lernergebnisse	Lernziele	Dauer (Stunden)
LE/Z3.1 Erklären Sie die grundlegenden Aspekte der allgemeinen Reinigung, einschließlich Methoden, Standards, bewährter Vorgehensweisen und Einstellungen	Einführung in die Grundlagen der Reinigung 3.1.1 Grundprinzipien einer wirksamen Reinigung, einschließlich Reinigungsmethoden am Arbeitsplatz 3.1.2 Normen und bewährte Verfahren, die bei professionellen Reinigungsprozessen einzuhalten sind	0,5

	<p>Gemeinsame Verantwortung für Sauberkeit</p> <p>3.1.3 Gemeinsame Verantwortung für die Aufrechterhaltung der Sauberkeit am Arbeitsplatz und die Auswirkungen gemeinsamer Bemühungen auf die gesamte Arbeitsumgebung</p> <p>3.1.4 Kollektive Verantwortung aller Mitarbeiter_innen für die Sauberkeit am Arbeitsplatz, wobei die Beteiligung jedes Einzelnen an der Aufrechterhaltung einer sauberen Umgebung betont wird, beispielsweise durch das Aufheben von Müll, unabhängig von der beruflichen Rolle</p> <p>3.1.5 Wie Zusammenarbeit und Eigenleistung die Sauberkeit und Gesundheit am Arbeitsplatz fördern können</p>	0,5
	<p>Einführung in die ATP-Überwachung</p> <p>3.1.6 ATP-Überwachung (Adenosintriphosphat) zur Beurteilung der Oberflächenreinheit</p> <p>3.1.7 ATP-Messgeräte und Benchmarks für Sauberkeit und Interpretation der Ergebnisse</p>	0,5
	<p>Beurteilung der Reinigungswirksamkeit</p> <p>3.1.8 Methoden zur Beurteilung der Wirksamkeit von Reinigungsverfahren, mit Schwerpunkt auf Sichtprüfungen und ATP-Messungen</p>	0,5

	3.1.9 Bewertungstechniken, Szenarien vor und nach der Reinigung	
	Praktische Anwendung 3.1.10 Reinigungsübungen zur Festigung erlernter Konzepte und Techniken 3.1.11 ATP-Messgeräte zur Durchführung von Sauberkeitsbeurteilungen auf unterschiedlichen Oberflächen und zum Verständnis des Zusammenhangs zwischen optischer Sauberkeit und ATP-Messwerten	0,5

- **Lernergebnis 3.1 Erklären Sie die grundlegenden Aspekte der allgemeinen Reinigung, einschließlich Methoden, Standards, bewährter Vorgehensweisen und Einstellungen**

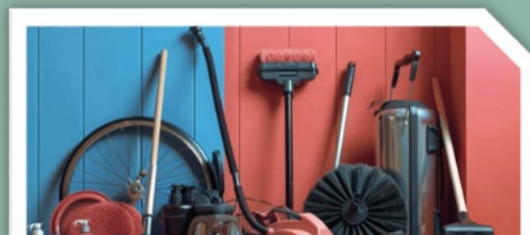
Lernziele	Dauer (Stunden)
<ul style="list-style-type: none"> • Einführung in die Grundlagen der Reinigung • Gemeinsame Verantwortung für Sauberkeit • Einführung in die ATP-Überwachung • Beurteilung der Reinigungswirksamkeit • Praktische Anwendung 	2,5

Referenzblatt 1: Definition von Schlüsselbegriffen

Effektive Reinigung ist der Prozess der Entfernung von Schmutz, Keimen und Verunreinigungen von Oberflächen. Dabei werden die Keime nicht unbedingt abgetötet, aber ihre Anzahl wird reduziert, indem ein Teil der organischen Substanz, die sie abschirmt, entfernt wird, wodurch das Risiko der Verbreitung von Infektionen verringert wird.



Reinigungsmethoden: Zur effektiven Reinigung von Oberflächen werden verschiedene Techniken und Werkzeuge eingesetzt. Zu den Standardmethoden gehören manuelle Methoden wie Fegen, Wischen und Schrubben sowie mechanische Methoden wie Staubsauger und automatische Schrubbmaschinen.



Standards für die Sauberkeit am Arbeitsplatz sind Vorschriften und Richtlinien, die die Mindestanforderungen an die Sauberkeit festlegen, die zur Gewährleistung sicherer und gesunder Arbeitsbedingungen erforderlich sind.

Bewährte Praktiken bei der Reinigung: Es werden bewährte Methoden und Verfahren empfohlen, um die effektivsten und effizientesten Reinigungsergebnisse zu erzielen. Dazu gehören die Verwendung geeigneter Reinigungsmittel für unterschiedliche Verschmutzungen und Oberflächen, die Befolgung der Herstelleranweisungen und die Einhaltung von Hygieneprotokollen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen.

Das **ATP-Monitoring** ist eine Schnelltestmethode zur Bestimmung des Adenosintriphosphat (ATP)-Gehalts auf Oberflächen. ATP ist ein Indikator für das Vorhandensein von biologischem Material, und die Überwachung des ATP-Gehalts hilft, die Wirksamkeit von Reinigungsverfahren in Echtzeit zu bewerten.



Visuelle Inspektionen bewerten die Wirksamkeit der Reinigung, indem die Oberflächen visuell auf sichtbare Anzeichen von Schmutz, Rückständen oder mikrobiellem Wachstum untersucht werden. Sie sind einfach, aber subjektiv und sollten durch andere, wissenschaftlichere Methoden, wie die ATP-Überwachung, ergänzt werden.

Kollektive Verantwortung: Das Konzept, dass die Aufrechterhaltung einer sauberen Umgebung eine

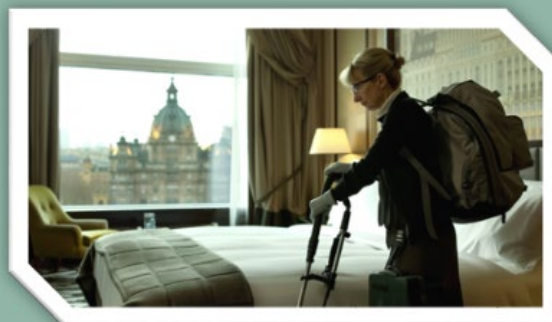
Bewertungstechniken: Strategien und Instrumente zur Bewertung der Sauberkeit eines Arbeitsplatzes, die qualitative Methoden wie Sichtkontrollen und quantitative Methoden wie die ATP-Überwachung umfassen können.



Referenzblatt 2: Nützliche Informationen

Einführung in die Grundlagen der Reinigung

- Bedeutung der routinemäßigen Reinigung und ihre Rolle bei der Erhaltung einer gesunden Arbeitsumgebung.
- Dies ist ein Überblick über verschiedene Reinigungsmethoden, wie Fegen, Wischen, Staubsaugen und Staubwischen, die auf verschiedene Arbeitsumgebungen zugeschnitten sind.



Standards und bewährte Praktiken

Einführung in Industrieerzeugnisse wie z. B.

Bewährte Praktiken

- Mischen von Reinigungslösungen
- Sicherheitsvorkehrungen
- Entsorgung von Reinigungsmitteln



Gemeinsame Verantwortung für Sauberkeit

- Wie geteilte Verantwortung die Arbeitsmoral und Effizienz steigert.
- Strategien zur Förderung einer Kultur der Sauberkeit unter allen Mitarbeiter_innen, einschließlich regelmäßiger Sauberkeitsübungen.
- Die psychologischen und sozialen Vorteile eines sauberen Arbeitsumfelds.
- Was passiert, wenn die Sauberkeit vernachlässigt wird?



Einführung in die ATP-Überwachung

- Erläuterung von ATP (Adenosintriphosphat) und seiner Rolle

Methoden zur Bewertung der Reinigung:

- Visuelle Inspektionstechniken und ihre Grenzen
- Ein praktischer Leitfaden zur Verwendung von ATP-Messungen zur quantitativen Bewertung der Sauberkeit

**Praktische Anwendung**

- Skizzieren Sie eine Reinigungsroutine unter Verwendung der besprochenen Methoden und Standards.
- Eine kontinuierliche Aktualisierung der Kenntnisse, um sie an neue Reinigungstechnologien und -standards anzupassen, ist nicht nur unerlässlich, sondern auch ein Schlüssel, um motiviert und engagiert in Ihrem Beruf zu bleiben.



Aktivität 1: Rollenspiele – szenariobasiertes Lernen

Materialien:

- Inspektionscheckliste
- Filzstifte oder Stifte
- Namensschilder für die Rollen
- Telefone mit Kamera
- Lagepläne des Gebiets

Anleitung: Teilen Sie sich in kleine Gruppen auf, denen jeweils ein bestimmter Bereich zugewiesen wird. Führen Sie eine visuelle Sauberkeitsinspektion anhand einer vorgegebenen Checkliste durch. Diskutieren Sie die Ergebnisse und schlagen Sie Abhilfemaßnahmen vor.

Aktivität 2: ATP-Überwachungsworkshop

Materialien:

- ATP-Messgeräte (Geräte zur Messung von Adenosintriphosphat auf Oberflächen zur Beurteilung der Sauberkeit)
- Testtupfer (Tupfer zur Verwendung mit ATP-Messgeräten, um Proben von Oberflächen zu nehmen)
- Handschuhe (Einweghandschuhe zur Gewährleistung von Hygiene und Sicherheit beim Umgang mit Oberflächen und Geräten)
- Datenblätter (für die Aufzeichnung der Messwerte der ATP-Messgeräte)
- Reinigungsmittel (Grundlegende Reinigungswerkzeuge und -mittel für die Teilnehmer_innen, um die Oberflächen vor der erneuten Untersuchung zu reinigen)

Anleitung:

- Demonstrieren Sie die Verwendung eines ATP-Messgeräts auf einer vorbereiteten Oberfläche
- Erlauben Sie den Teilnehmer_innen, verschiedene Oberflächen vor und nach der Reinigung zu testen
- Sammeln und analysieren Sie die Daten, um Diskrepanzen und

Aktivität 3: Spiel zu den besten Reinigungspraktiken

Materialien:

- Fragekarten (Karten mit Fragen zu Reinigungsstandards und bewährten Verfahren)
- Antwortbögen (für Teams, die ihre Antworten während des Spiels aufschreiben)
- Zeitmesser (zur Einhaltung der Zeitlimits für die Beantwortung der Fragen)
- Preise oder Anreize (Kleine Anreize, um zur Teilnahme und zum Wettbewerb zu motivieren)
- Projektor oder Großbildschirm (zur Anzeige von Fragen und Ergebnissen, falls vorhanden, um das Engagement der Gruppe zu fördern).

Hinweis: Diese Aktivität kann mit physischen Karten oder Online-Ressourcen entwickelt werden.

Anleitung:

Bereiten Sie Fragen und Szenarien vor, die sich auf den Unterricht des Tages beziehen.

Aktivität 4: Gemeinsame Reinigungsübung

Materialien:

- Reinigungssets (Jedes Set sollte Besen, Mopps, Reinigungstücher, Schwämme und Eimer enthalten)
- Reinigungslösungen (Verschiedene Reinigungsmittel, die für unterschiedliche Oberflächen geeignet sind (z. B. Glasreiniger, Desinfektionsmittel, Spülmittel)
- Schutzausrüstung (Handschuhe, Schürzen und Masken zur Gewährleistung der Sicherheit bei der Reinigung)
- Abfalleimer und -säcke (für die ordnungsgemäße Entsorgung der bei der Reinigung anfallenden Abfälle und Verunreinigungen)
- Anleitungsposter (Visuelle Hilfsmittel, die einen schnellen Überblick über die Verwendung verschiedener Reinigungsmittel und die Anwendung bewährter Verfahren geben)

Anleitung:

- Rüsten Sie jede Gruppe mit den erforderlichen Reinigungswerkzeugen und den zu reinigenden Bereichen aus
- Überwachen Sie die Reinigungsübung und notieren Sie die verwendeten Methoden und die benötigte Zeit
- Überprüfen Sie die Vorgehensweise und die Effizienz der einzelnen

Einzelarbeit 1: Lesen und Reflektieren

Leseaufgabe: Lesen Sie Kapitel 1: Allgemeine Reinigung

Aktivität: Schreiben Sie eine kurze Reflexion (150–200 Wörter) über die Bedeutung der gemeinsamen Verantwortung für die Sauberkeit am Arbeitsplatz. Diskutieren Sie, wie Zusammenarbeit und persönlicher Beitrag die allgemeine Sauberkeit verbessern können.

Lesematerial: Allgemeine Sauberkeit am Arbeitsplatz, Handbuch für individuelle Arbeitsaufgaben, Kapitel 1: Allgemeine Reinigung.

Einzelarbeit 2: Kurzer Aufsatz

Leseaufgabe: Lesen Sie Kapitel 1: Allgemeine Reinigung

Video: Sehen Sie sich das Lehrvideo über die ATP-Überwachung und die Bewertung der Oberflächensauberkeit an.

Aktivität: Nennen Sie drei wichtige Punkte aus dem Lesematerial und dem Video über die Bedeutung der ATP-Überwachung bei der Aufrechterhaltung der Sauberkeit am Arbeitsplatz. Erklären Sie, wie Sie diese Punkte in einem praktischen Reinigungsszenario anwenden würden.

2. Lerneinheit 3.2: Werkzeuge und Ausrüstung

• *Beschreibung der Lerneinheit*

Diese Lerneinheit bietet eine umfassende Einführung in die verschiedenen Reinigungswerkzeuge und -geräte, die in professionellen Umgebungen verwendet werden, und konzentriert sich auf ihre spezifischen Zwecke und die korrekte Verwendung. Sie behandelt auch die wesentlichen Reinigungschemikalien, ihre Wirkstoffe und die Bedeutung der Verwendung angemessener Mengen für Sicherheit und Wirksamkeit. Die Lernenden erfahren, wie sie die richtigen Werkzeuge und Chemikalien basierend auf verschiedenen Arbeitsumgebungen und Oberflächen auswählen und nehmen an praktischen Übungen teil, um die ordnungsgemäße Verwendung, Wartung und Sicherheitsverfahren zu verstärken. Die Einheit betont die Bedeutung der Wartung der Geräte für Effizienz und Langlebigkeit.

• *Lernergebnisse und Ziele (LE/Z)*

Lernergebnisse	Lernziele	Dauer (Stunden)
LE/Z3.2 Erklären Sie die Reinigungsgeräte und -werkzeuge, einschließlich ihrer korrekten Verwendung	Einführung in Reinigungsgeräte und -werkzeuge 3.2.1 Reinigungsgeräte und Werkzeuge für die professionelle Reinigung 3.2.2 Spezifische Zwecke und korrekte Verwendung verschiedener Reinigungswerkzeuge und -geräte	0,4
	Einführung in Reinigungschemikalien 3.2.3 Wirkstoffe in Reinigungs- und Desinfektionsmitteln 3.2.4 Verwenden Sie die richtigen Mengen an Reinigungschemikalien, um	0,4

	Wirksamkeit und Sicherheit zu gewährleisten	
	Richtiger Einsatz von Reinigungsgeräten und Chemikalien 3.2.5 Verwenden verschiedener Reinigungswerkzeuge und Auftragen von Reinigungschemikalien 3.2.6 Sicherheitsverfahren im Zusammenhang mit der Verwendung von Reinigungschemikalien und -geräten	0,4
	Auswahl geeigneter Reinigungswerkzeuge 3.2.7 Reinigungswerkzeuge und -produkte für unterschiedliche Arbeitsumgebungen und Oberflächen 3.2.8 Auswahl des richtigen Werkzeugs zur Verbesserung der Reinigungseffizienz und zum Schutz von Oberflächen am Arbeitsplatz	0,4
	Praktische Anwendung 3.2.9 Reinigungswerkzeuge und -chemikalien in simulierten Arbeitsplatzszenarien 3.2.10 Reinigungslösungen gemäß Herstellerrichtlinien und Industriestandards	0,4
	Wartung 3.2.11 Wartung der Reinigungsgeräte, um Langlebigkeit und Wirksamkeit sicherzustellen	0,4

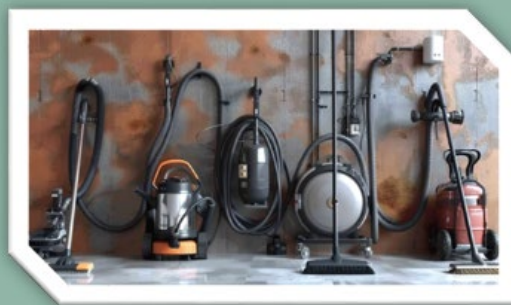
	3.2.12 Grundlegende Sicherheitspraktiken und Verwendung persönlicher Schutzausrüstung beim Umgang mit Reinigungschemikalien und -maschinen	
--	--	--

- **Lernergebnis 3.2 Erklären Sie die Reinigungsgeräte und -werkzeuge, einschließlich ihrer richtigen Verwendung**

Lernziele	Dauer (Stunden)
<ul style="list-style-type: none"> • Einführung in Reinigungsgeräte und -werkzeuge • Einführung in Reinigungschemikalien • Richtiger Einsatz von Reinigungsgeräten und Chemikalien • Auswahl geeigneter Reinigungswerkzeuge • Praktische Anwendung • Wartung 	2,5

Referenzblatt 1: Definition of Key Concepts

Reinigungsgeräte: Geräte oder Instrumente, die zur Durchführung von Reinigungsaufgaben verwendet werden. Beispiele sind Mopps, Staubsauger, Besen, Schrubber und Hochdruckreiniger. Reinigungsgeräte sollten ergonomisch gestaltet sein, um die körperliche Belastung zu minimieren, und Energieeffizienz- und Umweltstandards einhalten.



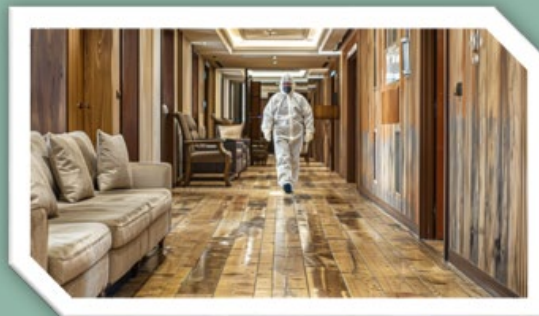
Reinigungschemikalien entfernen Schmutz, Staub, Flecken und Keime. Dazu gehören Reinigungsmittel, Desinfektionsmittel und Lösungsmittel. Chemikalien müssen sowohl für den Benutzer/die Benutzerin als auch für die Umwelt sicher sein, einschließlich Substanzen, die potenzielle Schäden für Gesundheit und Ökosysteme minimieren, und den REACH-Normen entsprechen.



REACH-Normen: Registrierung (Registration), Evaluierung (Evaluation), Autorisierung (Authorisation) und Beschränkung (Restriction) von Chemikalien.



Sicherheitsverfahren gewährleisten die sichere Handhabung, Lagerung und Verwendung von Reinigungsgeräten und Chemikalien. Diese Verfahren sind entscheidend für die Vermeidung von Unfällen und Verletzungen am Arbeitsplatz. Die Sicherheitsstandards müssen strikt eingehalten werden, einschließlich einer angemessenen Schulung im Umgang mit persönlicher Schutzausrüstung (PSA) und Notfallmaßnahmen.



Effizienz und Effektivität beziehen sich auf die Fähigkeit von Reinigungswerkzeugen und Chemikalien, die gewünschten Ergebnisse bei optimaler Ressourcennutzung zu erzielen. Wirksame und gleichzeitig ressourceneffiziente Reinigungsmethoden werden empfohlen, um Abfall und Energieverbrauch zu reduzieren.



Wartung der Ausrüstung: Regelmäßige Überprüfungen und Reparaturen, die notwendig sind, um die Funktionsfähigkeit und Effizienz der Reinigungsgeräte auf Dauer zu erhalten. Die Wartung ist entscheidend für die Langlebigkeit und Zuverlässigkeit der Ausrüstung.



Ordnungsgemäße Verwendung von PSA: Die richtige Auswahl und Verwendung von persönlicher Schutzausrüstung zum Schutz vor potenziellen Gefahren, die bei der Verwendung von Reinigungschemikalien und -geräten auftreten.

Referenzblatt 2:Nützliche Informatinen

Überblick über gängige Reinigungswerkzeuge

Erklären Sie, wann und warum jedes Werkzeug für eine bestimmte Aufgabe ausgewählt wird.

- Mopps
- Besen
- Bürsten
- Staubwedel
- Staubsauger
- Autowäscher
- Hochdruckreiniger



Einführung in Reinigungskemikalien

Aufschlüsselung gängiger Wirkstoffe und Hervorhebung ihrer Zwecke und Wirkungen:

- Detergenzien
- Desinfektionsmittel
- Lösungsmittel

Richtige Verwendung von Reinigungsgeräten und Chemikalien

Schritt-für-Schritt-Anleitungen zur Verwendung verschiedener Reinigungsgeräte in Verbindung mit Chemikalien für optimale Ergebnisse. Umfassende Sicherheitsmaßnahmen für den Umgang mit Chemikalien, einschließlich der Bedeutung von

- Belüftung
- Richtige Lagerung
- Notfallmaßnahmen



Auswahl geeigneter Reinigungswerkzeuge

Faktoren, die bei der Auswahl von Werkzeugen zu berücksichtigen sind:

- Die Umgebung (z. B. Gesundheitswesen, Industrie, Büro)
- Oberflächenart (z. B. Holz, Fliesen, Teppich)



Effizienz und Oberflächenschutz

Aktivität 1: Die Auswahl der richtigen Werkzeuge und Chemikalien

Materialien:

- Laminierte Karten mit Umweltszenarien
- Karten mit Bildern und Beschreibungen verschiedener Reinigungswerkzeuge und Chemikalien
- Sicherheitsdatenblätter für jede Chemikalie
- Flipchart oder Whiteboard
- Filzstifte und Notizzettel

Anleitung:

- Der/Die Kursleiter_in stellt die Bedeutung der Abstimmung von Reinigungswerkzeugen und Chemikalien auf bestimmte Umgebungen vor.
- Der/Die Kursleiter_in teilt die Teilnehmer_innen in kleine Gruppen ein und verteilt Szenariokarten.
- Jede Gruppe diskutiert über die besten Werkzeuge und Chemikalien für das ihr zugewiesene Szenario.
- Die Gruppen wählen Werkzeuge und Chemikalien aus den Karten aus und begründen ihre Wahl anhand der Anforderungen des Szenarios.
- Die Gruppen stellen ihre Auswahl vor und diskutieren die Gründe dafür. Sie erhalten Feedback von den anderen Teilnehmer_innen

Aktivität 2: Chemikalienmischung und Sicherheitsprotokoll

Materialien:

- Persönliche Schutzausrüstung (PSA): Handschuhe, Schutzbrille, Schürzen
- Messbecher und Mischbehälter
- Ungiftige Chemikalien für die Praxis
- Wasserversorgung
- Auslaufsets für Notfallübungen
- Belüfteter Raum oder Platz im Freien

Anleitung:

- Der/Die Ausbilder_in führt eine Sicherheitseinweisung durch, die sich auf PSA und Notfallmaßnahmen konzentriert.
- Der/Die Ausbilder_in demonstriert die richtigen Mess- und Mischtechniken.
- Die Teilnehmer_innen üben das Mischen unter strikter Einhaltung der Sicherheitsrichtlinien.
- Die Teilnehmer_innen führen einen simulierten Unfall mit verschütteten Chemikalien durch und üben das Eindämmen und Reinigen mit Hilfe von Leckage-Kits. (*Hinweis: In der Schulung werden keine gefährlichen Chemikalien verwendet*).
- Der/Die Ausbilder_in bewertet die Technik und die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften jedes einzelnen Teilnehmers/jeder einzelnen Teilnehmerin, gefolgt von einem Feedback der Gruppe

Aktivität 3: Instandhaltung der Ausrüstung

Materialien:

- Verschiedene Arten von Reinigungsgeräten
- Wartungskits mit Werkzeugen für Reparaturen und Instandhaltung
- Handbücher für die Ausrüstung
- Formulare für Wartungschecklisten

Anleitung:

- Der/Die Ausbilder_in stellt die Bedeutung und die Vorteile einer regelmäßigen Wartung vor.
- Die Teilnehmer_innen inspizieren die Ausrüstung, um mögliche Probleme anhand von Checklisten zu identifizieren.
- Die Teilnehmer_innen führen unter Aufsicht des Ausbilders/der Ausbilderin Wartungsarbeiten durch und befolgen dabei die Richtlinien des Handbuchs.
- Die Teilnehmer_innen führen Übungen zur Fehlersuche durch, um allgemeine technische Probleme zu lösen.
- Die Teilnehmer_innen besprechen jede Aufgabe und geben Feedback zu Wartungspraktiken und Verbesserungen.

Aktivität 4: Rollenspiele zur effektiven Reinigung

Materialien:

- Nachbildungen verschiedener Arbeitsumgebungen (z. B. Büro, Krankenhauszimmer)
- Verschiedene Reinigungswerkzeuge und Chemikalien, die für die Szenarien geeignet sind
- Szenariokarten, auf denen spezifische Aufgaben und Herausforderungen beschrieben sind
- Feedback-Formulare für die Leistungsbewertung
- Persönliche Schutzausrüstung für alle Teilnehmer_innen

Anleitung:

- Der/Die Ausbilder_in weist den Teilnehmer_innen verschiedene realistische Reinigungsszenarien zu.
- Die Teilnehmer_innen führen die in den Szenarien beschriebenen Reinigungsaufgaben aus.
- Kolleg_innen und Ausbilder_in beobachten und machen sich Notizen zur Technik und zur Einhaltung der Sicherheitsvorschriften
- Die Teilnehmer_innen führen eine Feedback-Sitzung durch, in der die Leistung unter Aufsicht des Ausbilders/der Ausbilderin überprüft

Einzelaufgabe 1: Fünf Reinigungswerkzeuge

Leseaufgabe: Lesen Sie Kapitel 2: Werkzeuge und Ausrüstung

Aktivität: Nennen Sie fünf verschiedene Reinigungswerkzeuge, die in der Lektüre erwähnt werden, und listen Sie sie auf. Beschreiben Sie den spezifischen Zweck jedes Werkzeugs und wie man es richtig benutzt.

Lesematerial: Allgemeine Sauberkeit am Arbeitsplatz, Handbuch für individuelle Arbeitsaufträge, Kapitel 2: Werkzeuge und Ausrüstung

Einzelaufgabe 2: Kritische Sicherheitshinweise

Leseaufgabe: Lesen Sie Kapitel 2: Werkzeuge und Ausrüstung

Aktivität: Fassen Sie die im Lernmaterial besprochenen kritischen Sicherheitspraktiken zusammen. Nennen Sie mindestens drei Sicherheitsvorkehrungen, die beim Umgang mit Reinigungschemikalien wichtig sind.

Lesematerial: Allgemeine Sauberkeit am Arbeitsplatz, Handbuch für

3. Lerneinheit 3.3: Reinigung und Sicherheit

• *Beschreibung der Lerneinheit*

Diese Lerneinheit betont die entscheidende Bedeutung der Sicherheit bei Reinigungs- und Hygieneaufgaben. Sie untersucht die potenziellen Gefahren, die mit Reinigungstätigkeiten verbunden sind, und bietet Strategien zur Minderung dieser Risiken. Die Einheit behandelt grundlegende Sicherheitsverfahren, die korrekte Verwendung persönlicher Schutzausrüstung (PSA) und die Bedeutung effektiver Kommunikation für die Aufrechterhaltung einer sicheren Arbeitsumgebung. Die Lernenden werden in praktischen Übungen Sicherheitsprotokolle in simulierten Szenarien anwenden, wobei der Schwerpunkt auf der sicheren Handhabung, Lagerung und Anwendung von Reinigungschemikalien sowie dem Verständnis und der Verwendung von Sicherheitsdatenblättern (SDB) liegt.

• *Lernergebnisse und Ziele (LE/Z)*

Lernergebnisse	Lernziele	Dauer (Stunden)
LE/Z3.3 Erklären Sie, wie wichtig die Wahrung der Sicherheit bei der Durchführung von Reinigungs- und Hygieneaufgaben ist	Einführung in die Sicherheit beim Reinigen 3.3.1 Die entscheidende Rolle der Sicherheit bei Reinigungs- und Desinfektionsprozessen 3.3.2 Mögliche Gefahren im Zusammenhang mit Reinigungsaufgaben und wie diese gemindert werden können	0,5
	Sicherheitsverfahren 3.3.3. Sicherheitsverfahren und bewährte Praktiken, die bei der Durchführung von Reinigungsaufgaben zu befolgen sind 3.3.4 Es ist wichtig, die persönliche Schutzausrüstung (PSA) richtig zu verwenden und die	0,5

	Sicherheitskennzeichnung und Warnungen zu beachten	
	Kommunikationsregeln für die Sicherheit 3.3.5 Kommunikationsregeln und -protokolle zur Gewährleistung der Sicherheit unter den Teammitgliedern während simulierter Reinigungsvorgänge 3.3.6 Effektive Kommunikationstechniken, um Mitarbeiter_innen auf Gefahren und Sicherheitsvorkehrungen aufmerksam zu machen	0,5
	Praktische Anwendung 3.3.7 Sicherheitsvorkehrungen in simulierten Reinigungsszenarien 3.3.8 Mögliche Sicherheitsrisiken in einer simulierten kontrollierten Umgebung	0,5
	Reinigungschemikalien und Sicherheit 3.3.9 Sichere Handhabung, Lagerung und Anwendung von Reinigungschemikalien 3.3.10 Bedeutung des Lesens und Verstehens von Sicherheitsdatenblättern für Reinigungschemikalien 3.3.11 Checklisten für Reinigungschemikalien und deren Umgang	0,5

- **Lernergebnis 3.3 Erklären Sie, wie wichtig die Wahrung der Sicherheit bei der Durchführung von Reinigungs- und Hygieneaufgaben ist**

Lernziele	Dauer (Stunden)
<ul style="list-style-type: none"> • Einführung in die Sicherheit beim Reinigen • Sicherheitsverfahren • Kommunikationsregeln für die Sicherheit • Praktische Anwendung • Reinigungskemikalien und Sicherheit 	2,5

Referenzblatt 1: Definition von Schlüsselbegriffen

Sicherheit in der Reinigung und Sanitärversorgung: Sicherstellen, dass Reinigungstätigkeiten keine Gefahren für die Gesundheit und Sicherheit mit sich bringen, in der Regel durch Risikobewertung, angemessene Schulung, sichere Arbeitsverfahren und Ausrüstung.

Persönliche Schutzausrüstung (PSA) ist eine spezielle Ausrüstung oder Kleidung, die den Körper des Trägers/der Trägerin vor Verletzungen oder Infektionen schützen soll.



Gefahrenermittlung: Erkennen, dass eine Gefahr besteht, und Definition ihrer Merkmale.

Risikominderung: die Schritte oder Maßnahmen, die ergriffen werden, um den Schweregrad und die Wahrscheinlichkeit von Schäden durch erkannte Gefahren zu verringern.

Kommunikationsprotokolle: Standardisierte Methoden zur Übermittlung von sicherheitsrelevanten Informationen sind entscheidend dafür, dass alle Arbeitnehmer_innen wissen, wie sie sicher arbeiten können.

Notfallmaßnahmen: Pläne und Verfahren, die entwickelt wurden, um auf verschiedene Notfälle, einschließlich Verschütten von Chemikalien oder Verletzungen, wirksam zu reagieren.



Referenzblatt 2: Nützliche Informationen

Einführung in die Sicherheit in der Reinigung

- Entscheidende Rolle der Sicherheit in der Reinigung und Sanitärversorgung
- Bedeutung der Aufrechterhaltung einer sicheren Arbeitsumgebung, um Verletzungen zu vermeiden und das Wohlbefinden der Mitarbeiter zu gewährleisten



Strategien zur Risikominderung

- Angemessener Einsatz von Maschinen
- Richtige Handhabungstechniken

Sicherheitsprozeduren

- Schritt-für-Schritt-Sicherheitsrichtlinien für Reinigungsaufgaben
- Die Bedeutung regelmäßiger Sicherheitsaudits
- Kontrolle der Einhaltung der Vorschriften



Korrekte Verwendung von persönlicher Schutzausrüstung (PSA)

- Handschuhe
- Masken
- Schutzbrillen
- Schürzen

Kommunikationsregeln für die Sicherheit

Verwenden Sie bei Reinigungsarbeiten:

- Schilder
- Signale
- Mündliche Kommunikation



Wirksame Kommunikationstechniken

- Beispiele für klare und prägnante Kommunikation
- Die Rolle der Kommunikation bei der Unfallverhütung und der Gewährleistung eines sicheren Arbeitsplatzes



Reinigungschemikalien und Sicherheit

- Sichere Handhabung
- Lagerung
- Anwendung von Reinigungschemikalien
- Verfahren für den sicheren Umgang mit chemischen Produkten



Notfallmaßnahmen bei Verschütten von Chemikalien

- Lesen und Interpretation von Sicherheitsdatenblättern
- Die Bedeutung des Verständnisses chemischer Gefahren
- Wichtigkeit des Verständnisses von Vorsichtsmaßnahmen

Checklisten für Reinigungschemikalien

- Entwicklung und Verwendung von Checklisten zur Gewährleistung eines sicheren Umgangs mit Chemikalien
- Regelmäßige Kontrollen und Bilanzen für

Aktivität 1: Sicherheitsverfahren in der Praxis

Materialien:

- Checkliste
- Persönliche Schutzausrüstung (PSA)
- Sicherheitsrisiken

Anleitung: Die Teilnehmer_innen führen ein Sicherheitsaudit an einer simulierten Reinigungsstation durch

Aktivität 2: Workshop Kommunikationsprotokoll

Materialien:

- Szenariokarten
- Kommunikationsmittel (Walkie-Talkies, Schilder)

Anleitung: Die Gruppen entwickeln und demonstrieren Kommunikationsprotokolle für bestimmte Reinigungsszenarien.

Aktivität 3: Übung zur Chemikaliensicherheit

Materialien:

- SDB-Blätter
- Quiz-Blätter

Einzelarbeit 1: Drei potenzielle Gefahren

Leseaufgabe: Lesen Sie Kapitel 3: Reinigung und Sicherheit

Aktivität: Nennen Sie drei potenzielle Gefahren, die mit Reinigungsaufgaben verbunden sind. Beschreiben Sie, wie Sie die einzelnen Gefahren wirksam eindämmen können.

Lesematerial: Allgemeine Sauberkeit am Arbeitsplatz, Handbuch für individuelle Arbeitsaufträge, Kapitel 3: Reinigung und Sicherheit.

Einzelarbeit 2: PSA

Leseaufgabe: Lesen Sie Kapitel 3: Reinigung und Sicherheit

Aktivität: Nennen Sie die Arten von PSA, die für die Reinigung verwendet werden, und ihre spezifischen Verwendungszwecke. Erläutern Sie, warum die einzelnen PSA-Teile für die Sicherheit wichtig sind.

Lesematerial: Allgemeine Sauberkeit am Arbeitsplatz, Handbuch für

4. Lerneinheit 3.4 : Lebensmittelsicherheit

• *Beschreibung der Lerneinheit*

Diese Lerneinheit behandelt die wesentlichen Grundsätze der Lebensmittelsicherheit, der Aufrechterhaltung der Sauberkeit und der Vermeidung von Lebensmittelkontamination. Sie betont die Bedeutung des richtigen Händewaschens, der Oberflächenreinigung und der Lagerungstechniken für Lebensmittel, um eine hygienische Umgebung für die Lebensmittelzubereitung zu gewährleisten. Die Einheit untersucht auch die wirtschaftlichen Auswirkungen von Lebensmittelabfällen und bietet Strategien zur Minimierung von Abfällen bei der Lebensmittelzubereitung und -lagerung. Die Lernenden werden mit häufigen Bakterien vertraut gemacht, die Risiken für die Lebensmittelsicherheit darstellen, und lernen, wie sie durch wirksame Reinigungs- und Lagerungspraktiken lebensmittelbedingte Krankheiten verhindern können. Praktische Aktivitäten untermauern diese Konzepte und helfen den Lernenden, die Grundsätze der Lebensmittelsicherheit in realen Szenarien anzuwenden.

• *Lernergebnisse und Ziele (LE/Z)*

Lernergebnisse	Lernziele	Dauer (Stunden)
LE/Z3.4 Erklären Sie die Grundlagen der Lebensmittelsicherheit, einschließlich der Aufrechterhaltung der Sauberkeit und der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung	Einführung in Lebensmittelsicherheit und Sauberkeit 3.4.1 Grundsätze der Lebensmittelsicherheit und die entscheidende Rolle der Sauberkeit bei der Verhinderung von Lebensmittelkontamination 3.4.2 Richtiges Händewaschen und Reinigen von Oberflächen, um eine hygienische Umgebung bei der Lebensmittelzubereitung aufrechtzuerhalten	0,4

	<p>Kosten- und Wertbewusstsein</p> <p>3.4.3 Wirtschaftliche Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung: Es ist wichtig, auf die Kosten und den Wert von Lebensmitteln zu achten</p> <p>3.4.4 Strategien zur Abfallminimierung bei der Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln</p>	0,4
	<p>Einführung in häufig vorkommende Bakterien</p> <p>3.4.5 Häufig in Reinigungsumgebungen vorkommende Bakterien wie E. coli, Staphylococcus aureus und Campylobacter</p> <p>3.4.6 Mit Bakterien verbundene Gesundheitsrisiken und die Bedeutung geeigneter Reinigungstechniken zu ihrer Beseitigung</p> <p>3.4.7 Die Quellen von Bakterien und ihre Risiken für die Lebensmittelsicherheit</p> <p>3.4.8 Symptome lebensmittelbedingter Erkrankungen und die Bedeutung der Verhinderung bakterieller Kontamination</p>	0,4
	<p>Richtige Lagerung von Lebensmitteln</p> <p>3.4.9 Lagerung von Lebensmitteln unter geeigneten Bedingungen, einschließlich gekühlter, gefrorener und trockener Lagerung</p> <p>3.4.10 Temperaturkontrollstandards und</p>	0,4

	die Bedeutung der Lagerung von Lebensmitteln bei den richtigen Temperaturen zur Hemmung des Bakterienwachstums	
	<p>Überwachung von Verfallsdaten und Lagerumschlag</p> <p>3.4.11 So überwachen Sie effektiv das Verfallsdatum von Lebensmitteln</p> <p>3.4.12 „First In, First Out“-Methode (FIFO) zur Lagerrotation, um sicherzustellen, dass ältere Produkte zuerst verwendet werden, um Abfall zu reduzieren und die Lebensmittelqualität aufrechtzuerhalten</p>	0,4
	<p>Praktische Anwendung</p> <p>3.4.13 Praktische Aktivitäten zur Anwendung erlernter Praktiken zur Lebensmittelsicherheit, wie etwa das Erkennen und Korrigieren unsachgemäßer Lebensmittellagerung</p> <p>3.4.14 Übungen zur Simulation geeigneter Reinigungstechniken und effektiver Lagerrotation</p> <p>3.4.15 Verwendung von Checklisten als Teil der internen Überwachung, um sicherzustellen, dass die Praktiken zur Lebensmittelsicherheit eingehalten werden. Dazu gehören Aktivitäten wie das Aufzeichnen der Kühlschranktemperaturen und die Einbeziehung des allgemeinen Personals in Routinekontrollen.</p>	0,4

- **Lernergebnis 3.4 Erklären Sie die wesentlichen Aspekte der Lebensmittelsicherheit, einschließlich der Aufrechterhaltung der Sauberkeit und der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung**

Lernziele	Dauer (Stunden)
<ul style="list-style-type: none">• Einführung in Lebensmittelsicherheit und Sauberkeit• Kosten- und Wertbewusstsein• Einführung in häufig vorkommende Bakterien• Richtige Lagerung von Lebensmitteln• Überwachung von Verfallsdaten und Lagerumschlag• Praktische Anwendung	2,5

Referenzblatt 1: Definition von Schlüsselbegriffen

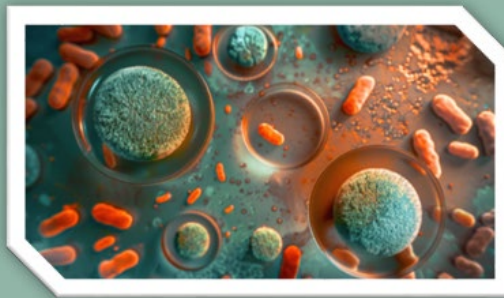
Lebensmittelsicherheit bezieht sich auf die Handhabung, Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln, um lebensmittelbedingte Krankheiten zu verhindern und sicherzustellen, dass die verzehrten Lebensmittel sicher, gesund und frei von Verunreinigungen sind.

Verunreinigung: Das Vorhandensein von schädlichen Substanzen oder Mikroorganismen in Lebensmitteln kann deren Sicherheit und Genussfähigkeit beeinträchtigen. Kontaminationen können biologischer (Bakterien, Viren), chemischer (Pestizide, Toxine) oder physikalischer Natur (Fremdkörper) sein.



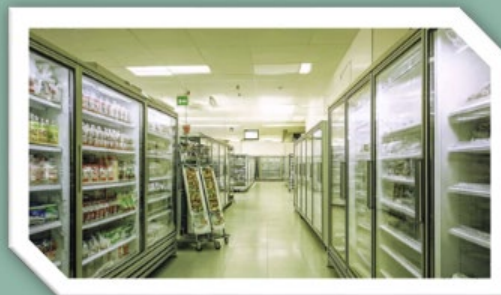
Die **Verhinderung von Kreuzkontaminationen** ist für das Lebensmittelsicherheitsmanagement von entscheidender Bedeutung. Ein praktischer Weg, dies zu erreichen, ist die farbliche Kennzeichnung von Messern und anderen Utensilien für bestimmte Zwecke. z. B. roh, gekocht, Gemüse, Huhn, Schwein oder Rind. Diese

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte): Ein systematischer präventiver Ansatz für die Lebensmittelsicherheit im Hinblick auf biologische, chemische und physikalische Gefahren in Produktionsprozessen, die zu einer Gefährdung des Endprodukts führen können. Es sieht Maßnahmen vor, um diese Risiken auf ein sicheres Niveau zu reduzieren.



Lebensmittelbedingte Krankheiten: Krankheiten, die durch den Verzehr von kontaminierten Lebensmitteln verursacht werden. Krankheitserregende Bakterien, Viren oder chemische Verunreinigungen sind häufige Ursachen.

Gefahrenzone (Temperatur): Der Temperaturbereich, in dem lebensmittelbedingte Bakterien am schnellsten wachsen, in der Regel zwischen 5°C und 60°C. Wenn Lebensmittel außerhalb dieses Temperaturbereichs aufbewahrt werden, kann das Wachstum von Krankheitserregern verhindert werden.



FIFO (First In, First Out) ist eine Methode der Bestandsrotation, die sicherstellt, dass ältere Bestände (First In) vor neuere Beständen

Rückverfolgbarkeit ist die Fähigkeit, jedes Lebensmittel durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen. Sie ist von entscheidender Bedeutung für eine schnelle Reaktion auf Vorfälle im Bereich der Lebensmittelsicherheit und des Verbraucherschutzes.



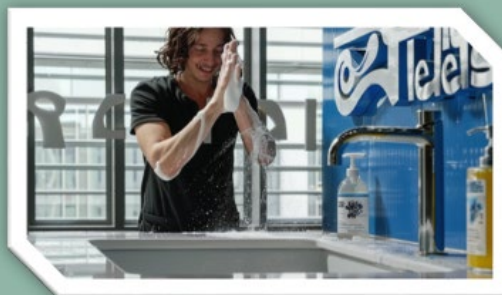
Referenzblatt 2: Nützliche Informationen

Grundsätze der Lebensmittelsicherheit

Vorbeugung lebensmittelbedingter Krankheiten durch angemessene Hygiene und Sauberkeit

Die entscheidende Rolle der Sauberkeit

- Verhindert das Wachstum und die Verbreitung von Bakterien
- Halten Sie Oberflächen, Hände und Utensilien frei von Verunreinigungen



Richtiges Händewaschen

- Hände mit sauberem, fließendem Wasser anfeuchten
- Seife auftragen und einseifen

Methoden der Oberflächenreinigung

- Verwenden Sie warmes Seifenwasser zur Reinigung
- Desinfizieren Sie mit einer Bleichlösung oder handelsüblichen Desinfektionsmitteln
- Konzentrieren Sie sich auf Bereiche, die häufig berührt werden (Griffe, Schneidebretter usw.)



Wirtschaftliche Auswirkungen von Lebensmittelverschwendung

- Verschwendete Lebensmittel = verschwendetes Geld
- Auswirkungen auf die globalen Ressourcen, die Umwelt und die Ernährungssicherheit
- Achten Sie auf die Kosten und den Wert von Lebensmitteln
- Reduziert die Umweltbelastung
- Spart Geld und verbessert die Effizienz
- Trägt zur globalen Nachhaltigkeit von Lebensmitteln bei



Strategien zur Abfallvermeidung

- Vor der Zubereitung:
 - Mahlzeiten planen
 - Inventar prüfen
 - Nur notwendige Mengen kaufen
- Während der Zubereitung:
 - Alle essbaren Teile verwenden
 - Portionskontrolle üben
- Lagerung:
 - Richtige Verpackung
 - Richtige Lagerbedingungen
 - Effektive Verwendung von Resten



Häufige Bakterien in der Lebensmittelzubereitung

- E. coli: Kommt in rohem Fleisch und verunreinigtem Wasser vor
- Staphylococcus aureus: Auf der Haut und in den Nasengängen zu finden
- Campylobacter: Häufig in Geflügel und unpasteurisierter Milch

Gesundheitsrisiken im Zusammenhang mit Bakterien

- Gastrointestinale Probleme wie Durchfall und Erbrechen
- Schwere Infektionen, die zu einem Krankenhausaufenthalt führen

Quellen von Bakterien

- Rohe Lebensmittel
- Unsachgemäß gereinigte Oberflächen
- Ungewaschene Hände
- Verunreinigtes Wasser

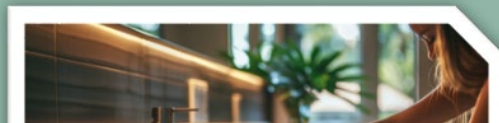


Symptome einer durch Lebensmittel übertragenen Krankheit

- Übelkeit
- Erbrechen
- Diarrhöe
- Magenkrämpfe
- Fieber

Die Bedeutung richtiger Reinigungstechniken

- Eine wirksame Reinigung kann Bakterien beseitigen und Gesundheitsrisiken verringern



Lagerung von Lebensmitteln unter geeigneten Bedingungen

- Gekühlte Lagerung: 0°C bis 4°C
- Gefrorene Lagerung: unter -18°C
- Trockene Lagerung: unter 25°C mit niedriger Luftfeuchtigkeit



Temperaturkontrollstandards

- Gefahrenzone: 5°C bis 60°C – schnelles bakterielles Wachstum
- Warmhalten: über 60°C
- Kaltlagerung: unter 5°C

Überwachung des Verfallsdatums von Lebensmittelprodukten

- Überprüfen Sie die Etiketten mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum und dem Verfallsdatum
- Entfernen Sie abgelaufene Produkte, um Verunreinigungen

Aktivität 1: Grundsätze der Lebensmittelsicherheit - Rollenspiel

Materialien:

- Seife und Wasser zum Händewaschen bereitstellen
- Reinigungsmittel (Schwämme, Desinfektionsmittel)
- Gedruckte Etiketten für Lebensmittellagerungsszenarien

Anleitung: Teilen Sie die Teilnehmer_innen in Paare oder kleine Gruppen ein. Weisen Sie jeder Gruppe ein Rollenspielszenario zu:

- Szenario A: Händewaschen vor der Zubereitung von Lebensmitteln
- Szenario B: Reinigung und Desinfektion von Küchenoberflächen
- Szenario C: Richtige Lagerung von Lebensmitteln und Vorratswechsel

Die Gruppen üben die Rollenspiele und demonstrieren dabei die richtigen Sicherheitspraktiken. Wechseln Sie die Rollen und geben Sie Feedback zu den Darbietungen.

Besprechen Sie jedes Szenario in einer Großgruppensitzung und teilen Sie mit, was an der Erfahrung am schwierigsten und am leichtesten zu bewältigen war, und lassen Sie einzelne Mitglieder der Gruppe erklären,

Aktivität 2: Unsachgemäße Lebensmittellagerung erkennen und korrigieren

Materialien:

- Nachgestellte Kücheneinrichtung (Regale, Kühlschrank, Gefrierschrank)
- Verschiedene Lebensmittel mit Etiketten
- Thermometer

Anleitung: Bereiten Sie eine nachgestellte Kücheneinrichtung mit verschiedenen Lagerungsfehlern vor:

- Fehler 1: Rohes Fleisch über verzehrfertigen Lebensmitteln
- Fehler 2: Abgelaufene Produkte sind noch im Lager
- Fehler 3: Falsche Temperaturwerte

Teilen Sie die Lernenden in Paare auf. Beauftragen Sie jedes Paar damit, alle Lagerungsprobleme zu identifizieren und Korrekturmaßnahmen zu formulieren.

Teilen Sie die Ergebnisse mit der Klasse und besprechen Sie Verbesserungen.

Aktivität 3: Simulation von Reinigungstechniken

Materialien:

- Reinigungsmittel (Schwämme, Desinfektionsmittel, Eimer)
- Kontaminationsquellen (Öl, Schmutz, Essenskrümel)
- Verschiedene Oberflächen (Kunststoff, Edelstahl, Holz)

Anleitung: Teilen Sie die Lernenden in Paare auf. Richten Sie Stationen mit verschiedenen Oberflächen und Kontaminationsquellen (z. B. Fett, Krümel) ein. Arbeiten Sie in Zweiergruppen, um die Oberflächen mit den richtigen Methoden zu reinigen:

Aktivität 4: Wissensquiz zur Lebensmittelsicherheit

Materialien:

- Quizbögen mit Fragen (oder bereiten Sie ein Online-Quiz vor)
- Antwortschlüssel zur Bewertung

Anleitung: Bereiten Sie ein Quiz mit Multiple-Choice-Fragen zu den Lernzielen vor. Teilen Sie die Lernenden für einen Quizwettbewerb in Teams auf. Stellen Sie jede Frage vor und bitten Sie die Teams, innerhalb einer festgelegten Zeit zu antworten. Vergeben Sie Punkte für richtige Antworten und küren Sie das Gewinnerteam.

Beispielfragen:

- „Welcher Temperaturbereich gilt als ‚Gefahrenzone‘ für Bakterienwachstum?“
- „Was ist die empfohlene Methode zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen?“
- „Nennen Sie zwei häufige Bakterien, die in Umgebungen zur Lebensmittelzubereitung vorkommen.“

Einzelarbeit 1: Richtige Lagerbedingungen für Lebensmittel

Leseaufgabe: Lesen Sie Kapitel 4: Lebensmittelsicherheit

Aktivität: Erstellen Sie eine Tabelle, die die richtigen Lagerbedingungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln (gekühlt, gefroren und trocken gelagert) beschreibt. Fügen Sie Temperaturbereiche und Beispiele für Lebensmittel hinzu, die in jede Kategorie passen.

Lesematerial: Allgemeine Sauberkeit am Arbeitsplatz, Handbuch für individuelle Arbeitsaufträge, Kapitel 4: Lebensmittelsicherheit

Infografik – Welttag der Lebensmittelsicherheit: So gehen Sie sicher mit Lebensmitteln um

Einzelarbeit 2: Vermeidung von Kreuzkontamination

Leseaufgabe: Lesen Sie Kapitel 4: Lebensmittelsicherheit

Aktivität: Schreiben Sie drei Strategien auf, um Kreuzkontamination zu vermeiden. Beschreiben Sie, wie Sie diese Strategien in einem realen Küchenszenario umsetzen würden.

Lesematerial: Allgemeine Sauberkeit am Arbeitsplatz Handbuch für

5. Lerneinheit 3.5: Hygienemanagement

• *Beschreibung der Lerneinheit*

Diese Lerneinheit konzentriert sich auf die Bedeutung der Einhaltung hoher Hygienestandards am Arbeitsplatz, um die Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter zu gewährleisten. Sie behandelt grundlegende Hygienepraktiken, einschließlich der Sauberkeit von Personen, Lebensmitteln und der Umwelt. Die Lernenden erkunden Methoden zur Beurteilung der Sauberkeit am Arbeitsplatz, identifizieren Bereiche, die besonderer Aufmerksamkeit bedürfen, und implementieren Verbesserungsmaßnahmen zur Behebung allgemeiner Hygieneprobleme. Die Einheit betont die Rolle der persönlichen Hygiene bei der Verhinderung der Verbreitung von Keimen und bietet Richtlinien für die sichere Verwendung, Lagerung und Entsorgung von Reinigungsmitteln und Abfällen. Praktische Aktivitäten und Rollenspiele untermauern diese Konzepte und helfen den Lernenden, Hygienemanagementpraktiken in realen Szenarien effektiv anzuwenden.

• *Lernergebnisse und Ziele (LE/Z)*

Lernergebnisse	Lernziele	Dauer (Stunden)
LE/Z3.5 Erklären Sie die Standards und Erwartungen hinsichtlich der Sauberkeit am Arbeitsplatz, die zur Gewährleistung von Gesundheit und Sicherheit erforderlich sind	Einführung in Hygienestandards 3.5.1 Aufrechterhaltung hoher Hygienestandards am Arbeitsplatz, um die Gesundheit und Sicherheit aller Mitarbeiter_innen zu gewährleisten 3.5.2 Hygienepraktiken, einschließlich persönlicher Sauberkeit sowie Sauberkeit bei Lebensmitteln und in der Umgebung	0,4
	Sauberkeit beurteilen 3.5.3 Sauberkeit am Arbeitsplatz 3.5.4 Die Kriterien für die Bewertung des	0,4

	Reinigungsaufwands und die Identifizierung von Bereichen, die zusätzliche Aufmerksamkeit erfordern	
	Umsetzung von Verbesserungsmaßnahmen 3.5.5 Häufige Probleme im Zusammenhang mit Sauberkeit am Arbeitsplatz und potenziellen Gesundheitsrisiken 3.5.6 Strategien zum Ansprechen und Beheben dieser Probleme, einschließlich der Anpassung von Reinigungstechniken und -plänen	0,4
	Bedeutung der persönlichen Hygiene 3.5.7 Persönliche Hygiene, einschließlich regelmäßigem Händewaschen als entscheidender Bestandteil der Sauberkeit am Arbeitsplatz 3.5.8 Richtige persönliche Hygieneroutinen und ihre Rolle bei der Verhinderung der Verbreitung von Keimen und Krankheiten	0,4
	Umweltfreundliche Reinigungstechniken 3.5.9 Der richtige Einsatz von Reinigungsmitteln und -geräten, um eine hygienische Arbeitsumgebung aufrechtzuerhalten 3.5.10 Beschreiben Sie die sichere Lagerung und Entsorgung von Reinigungsmaterialien und Abfällen, um eine Kontamination zu verhindern	0,4
	Praktische Anwendung	0,4

	<p>3.5.11 Hygienestandards und Reinigungsbeurteilung</p> <p>3.5.12 Rollenspiele oder Szenarien zum Üben der Erkennung von Hygieneproblemen und der Festlegung geeigneter Korrekturmaßnahmen</p>	
--	---	--

- **Lernergebnis 3.5 Erklären Sie die Standards und Erwartungen an die Sauberkeit am Arbeitsplatz, die zur Gewährleistung von Gesundheit und Sicherheit erforderlich sind**

Lernziele	Dauer (Stunden)
<ul style="list-style-type: none">• Einführung in Hygienestandards• Sauberkeit beurteilen• Umsetzung von Verbesserungsmaßnahmen• Bedeutung der persönlichen Hygiene• Umweltfreundliche Reinigungstechniken• Praktische Anwendung	2,5

Referenzblatt I: Definition der wichtigsten Konzepte

Hygienestandards: Dies sind Vorschriften und Praktiken, die die Sicherheit, Sauberkeit und Qualität von Lebensmitteln und Arbeitsumgebungen gewährleisten.

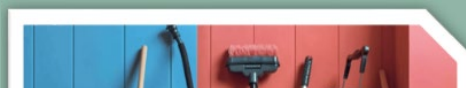


Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA - European Food Safety Authority): Regulierungsbehörde, die sich auf vorbeugende Maßnahmen zur Kontrolle von durch Lebensmittel verursachten Krankheiten konzentriert.

Persönliche Hygiene bezieht sich auf Praktiken im Zusammenhang mit der Körperhygiene von Personen, die an der Zubereitung und Handhabung von Lebensmitteln beteiligt sind.

Umweltsauberkeit: Dazu gehört die Aufrechterhaltung sauberer Bereiche für die Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln, um Kontaminationen zu verhindern und die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Dazu gehört die regelmäßige Reinigung und Desinfektion von Oberflächen, Werkzeugen und Geräten, die in der Lebensmittelindustrie verwendet werden.

Verbesserungsstrategien: Geplante Maßnahmen zur Verbesserung der Hygiene und Sauberkeit am Arbeitsplatz. Dazu gehören regelmäßige Schulungen des Personals, die Aktualisierung von Reinigungsprotokollen und die Einführung neuer Technologien oder Produkte zur Verbesserung der Hygieneergebnisse.



Sichere Lagerung und Entsorgung: Die richtigen Vorgehensweisen zur Lagerung von Reinigungsmitteln und Entsorgung von Abfallmaterialien in einer Umgebung, in der mit Lebensmitteln gearbeitet wird.



Referenzblatt 2: Nützliche Informationen

Bedeutung der Einhaltung hoher Hygienestandards

Erläutern Sie, wie die Einhaltung dieser Standards die Gesundheit und Sicherheit aller Mitarbeiter_innen gewährleistet und durch Lebensmittel übertragene Krankheiten verhindert.

Sauberkeit am Arbeitsplatz

Erläutern Sie detailliert die wichtigsten Aspekte eines sauberen Arbeitsplatzes in der Lebensmittelindustrie, einschließlich Oberflächen, Werkzeugen und Lagerbereichen.



Bewertungskriterien

Häufige Sauberkeitsprobleme und Gesundheitsrisiken

Beschreiben Sie Probleme wie Kreuzkontamination, unsachgemäße Lagerung und unzureichende Reinigungsverfahren.

Verbesserungsstrategien

Bieten Sie Strategien zur Verbesserung der Sauberkeit an, z. B. verbesserte Reinigungspläne, Verwendung geeigneter Reinigungsmittel und regelmäßige Schulung des Personals.

Bestandteile der persönlichen Hygiene

Konzentrieren Sie sich auf regelmäßiges Händewaschen, Handschuhe und angemessene Kleidung in den Bereichen, in denen Lebensmittel verarbeitet werden.

Rolle bei der Krankheitsprävention

Besprechen Sie, wie persönliche Hygiene die Verbreitung von Keimen verhindert und zur allgemeinen Lebensmittelsicherheit beiträgt.

**Verwendung von Reinigungsmitteln und -geräten:**

Beschreiben Sie die richtige Auswahl und Verwendung von Reinigungsmitteln und -geräten für verschiedene Oberflächen und Verunreinigungen.

Aktivität 1: Hygienestandards-Quiz

Materialien:

- Quizbögen mit Fragen und Antworten (oder Online-Quiz wie Kahoot)
- Kugelschreiber oder Bleistifte
- Computer, Internetzugang und Projektor für digitale Präsentationen

Anleitung: Entwickeln Sie ein Quiz basierend auf den theoretischen Inhalten der Referenzblätter. Fügen Sie Multiple-Choice-, Richtig/Falsch- und Lückentextfragen zu Schlüsselkonzepten wie persönlicher Hygiene, Umweltsauberkeit und der Verwendung von Reinigungsmitteln ein.

Durchführung des Quiz: Verteilen Sie zu Beginn der Sitzung die Quizbögen an die Lernenden. Geben Sie ihnen 15 bis 20 Minuten Zeit, um sie auszufüllen.

Sammeln Sie die Quizbögen ein und besprechen Sie die Antworten mit der Gruppe. Besprechen Sie, warum bestimmte Antworten richtig sind, und betonen Sie die praktischen Auswirkungen jedes Konzepts.

Aktivität 2: Rollenspiel-Übung

Materialien:

- Szenariokarten mit Beschreibungen von Hygieneproblemen
- Richtlinien für das Rollenspiel
- Beobachtungsformulare für Feedback von Kolleg_innen

Anleitung: Bereiten Sie Szenarien mit häufigen Hygieneproblemen am Arbeitsplatz vor. Weisen Sie Rollen wie Mitarbeiter_in, Vorgesetzte und Gesundheitsinspektor_innen zu.

Jede Gruppe spielt ihr Szenario durch, versucht das Problem zu identifizieren und diskutiert geeignete Korrekturmaßnahmen.

Die anderen Teilnehmer_innen beobachten und füllen Feedbackformulare basierend auf der Wirksamkeit der gezeigten Problemlösungs- und Kommunikationsfähigkeiten aus.

Aktivität 3: Verbesserungsstrategie-Workshop

Materialien:

- Flipcharts oder Whiteboards
- Filzstifte
- Haftnotizen
- Referenzmaterialien aus dem Kurs

Anleitung:

Teilen Sie die Teilnehmer_innen in Gruppen auf, um häufige Sauberkeitsprobleme zu besprechen und aufzulisten, die sie während des Kurses erlebt haben oder sich vorstellen können, sowie ihre Lebens- und Berufserfahrungen.

Jede Gruppe wählt ein Problem aus und entwickelt einen detaillierten Plan zur Lösung, einschließlich Schritte, erforderlicher Ressourcen und potenzieller Herausforderungen.

Die Gruppen präsentieren ihre Strategien der gesamten Klasse.

Regen Sie eine Feedback-Sitzung an, in der die Gruppen die Pläne der anderen konstruktiv kritisieren und Verbesserungen oder Alternativen

Einzelarbeit 1: Persönliche Hygienepraktiken

Leseaufgabe: Lesen Sie Kapitel 5: Hygienemanagement

Aktivität: Listen Sie fünf persönliche Hygienepraktiken auf, die für die Aufrechterhaltung der Sauberkeit am Arbeitsplatz entscheidend sind. Erklären Sie, wie jede Praxis dazu beiträgt, die Verbreitung von Keimen zu verhindern.

Lesematerial: Allgemeine Sauberkeit am Arbeitsplatz, Handbuch für individuelle Arbeitsaufträge, Kapitel 5: Hygienemanagement

Einzelarbeit 2: Kritische Hygienegefahren

Leseaufgabe: Lesen Sie Kapitel 5: Hygienemanagement

Aktivität: Fassen Sie die kritischen Hygienegefahren zusammen. Geben Sie drei Beispiele für die Vorbereitung auf diese Gefahren in einer typischen

6. Lerneinheit 3.6: Abfallmanagement

• *Beschreibung der Lerneinheit*

Diese Lerneinheit konzentriert sich auf die richtige Abfallentsorgung und Handhabungspraktiken, die für die Aufrechterhaltung von Sauberkeit und Sicherheit am Arbeitsplatz unerlässlich sind. Sie stellt die Grundsätze einer effektiven Abfallbewirtschaftung, die verschiedenen Abfallarten und geeignete Entsorgungsmethoden vor. Die Lernenden erkunden die Bedeutung der Abfalltrennung, die Wichtigkeit sauberer Abfallbehälter und die Auswirkungen einer sauberen Umgebung auf die Gesundheit und Moral der Mitarbeiter. Die Einheit stellt auch lokale Abfallbewirtschaftungsvorschriften und Arbeitsplatzrichtlinien vor und betont dabei die rechtlichen und ethischen Verantwortlichkeiten. Praktische Aktivitäten helfen den Lernenden, ihr Wissen über Abfalltrennung, -entsorgung und die Aufrechterhaltung einer sauberen Arbeitsumgebung anzuwenden.

• *Lernergebnisse und Ziele (LE/Z)*

Lernergebnisse	Lernziele	Dauer (Stunden)
LE/Z3.6 Erklären Sie die ordnungsgemäße Abfallentsorgung und -handhabung, um Sauberkeit und Sicherheit am Arbeitsplatz zu gewährleisten	Einführung in das Abfallmanagement 3.6.1 Die Grundsätze eines wirksamen Abfallmanagements und ihre Bedeutung für die Aufrechterhaltung der Hygiene und Sicherheit am Arbeitsplatz 3.6.2 Verschiedene Abfallarten und die geeigneten Methoden zur Entsorgung der jeweiligen Abfallart 3.6.3 Entsorgungs- und Recyclingmethoden je nach ausgewähltem Arbeitsplatz	0,4
	Ordnungsgemäße Abfallentsorgung	0,4

	<p>3.6.3 Sachgemäße Entsorgungsmethoden, um Umweltverschmutzung zu verhindern und die Umweltbelastung zu minimieren</p> <p>3.6.4 Die Bedeutung der Mülltrennung in wiederverwertbare Stoffe gemäß den geltenden Gesetzen und Vorschriften in der Region</p>	
	<p>Aufrechterhaltung der Sauberkeit von Abfalleimern und -containern</p> <p>3.6.5 Reinigung von Abfalleimern und -containern, um Geruchsbildung und Schädlingsbefall vorzubeugen</p> <p>3.6.5 Reinigen und Desinfizieren von Abfallbehältern, um eine hygienische Umgebung aufrechtzuerhalten</p>	0,4
	<p>Umweltfreundlichkeit</p> <p>3.6.6 Rolle des Mitarbeiters/der Mitarbeiterin bei der Aufrechterhaltung einer sauberen und abfallfreien Arbeitsumgebung</p> <p>3.6.7 Die Auswirkungen einer sauberen Umgebung auf die Gesundheit und Moral der Mitarbeiter_innen</p>	0,4
	<p>Richtlinien und Vorschriften zur Abfallbewirtschaftung</p> <p>3.6.8 Lokale Vorschriften und Arbeitsplatzrichtlinien zur Abfallentsorgung</p> <p>3.6.9 Die rechtlichen und ethischen Verantwortlichkeiten im Zusammenhang mit der</p>	0,4

	Handhabung und Entsorgung von Abfällen	
	Praktische Anwendung 3.6.10 Praktische Aktivitäten zur Anwendung von Kenntnissen über Abfalltrennung und -entsorgung 3.6.11 Aufräumübungen, um die Aufrechterhaltung eines sauberen Arbeitsplatzes und die ordnungsgemäße Entsorgung von Abfällen zu üben	0,4

- Lernergebnis 3.6 Erklären Sie die ordnungsgemäße Abfallentsorgung und -handhabung, um Sauberkeit und Sicherheit am Arbeitsplatz zu gewährleisten

Lernziele	Dauer (Stunden)
<ul style="list-style-type: none"> • Einführung in das Abfallmanagement • Ordnungsgemäße Abfallentsorgung • Aufrechterhaltung der Sauberkeit von Abfalleimern und -containern • Umweltfreundlichkeit • Richtlinien und Vorschriften zur Abfallbewirtschaftung • Praktische Anwendung 	2,5

Referenzblatt 1: Definition der wichtigsten Konzepte

Abfallhierarchie: Diese Hierarchie priorisiert Abfallvermeidung, Wiederverwendung, Recycling und andere Verwertungsmethoden, wobei die Entsorgung, beispielsweise auf Deponien, die letzte Option ist. Sie unterstützt die Reduzierung der Umweltauswirkungen von Abfällen und fördert den Übergang zu einer Kreislaufwirtschaft.



Kreislaufwirtschaft: Diese Wirtschaft zielt darauf ab, den Wert von Produkten, Materialien und Ressourcen so lange wie möglich zu erhalten, indem sie am Ende ihrer Nutzung in den Produktionszyklus zurückgeführt und Abfall minimiert wird. Sie umfasst umfassendes Recycling, Wiederverwendung und Abfallreduzierung und trägt so zu nachhaltigem Wachstum bei.

Ressourceneffizienz: Die effiziente und nachhaltige Nutzung natürlicher Ressourcen, um die Umweltauswirkungen zu minimieren und gleichzeitig wirtschaftliche und soziale Bedürfnisse zu erfüllen.

Nachhaltiges Abfallmanagement ist die Praxis, Abfälle sicher und effizient zu handhaben, um die Umweltbelastung zu minimieren und natürliche Ressourcen zu schonen.



Zero Waste (kein Müll/keine Verschwendung) ist eine Philosophie und ein Designprinzip für den Lebenszyklus von Produkten, bei dem alle Produkte wiederverwendet werden. Das Ziel ist, dass kein Müll auf Mülldeponien, in Verbrennungsanlagen oder ins Meer gelangt.

Einhaltung der europäischen Abfallgesetzgebung: Einhaltung von Vorschriften wie der Abfallrahmenrichtlinie, der Deponierichtlinie und anderen spezifischen Richtlinien, die vorschreiben, wie Abfälle in europäischen Ländern gehandhabt, behandelt und entsorgt werden sollen, um die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu schützen.



Referenzblatt 2: Nützliche Informationen

Grundsätze für eine effektive Abfallbewirtschaftung

Abfallbewirtschaftung ist entscheidend für die Aufrechterhaltung der Hygiene und Sicherheit am Arbeitsplatz. Effektive Abfallbewirtschaftung beinhaltet:

- Reduzierung der Abfallerzeugung
- Ordnungsgemäße Sortierung
- Effiziente Entsorgung



Abfallarten (siehe Aktualisierungen in der EU-Abfallrahmenrichtlinie):

- Allgemeiner Abfall (Nicht recycelbarer Abfall, der normalerweise im allgemeinen Müll entsorgt wird.)
- Recycelbarer Abfall (Materialien wie Papier, Kunststoff, Metall und Glas, die verarbeitet und wiederverwendet werden können.)
- Organischer Abfall (Lebensmittelreste und andere biologisch abbaubare Materialien, die kompostiert werden können.)
- Gefährlicher Abfall (Gegenstände, die ein Risiko für die Gesundheit oder die Umwelt darstellen, einschließlich Chemikalien und Elektroschrott.)

Entsorgungs- und Recyclingmethoden

Die Methoden variieren je nach Arbeitsplatzanforderungen und

Entsorgungsmethoden

Befolgen Sie die örtlichen Vorschriften, um Verschmutzung und Umweltschäden zu vermeiden. Informieren Sie sich über die korrekten Entsorgungswege für verschiedene Abfallarten.



Reinigungsprotokolle

Reinigen und desinfizieren Sie Behälter und Container regelmäßig, um Gerüchen und Schädlingsbefall vorzubeugen. Dazu gehört das Waschen der Behälter mit Seife und Wasser und die Verwendung von Desinfektionsmitteln.

Gesundheit und Sicherheit

Das Tragen geeigneter Schutzausrüstung während der Reinigung ist wichtig, um den Kontakt mit schädlichen Bakterien oder Abfallstoffen zu vermeiden.



Rolle des Mitarbeiters/der Mitarbeiterin:

Auswirkungen auf Gesundheit und Moral

Eine saubere Umgebung verbessert die Gesundheit und Moral der Mitarbeiter_innen und sorgt für einen produktiveren Arbeitsplatz.

**Richtlinien und Vorschriften zur Abfallbewirtschaftung**

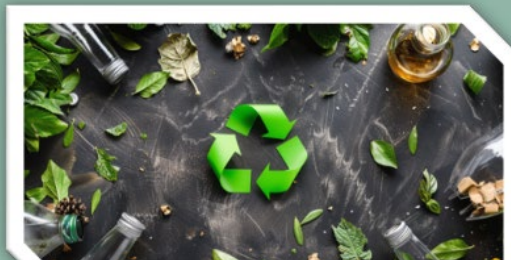
Übersicht über lokale Gesetze und Vorschriften zur Abfallbewirtschaftung, einschließlich Strafen bei Nichteinhaltung.

Richtlinien am Arbeitsplatz

Spezifische Richtlinien, die am Arbeitsplatz in Bezug auf Abfallhandhabung und -entsorgung gelten können.

Rechtliche und ethische Verantwortung

Betont die Bedeutung ethischer Abfallbewirtschaftungspraktiken und der Einhaltung gesetzlicher Standards.



Aktivität 1: Mülltrennungsworkshop

Materialien: Proben verschiedener Abfallarten (Papier, Kunststoff, Biomüll, Sondermüll), Behälter oder Container, die mit Abfallarten beschriftet sind

Anleitung: Die Teilnehmer_innen sortieren verschiedene Abfallarten in die richtigen Behälter. Diskutieren Sie die Auswirkungen einer falschen Entsorgung auf die Umwelt und den Arbeitsplatz. Außerdem werden die Auswirkungen einer richtigen Entsorgung auf Mitarbeiter_innen und Umwelt besprochen.

Aktivität 2: Demonstration der Mülleimerreinigung

Materialien: Schutzhandschuhe, Masken, Reinigungslösungen, Bürsten und Mülleimer

Anleitung: Demonstrieren Sie den schrittweisen Prozess der Mülleimerreinigung und lassen Sie die Teilnehmer_innen dann üben. Besprechen Sie die Bedeutung regelmäßiger Wartung zur Vermeidung von Gesundheitsgefahren. Besprechen Sie, was passieren würde, wenn Mülleimer nicht regelmäßig gereinigt würden.

Aktivität 3: Aufräumübung

Materialien: Verschiedene Abfallprodukte in einem bestimmten Bereich verstreut, Abfalleimer und Stoppuhr

Anleitung: Die Teilnehmer_innen messen die Zeit, wie schnell und genau sie den Bereich aufräumen und den Abfall in die richtigen Behälter

Einzelaufgabe 1: Mülltrennung

Leseaufgabe: Lesen Sie Kapitel 6: Abfallmanagement

Aktivität: Beschreiben Sie die verschiedenen Abfallarten am Arbeitsplatz und die geeigneten Methoden zur Entsorgung der einzelnen Arten. Erstellen Sie ein Diagramm zur Veranschaulichung der Mülltrennung.

Lesematerial: Allgemeine Sauberkeit am Arbeitsplatz, Handbuch für individuelle Arbeitsaufträge, Kapitel 6: Abfallmanagement

Einzelaufgabe 2: Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

Leseaufgabe: Lesen Sie Kapitel 6: Abfallmanagement

Aktivität: Fassen Sie die im Handbuch genannten wichtigsten Abfallmanagementrichtlinien kurz zusammen. Besprechen Sie die Bedeutung der Einhaltung dieser Richtlinien zur Aufrechterhaltung der Hygiene und Sicherheit am Arbeitsplatz

Quellen:

Europäische Agentur für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz (EU-OSHA)

Zitat: Europäische Agentur für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz. (nd). *EU-OSHA – Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz* . <https://osha.europa.eu/en>

Europäisches Zentrum für die Prävention und Kontrolle von Krankheiten (ECDC)

Zitat: Europäisches Zentrum für die Prävention und Kontrolle von Krankheiten. (nd). *ECDC – Prävention und Kontrolle* . <https://www.ecdc.europa.eu/en>

REACH-Verordnung (Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe)

Zitat: Europäische Chemikalienagentur. (o.D.). *REACH verstehen* . <https://echa.europa.eu/regulations/reach/understanding-reach>

Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte (HACCP)

Zitat: US Food and Drug Administration. (2017). *Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte (HACCP)* . <https://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/hazard-analysis-critical-control-point-haccp>

Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA)

Zitat: Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit. (nd). *EFSA – Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit* . <https://www.efsa.europa.eu/>

Abfallrahmenrichtlinie

Zitat: Europäische Kommission. (o.D.). *Abfallrahmenrichtlinie* . https://ec.europa.eu/environment/topics/waste-and-recycling/waste-framework-directive_en