

# Online-Lernangebot zum Umgang mit Lebensmitteln im DRK:

## Schulung zur Lebensmittelhygiene

Im Roten Kreuz spielt die Herstellung, Zubereitung und Ausgabe von Lebensmitteln oft eine bedeutsame Rolle. In unterschiedlichsten Zusammenhängen und Bereichen dreht sich Vieles um Lebensmittel- so zum Beispiel in der Großküche in Pflegeeinrichtungen, bei der Zubereitung von Speisen im Rahmen der Blutspende, beim Bereitschaftsabend oder als Seminarverpflegung im Rahmen von Bildungsveranstaltungen.



### Rechtliche Grundlagen:

Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, muss eine Reihe von Vorschriften einhalten. So muss sich jeder vor Aufnahme der Tätigkeit einer Erstbelehrung unterziehen, der erstmalig mit bestimmten, leicht verderblichen Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen in unmittelbarem Kontakt kommt. Die Erstbelehrung erfolgt beim Gesundheitsamt oder bei einem vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt. Nach Aufnahme der Tätigkeit muss regelmäßig alle zwei Jahre eine Folgebelehrung durchgeführt werden. Außerdem gibt es ergänzend verschiedene Regelungen innerhalb des DRK, die Schulungen in Lebensmittelhygiene vorschreiben. Wichtig ist dabei, dass jeder, der außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs mit Lebensmitteln umgeht, sich der Eigenverantwortung bei der Vermeidung von lebensmittelbedingten Infektionen bewusst ist.

### Wofür kann das eLearning genutzt werden?

Der eLearning-Kurs „Schulung zur Lebensmittelhygiene“ kann in Einrichtungen oder Gliederungen des DRK angeboten werden um den Fortbildungsbedarf zum Thema Lebensmittelhygiene zu decken, z.B. als Folgebelehrung oder um Mitwirkende im Haupt- und Ehrenamt für den verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln zu sensibilisieren. Je nach Zweck empfehlen wir eine Prüfung, ob der eLearning-Kurs geeignet ist.

Der eLearning-Kurs wird mit zwei Stunden Fortbildungszeit bescheinigt.

### Lernziele:

Wissen, wie lebensmittelbedingte Infektionen verhindert werden können und diese Kenntnisse konsequent anwenden.

Wissen, wann für den Umgang mit Lebensmitteln gesetzliche Tätigkeitsverbote gelten.

### Inhalte:

- Mikroorganismen und Krankheiten
- Lebensmittel- und Personalhygiene
- Küchenhygiene und Konsequenzen

### Weitere Infos:

[drk-lerncampus.de/kursangebot](https://drk-lerncampus.de/kursangebot)