

Konzept

Hygiene für Mitarbeiter – Schwerpunkt Gute Hygiene Praxis

Zielgruppe:

Saisonarbeitskräfte, Erntehelfer, Mitarbeiter/innen von Betrieben mit Direktvermarktung, Bauernhofgastronomie, ...

Dauer: 30-45 Minuten

| | Inhalt | Methode / Materialien |
|--|--|---|
| | Begrüßung und Einführung in das Thema | |
| | Corona Was sind Viren? Wie verbreiten sich Viren? | |
| | Hygienemaßnahmen zur Vorbeugung Persönliche Hygiene Händehygiene Husten und Niesen | Vorstellung der Inhalte im Dialog mit den Mitarbeitern. Verständnisfragen klären. |
| | Sauberkeit im häuslichen Umfeld Waschen von Geschirr und Wäsche Lebensmittel hygienisch verarbeiten regelmäßig lüften | |
| | Im Krankheitsfall Welche Maßnahmen stehen an? Krisenmanagement Telefonnummern | |
| | Informationen für die Teilnehmer | Vorstellung und Verteilung von Informationsmaterial Plakate (BZgA) Aufkleber (BZgA) |
| | Zeit für Fragen | |