

„Mit Sicherheit lecker“ Lernvideos zum Thema Küchenhygiene

12.05.2023, Heilbad Heiligenstadt

Dr. Petra Hiller

Fachgruppe Bakterielle Toxine, Gemeinschaftsverpflegung

Abteilung Biologische Sicherheit

Gliederung

- Einführung
- Vorstellung des Materials
- Einblick in die Videos
- Erläuterungen zur Nutzung der Videos und des Begleitmaterials

Werkzeuge zur Verbesserung der Küchenhygiene

- BfR-Merkblätter (z. B. Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt, diverse erregerbezügliche Merkblätter)
- Informationen auf BfR-Homepage
- Interviews und Informationen in TV, Hörfunk, Printmedien
- Internationale Grüne Woche
- Informationen beim Tag der offenen Tür des BfR
- Darstellungen in Social Media Kanälen des BfR



Lernvideos zum Thema Küchenhygiene



„Mit Sicherheit lecker“ – Lernvideos zum Thema Küchenhygiene

- Variabel einsetzbare Videoreihe für verschiedene Zielgruppen
- Konzipiert zur Aufklärung über Hygienefehler in Privathaushalten
- Stärkung des Bewusstseins für das Thema Küchenhygiene
- Verwendung der Videos einzeln oder aufeinander aufbauend

Welche Materialien gibt es?

3 Videos zum Thema Küchenhygiene

- Video 1: Fehlerhafte Küchenhygiene
- Video 2: Vorbildliche Küchenhygiene
- Video 3: Edukativ durch Gegenüberstellung von 1 und 2

Begleitmaterialien

- Arbeitsblatt zum Notieren der entdeckten Fehler
- Lösungsblatt mit einer Übersicht aller Fehler und der richtigen Vorgehensweise
- Leitfaden zur Nutzung der Videos



Mit Sicherheit lecker

Video 1



Mit Sicherheit lecker

Video 1



Mit Sicherheit lecker

Video 2



Mit Sicherheit lecker

Video 2



Mit Sicherheit lecker

Video 3



Mit Sicherheit lecker

Video 3



Leitfaden für die Videonutzung



Videoreihe „Mit Sicherheit lecker“ | Leitfaden für die Videonutzung

Einsatz der Videos im Bildungsbereich

Hinweise und Ideen

Mit diesem Leitfaden zeigen wir Ihnen verschiedene Beispiele und Möglichkeiten, wie Sie unsere Videoreihe „Mit Sicherheit lecker“ zusammen mit den Begleitmaterialien zu Bildungszwecken im Bereich Küchenhygiene einsetzen können. Sie können die Videoreihe auch individuell nutzen und zum Beispiel nur Ausschnitte der Videos zeigen.

- Kurzporträt der 3 Videos
- Überblick über weitere Arbeitsmaterialien
- Beispielkonzepte

Leitfaden mit Vorschlägen zur Nutzung des Materials



BEISPIELKONZEPT A Selbstständige Fehlersuche mit anschließender Diskussion

Materialien: Video 1, Video 2,
Arbeitsblatt, Lösungsblatt

Dauer: ca. 30–45 Minuten

BEISPIELKONZEPT B Gemeinsame Fehlersuche im Dialog

Materialien: Video 3,
Arbeitsblatt, Lösungsblatt

Dauer: ca. 25–30 Minuten

BEISPIELKONZEPT C Selbstständige Fehlersuche und Auflösung mit zwischenzeitlicher Diskussion

Materialien: Video 1, Video 3,
Arbeitsblatt, Lösungsblatt

Dauer: ca. 25–35 Minuten

Wo finde ich die Videos und Materialien?

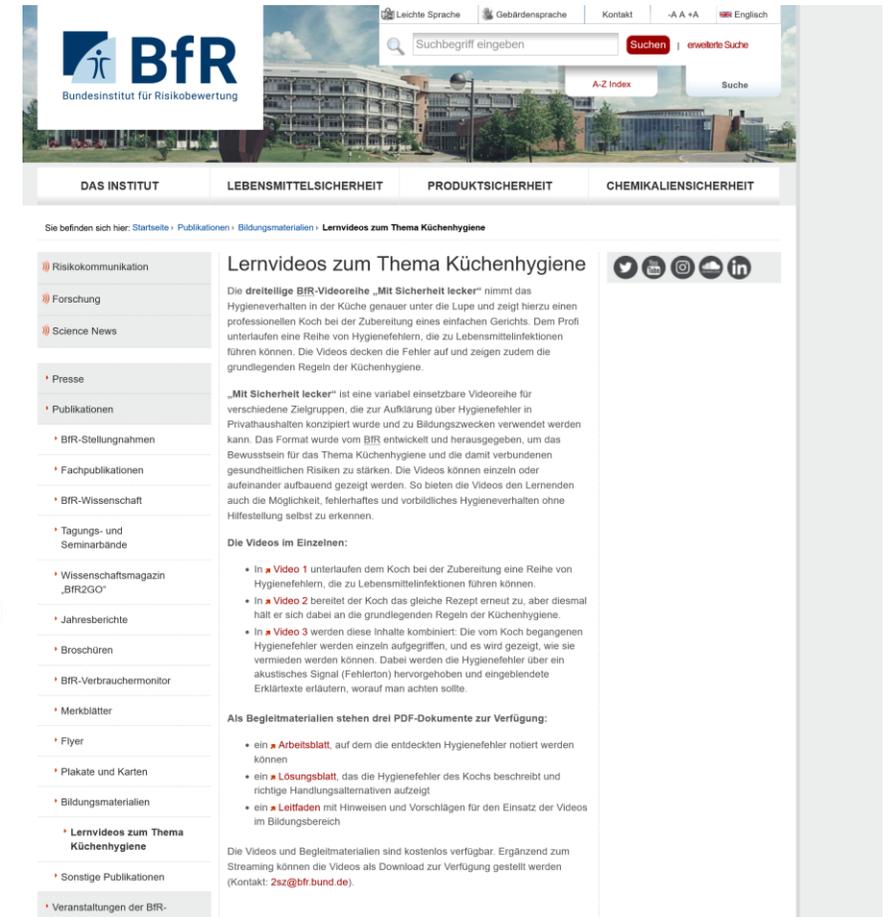
BfR Homepage:

www.bfr.bund.de>Publikationen>Bildungsmaterialien> Lernvideos zum Thema Küchenhygiene

www.bfr.bund.de/de/publikation/lernvideos_zum_thema_kuechenhygiene-292638.html

- Videos und Begleitmaterial kostenlos
- Ergänzend zum Streaming kann Download zur Verfügung gestellt werden

Kontakt hierfür: bfr@bfr.bund.de



The screenshot shows the BfR website interface. At the top, there is a search bar with the text 'Suchbegriff eingeben' and a search button. Below the search bar, there are navigation tabs for 'DAS INSTITUT', 'LEBENSMITTELSICHERHEIT', 'PRODUKTSICHERHEIT', and 'CHEMIKALIENSICHERHEIT'. The main content area is titled 'Lernvideos zum Thema Küchenhygiene'. It includes a description of the 'dreiteilige BfR-Videoreihe „Mit Sicherheit lecker“' and a list of three videos. The first video is 'Video 1' which covers basic kitchen hygiene rules. The second video is 'Video 2' which shows how to avoid cross-contamination. The third video is 'Video 3' which combines the previous two. There are also social media icons and a contact information section at the bottom.

Mit Dank an

Natalie Berger
Gaby-Fleur Böl
Anja Conrad
Severine Koch
Ann-Kathrin Lindemann
Marc Tschernitschek
Sandra Wittig
Abteilung Risikokommunikation
Bundesinstitut für Risikobewertung

Heidi Wichmann-Schauer
Abteilung Biologische Sicherheit
Bundesinstitut für Risikobewertung



Tino Schmidt
CINE PLUS Media Service
tangram Kommunikation

Dr. Petra Hiller
T +49 30 18412-24402
44@bfr.bund.de

Bundesinstitut für Risikobewertung
bfr.bund.de

BfR | Risiken erkennen –
Gesundheit schützen

Verbraucherschutz zum Mitnehmen

BfR2GO – das Wissenschaftsmagazin des BfR

bfr.bund.de/de/wissenschaftsmagazin_bfr2go.html

Folgen Sie uns

 @bfrde | @bfren | @Bf3R_centre

 @bfrde

 youtube.com/@bfr_bund

 social.bund.de/@bfr

 linkedin.com/company/bundesinstitut-f-r-risikobewertung