

## Test für künftigen Tester: Bewusst platzierte Fehler

**Grevenbroich.** Ganz besonderen Besuch bekam jetzt das Seniorenzentrum „Bernardus“ in Grevenbroich. Um angehende Lebensmittelkontrolleure praxisnah und unter quasi „Life-Bedingungen“ im Zuge des Ausbildungsabschlusses prüfen zu können, wurde die Großküche des Seniorenzentrums an der Mathias-Esser-Straße zum Prüfungsort.

Vorausgegangen war eine Anfrage der Behörden des Rhein-Kreis in der Residenz. „Da haben wir natürlich gleich zugesagt und unsere Küche zur Verfügung gestellt“, freut sich Einrichtungsleiter Carsten Körner. Diese Prüfung war eine von insgesamt drei praktischen

Teilprüfungen, die man erfolgreich bestehen muss, um den Abschluss und damit die Zulassung zum „Lebensmittelkontrolleur“ zu erreichen. Der sichtlich nervöse Prüfling hatte an diesem Tag die Aufgabe, eine Regelkontrolle durchzuführen.

Im Vorfeld hatten die Prüfer gemeinsam mit dem Küchenteam der Residenz Fehlerquellen platziert, die nicht den gesetzlichen Hygienevorschriften entsprachen.

Diese musste der Prüfling finden und aufdecken. In Kürze findet dann eine letzte mündliche Prüfung statt, für die das Team des Seniorenzentrum Bernardus allen Teilnehmern gutes Gelingen wünscht.