

Protokoll über die Unterweisung für Beschäftigte in Küchen und beim Umgang mit Lebensmitteln nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) und EG-Verordnung 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene Anhang II, Kapitel XII

Vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit ist laut Infektionsschutzgesetz eine Unterweisungsbescheinigung des Gesundheitsamtes vorzulegen. Danach hat der Arbeitgeber wiederkehrende Schulungen vorzunehmen.

Aufgrund der EG-Verordnung 852/ 2004 ist seitens des Arbeitgebers eine regelmäßige Unterweisung in Fragen der Lebensmittelhygiene durchzuführen.

Diese Unterweisung muss alle 2 Jahre erfolgen, das Protokoll ist zentral beim Arbeitgeber aufzubewahren. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder einer beglaubigten Kopie.

Hiermit wird bescheinigt, dass

Frau/Herr _____

Durch _____

am _____ in folgenden Belehrungsinhalten unterwiesen wurde:

Schulungsinhalte gemäß § 43 IfSG:

- Einblick in die wichtigsten Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes
- Maßnahmen kennenlernen, die einzuleiten sind, um diese Anforderung zu erfüllen
- Vermittlung der Sorgfaltspflichten aller Mitarbeiter bezogen auf die Betriebshygiene, kennenlernen und wissen, mit welchen Maßnahmen diese erfüllt werden können
- Wege kennenlernen, die o. g. Anforderungen zu erfüllen.

Schulungsinhalte gemäß EG-Verordnung 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene Anhang II, Kapitel XII (durchgeführtes Schulungsthema ankreuzen):

- Grundlagen der Personalhygiene
- Grundlagen der Produkthygiene/ Betriebshygiene
- Grundlage des HACCP Konzeptes

Datum, Unterschrift Schulungsleiter

Datum, Unterschrift Schulungsteilnehmer