

Stempel der Einrichtung

## **Protokoll über die Folgeunterweisung für Beschäftigte in Küchen und beim Umgang mit Lebensmitteln aufgrund von § 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 Unterweisung vorzunehmen.

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

Die Schulungs- und Unterweisungsinhalte gemäß IfSG und EG-Verordnung 852/ 2004 können in einer Unterrichtseinheit stattfinden.

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

### **Belehrungsinhalte gemäß § 43 IfSG:**

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

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

- Grundlagen der Personalhygiene
- Grundlagen der Produkthygiene/ Betriebshygiene
- Grundlagen HACCP-Konzept

