

Interner Betriebscheck zur Eigenkontrolle

Lieber Lebensmittelunternehmer, nachfolgend erhalten Sie einen Hygieneleitfaden, der als Hilfestellung dienen soll, um Ihren Betrieb sicherer zu gestalten. Der Hygieneleitfaden wurde nicht branchenspezifisch erstellt. Dieser Betriebscheck soll Lebensmittelunternehmer eine Hilfe sein, um die meisten gesetzlichen Anforderungen in einem Betrieb kennen zu lernen.

Auch Themen wie Eigenkontrolle, Hygienethemen usw. wurden in dieser Übersicht aufgelistet. Der Betriebscheck hat keinen Anspruch auf Vollständigkeit, es besteht Haftungsausschluss.

1.) Warenannahme

- | | | |
|---|-----------------------------|-------------------------------|
| - Werden Wareneingangskontrollen durchgeführt | Ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| - Ist die Kontrolle Dokumentation vorhanden | Ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| - Wird die Temperatur gemessen und dokumentiert | Ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| - Gibt es für die Warengruppen Temperatur Grenzen | Ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| - Wird die Ware auf Beschädigung geprüft | Ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| - Wird die Ware auf Geruch kontrolliert | Ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| - Ist die Warenlagerung geregelt Rein / Unrein | Ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| - Ist die Ware auf Schädlinge geprüft | Ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| - Sind die Temperaturen in Ist-Soll und Grenzwerte unterteilt | Ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| - Warenanlieferungszeiten sind festgelegt | Ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| - Wareannahme ist überdacht | Ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |

2.) Temperaturmessungen bei Kühl- und Tiefkühleinrichtungen inkl. Dokumentation

- | | | |
|--|-----------------------------|-------------------------------|
| - Messung und Dokumentation Kühlschrank vorhanden | Ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| - Messung und Dokumentation TK Truhe vorhanden | Ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| - Messung und Dokumentation Kühluntertische vorhanden | Ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| - Messung und Dokumentation VK Theke vorhanden | Ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| - Messung und Dokumentation Kühlhaus vorhanden | Ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| - Messung und Dokumentation Tiefkühler vorhanden | Ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| - Messung und Dokumentation Saladette vorhanden | Ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| - Messung und Dokumentation Sahnebläser vorhanden | Ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| - Messung und Dokumentation der Kühlschränke vorhanden | Ja <input type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |

3.) Zeit- und Temperaturvorgaben beim Behandeln von Lebensmittel

- Gibt es einen festen Arbeitsablauf Ja nein
- Messung und Dokumentation Kerntemperaturen Ja nein
- Messung und Dokumentation Warmhaltetemperaturen Ja nein
- Messung und Dokumentation Kalthalttemperaturen Ja nein
- Messung und Dokumentation Abkühltemperaturen Ja nein

4.) Arbeitsanweisungen im Betrieb

- Gibt es Arbeitsanweisungen für Personalhygiene Ja nein
- Gibt es Arbeitsanweisungen Betriebshygiene Ja nein
- Gibt es Arbeitsanweisungen Postenhygiene Ja nein
- Gibt es Arbeitsanweisungen Interne Arbeitsabläufe Ja nein

5.) Kontrollen der Arbeitsanweisungen

- Führen Sie interne Kontrollen der Arbeitsanweisungen durch Ja nein
- Führt eine Fremdfirma die Kontrollen durch Ja nein

6.) Posteneinteilung und Verantwortung für Mitarbeiter

- Benötigen Sie eine Posteneinteilung Ja nein
- Sind die Reinigungsaufgaben festgelegt Ja nein
- Wer führt die Warenannahme durch Ja nein
- Wer führt die Kühltemperaturen Messungen durch Ja nein

7.) Reinigung und Desinfektion

- Dokumentation was wird gereinigt Ja nein
- Dokumentation was wird desinfiziert Ja nein
- Dokumentation wann wird gereinigt oder desinfiziert Ja nein
- Dokumentation mit welchen Produkten und Arbeitsgeräten? Ja nein
- Dokumentation wie wird gereinigt oder desinfiziert (Einwirkzeit) Ja nein
- Haben Sie individuelle Reinigungspläne für Ihren Betrieb Ja nein

8.) Eigenkontrolle von Reinigung und Desinfektion

- Eigenkontrolle mit einer Clean Card vorhanden Ja nein
- Haben Sie eine Fremdfirma für Audits Ja nein
- ATP Messungen Ja nein
- Laboruntersuchungen Ja nein

9.) Notfallpläne, Schwachstellenanalysen, Krisenmanagement

- Festlegen „Was ist eine Krise“ Ja nein
- Was müssen Mitarbeiter tun wenn.. (Ablaufplan) Ja nein
- Was muss ich tun wenn.. (Ablaufplan) Ja nein
- Gibt es einen Alarmplan Ja nein

10.) Schädlings Monitoring – Maßnahmen- Prüfungen

- Schädlingsmonitoring vorhanden Ja nein
- Eigene Sichtkontrollen Ja nein
- Dokumentation Ja nein
- Schädlingsbekämpfung Ja nein

11.) Dokumentation Schädlings Monitoring

- Servicebericht Ja nein
- Lageplan der Fallen Ja nein
- Zu bekämpfender Organismus Ja nein
- Ausgebrachte Menge Ja nein
- Ausbringungsmethode Ja nein
- Menge und/oder Konzentration d. Dosierung Ja nein
- Datum und Uhrzeit der Behandlung Ja nein
- Unterschrift u. Dokumentation Schädlingsbekämpfer Ja nein

12.) Hygienische Beanstandungen?

- Was und warum analysieren Ja nein
- Wie kann man das vermeiden Ja nein
- Hygienekonzept erstellen u. überarbeiten Ja nein
- Schwachstellenanalyse durchgeführt Ja nein

13.) Trennungen der unreinen und reinen Bereiche in allen Teilen Ihres Unternehmens

- Spülküche Einteilung Ja nein
- Produktion Einteilung Ja nein
- Lagerung der Lebensmittel Ja nein
- Warenanlieferung Ja nein
- Service / Ausgabe Ja nein

14.) Dokumentation Ordner erstellen

- Personalschulungen vorhanden Ja nein
- Warenanlieferung Kontrolle vorhanden Ja nein
- Temperaturen vorhanden Ja nein
- Desinfektion (Schneidebretter) vorhanden Ja nein

15.) Aus.- und Weiterbildung Hygienischen Vorschriften

- Informationen der Lebensmittelkontrolle Ja nein
- Dehoga Ja nein
- Handwerkskammer Ja nein
- IHK Ja nein

16.) Informationen – Dokumentationen im Unternehmen

- Gesetzliche Anforderungen Ja nein
- Beschwerden Management Ja nein
- Verbesserungen Ja nein
- Neue Ideen z.B. von Mitarbeitern Ja nein

17.) Transport / Einkauf von Lebensmittel

- Kühlung gewährleistet oder Warmhaltetemperaturen Ja nein
- Hygienisch transportiert Ja nein
- Dokumentiert Ja nein
- Reinigungsplan.- und Desinfektion für Fahrzeuge vorhanden Ja nein

18.) Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel Dokumentation

- geliefert am Ja nein
- geliefert von Firma Ja nein
- Ware angenommen von Ja nein
- Messdaten Warenannahme Ja nein
- Messdaten Lagerung Ja nein
- Bearbeitet von und am Ja nein
- Ausgabe/ Verkauf Ja nein
- Aufstellung aller Lieferanten inkl. Bewertung Ja nein
- Liegen alle Produktspezifikationen vor Ja nein
- Gibt es einen festen Ansprechpartner vom Lieferanten Ja nein

19.) Wie erhalten Sie Informationen zu neuen Rechtsgrundlagen

- Seminare Ja nein
- Verbände Ja nein
- Fachzeitschriften Ja nein
- Lebensmittelkontrolle Ja nein
- Kennen Sie die neue Temperatur DIN Ja nein

20.) Dokumentation für die Trinkwasserverordnung

- Warmwasser / Kaltwasser Ja nein
- Duschen / Legionellen Analyse Ja nein
- Laboruntersuchungen Ja nein
- Bericht Stadtwerke Ja nein

21.) Interne oder externe Audits

- Festgelegte Prüfkriterien Ja nein
- Auswertungen der Prüfungen Ja nein

22.) Vorgaben der Kennzeichnung

- Temperatur Ja nein
- Allergene Ja nein
- Zusatzstoffe Ja nein
- Nährwertkennzeichnung Ja nein

23.) Vorschriften für Arbeitsschutz

- Schuhe Ja nein
- Kochjacken Ja nein
- Kopfbedeckung Ja nein
- Schmuck usw. Ja nein

24.) Dokumentation der jährlichen Mitarbeiterschulungen im Betrieb

- IFSG Folgeschulung Ja nein
- EG Verordnungen (EG 852) Ja nein
- LMHV Ja nein
- LMIV/ LMIDV (Allergene) Ja nein

25.) Dokumentation für jeden Mitarbeiter

- Erstbelehrung IFSG Gesundheitsamt Ja nein
- Folgebelehrungen IFSG mit Themen Ja nein
- Aushilfskräfte Ja nein
- Praktikanten Ja nein
- § 4 Schulung für ungelernete Mitarbeiter bei Lebensmittel Ja nein

26.) Gefahrenstoffkataster für alle eingesetzten Reinigungs-, Desinfektions- oder Pflegemittel in Ihrem Betrieb?

- Reinigungsprodukte vorhanden Ja nein
- Desinfektionsmittel vorhanden Ja nein
- Spülmittel Hand.- und Maschinenmittel vorhanden Ja nein
- Hautschutzprodukte vorhanden Ja nein

27.) Dokumentation für die Allergenen Verordnung 2014 (LMIV-1169)

- Kladde / Ordner vorhanden Ja nein
- Speisekarte vorhanden Ja nein
- Aushang vorhanden Ja nein
- Catering Produkte vorhanden Ja nein
- Buffet vorhanden Ja nein
- Speise.- und Getränkekarte Internet vorhanden Ja nein
- Fernabsatz vorhanden Ja nein

28.) Festgelegtes Lappensystem (Farbige Einteilung)

- Reinigung Plan mit Lappeneinteilung Ja nein
- verschiedene Arbeitsbereiche Lappeneinteilung Ja nein
- Schneidebretter Lappeneinteilung Ja nein
- Wo werden die Lappen wie gewaschen Ja nein

29.) Unterlagen für Reinigungsprodukte

- Technische Information vorhanden Ja nein
- EG Sicherheitsdatenblatt vorhanden Ja nein
- Betriebsanweisungen vorhanden Ja nein
- Unbedenklichkeitsbescheinigung vorhanden Ja nein
- Gefahrenstoffkataster vorhanden Ja nein

30.) Farbige Einteilung der Schneidebretter

- Festgelegt für Produkte Ja nein
- Festgelegt für Posten Ja nein
- Festgelegt für Verkaufstheke Ja nein

31.) Hautschutzprogramm für Ihren Betrieb

- Hautreinigung vorhanden Ja nein
- Hautpflege vorhanden Ja nein
- Handdesinfektion vorhanden Ja nein
- Handseife vorhanden Ja nein
- Hautschutzplan vorhanden Ja nein
- Alle Produkte von einem Hersteller Ja nein
- Alle Produkte im Wandspender mit Armdrückerplatte Ja nein

32.) Nährwertdeklaration

- Aushang Ja nein
- Speisekarte Ja nein

33.) Zusatzstoffkennzeichnung im Betrieb

- Speisekarte/ Getränkekarte vorhanden Ja nein
- Internetseite Kennzeichnung vorhanden Ja nein

34.) Fußböden, Wände, Decken nach den gesetzlichen Anforderungen

- Leicht zu reinigen Ja nein
- Hell Ja nein
- Fugen leicht zu reinigen Ja nein
- Fenster leicht zu reinigen Ja nein
- Fliegengitter vorhanden Ja nein

35.) Müllsystem und Müllentsorgung

- Kühlung von Lebensmittelresten Ja nein
- Trennung Rein / unrein Ja nein
- Mülleimer mit Deckel, Fußbetätigung Ja nein
- Einteilung Produktionsphasen zum leeren Ja nein
- Reinigungsplan / Desinfektion der Mülleimer Ja nein
- Dokumentation Ja nein

36.) Vorschriften für Fettabscheider

- Entsorgung gewährleistet Ja nein
- Reinigung gewährleistet Ja nein
- Entsorgungsnachweis liegt vor Ja nein

37.) Festlegen der Personalhygiene

- Uhren und Ringe Ja nein
- Künstliche Fingernägel Ja nein
- Nagellack Ja nein
- Ketten Ja nein
- Piercing Ja nein
- Arbeitskleidung Hygiene und BG Ja nein
- Wimpern Regelung Ja nein

38.) Dosieranlagen / Dosierung Regelung

- Feste Anlage Ja nein
- Einweisung erhalten Ja nein
- Handschuhe, Schutzbrille vorhanden Ja nein
- Betriebsanweisungen hängen aus (Sichtbar) Ja nein
- Augenspülflasche vorhanden Ja nein
- Festlegen-Produkt-Mischungsverhältnis Ja nein
- Kontrolle der Mischverhältnisse vorhanden Ja nein
- Schläuche und Leitungen Hygienisch geprüft Ja nein

39.) Desinfektionsmittel Anforderungen/Zulassung

- DGHM Ja nein
- RKI Listung Ja nein
- VAH Ja nein
- Für alle Produkte vorhanden Ja nein

40.) Aufstellung der Dokumentation im Betrieb

- Personalhygiene Ja nein
- Warenannahme Ja nein
- Trockenlager Ja nein
- Kühlschrank Ja nein
- Kühlhaus Ja nein
- TH Schrank oder Truhe Ja nein
- Produktionsabläufe Zubereitung Ja nein
- Kerntemperaturen Ja nein
- Ausgabe Temperaturen Ja nein
- Rückstellproben Ja nein
- Hygiene Personaltoiletten Ja nein
- Hygiene Personalschulungen Ja nein
- Reinigung im Betrieb (Tag-Woche-Monat) Ja nein
- Desinfektion im Betrieb Ja nein
- Abfallentsorgung Ja nein
- Lieferantenbewertung Ja nein
- Schädlings Monitoring Ja nein
- Allergene Dokumentation Ja nein
- Zusatzstoffe Deklaration Ja nein
- Festgelegt CCP Punkte im Betrieb Ja nein

41.) Beschwerdemanagement

- Dokumentation der Beschwerden vorhanden Ja nein

42.) Beschwerdemanagement Gliederung der Dokumentation

- Datum und Uhrzeit notiert Ja nein
- Name und Adresse der Person Ja nein
- Telefonnummer der Person Ja nein
- Beschwerdegrund der Person Ja nein
- Symptome der Person (so genau wie möglich) Ja nein
- Gibt es andere betroffene Personen Ja nein
- was wurde verzehrt Ja nein
- Charge / Losnummer, MHD Kennzeichnung vorhanden Ja nein
- Datum der Ausgabe oder des Kaufes Ja nein
- Wie wurde es vom Kunden transportiert Ja nein
- Wie wurde es vom Kunden gelagert Ja nein
- Wurde ein Arzt konsultiert Ja nein
- Anschrift des Arztes Ja nein

43.) Dokumentation der Spülmaschinen

- ATP- Keimzahlmessung Ja nein
- Wasserhärte der Maschine Ja nein
- Dosierung von Reiniger & Klarspüler vorhanden Ja nein
- Eiweiß und Stärketest vorhanden Ja nein
- Reinigungsplan für Spülmaschinen vorhanden Ja nein
- Clean Card zu Messung bei Reiniger Rückständen Spülgut Ja nein
- Betriebsanweisungen der Produkte vorhanden Ja nein
- Temperatur Vorspülung Dokumentation Ja nein
- Temperatur Nachspülung Dokumentation Ja nein
- Reinigungsplan vorhanden und MB eingewiesen Ja nein

44.) Reinigungsplan für Theke und Service

- Reinigungsplan und Dokumentation vorhanden Ja nein
- Reinigungskontrolle Zapfhähne vorhanden Ja nein
- Desinfektionskontrolle Zapfhähne vorhanden Ja nein
- Risikoeinstufung Torten-Messer vorhanden Ja nein
- Risikoeinstufung Eisportionierer vorhandn Ja nein

45.) Speisekarte/Aushang Kennzeichnung

- Richtige Lebensmittelbezeichnungen Ja nein
- Richtige Größe und Mengenangaben Ja nein
- Allergene gekennzeichnet Ja nein
- Zusatzstoffe gekennzeichnet Ja nein

46.) Kontrolle u. Dokumentation von MHD und VBD

- Trockenlager vorhanden Ja nein
- Kühlschrank vorhanden Ja nein
- Kühlhaus vorhanden Ja nein
- TK Haus /Truhe vorhanden Ja nein

47.) Rückstellproben

- Wann werden diese gezogen (Festgelegt - Anweisung) Ja nein
- Werden diese richtig gezogen Ja nein
- Sind diese richtig beschriftet Ja nein
- Haben Sie die richtigen Behälter Ja nein
- Werden Sie richtig gelagert Ja nein
- Werden die Behälter richtig gereinigt Ja nein

48.) Aufstellung Zusatzstoffe

- mit Konservierungsstoff
- mit Farbstoff
- mit Antioxidationsmittel
- mit Süßungsmittel Saccharin
- mit Süßungsmittel Cyclamat
- mit Süßungsmittel Aspartem enthält Phenylalaninquelle
- mit Süßungsmittel Acesulfam
- mit Phosphat
- geschwefelt
- chininhaltig
- coffeinhaltig
- mit Geschmacksverstärker
- geschwärzt
- gewachst

49.) Aufstellung Allergene

- Gluthenhaltig, einzeln nennen: Weizen, Dinkel, Khorasan Weizen, Roggen, Gerste, Hafer....
- Krebstiere und deren Erzeugnisse
- Eier und deren Erzeugnisse
- Fisch und deren Erzeugnisse
- Erdnüsse und deren Erzeugnisse
- Soja und deren Erzeugnisse
- Milch und deren Erzeugnisse
- Schalenobst / Nüsse einzeln nennen und deren Erzeugnisse
- Sellerie und deren Erzeugnisse
- Senf und deren Erzeugnisse
- Sesamsamen und deren Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfide und deren Erzeugnisse
- Lupinen und deren Erzeugnisse
- Weichtiere Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern und deren Erzeugnisse

50.) Haben Sie für Allergiker eine Dokumentation (Absicherung)

- Kladde vorhanden Ja nein
- Vordruck zum Ausfüllen für Allergiker Ja nein

51.) Fettkontrolle / Fritteuse

- Halten Sie die maximal Temperatur ein Ja nein
- Messen Sie in der Fritteuse die polaren Anteile Ja nein
- Haben Sie die Dokumentation Ja nein
- Reinigungsplan und Dokumentation Ja nein
- Schulungsnachweis Akrylamid Verordnung Ja nein
- Konzept zur Vermeidung von Kreuzkontamination Ja nein

52.) Klima / Lüftung

- Kenne Sie die Anforderungen bei Dunstabzugshauben(Brandschutz) Ja nein
- Reinigungsnachweis für Lüftung und Dunstabzugshaube Ja nein

53.) BG Schulungen

- Kenne Sie die BG Anforderungen für Ihren Betrieb Ja nein
- Haben Sie eine Risiko Analyse Ja nein
- Haben Sie eine Gefährdungsbeurteilung Ja nein
- Verbandskasten vorhanden Ja nein
- Verbandsbuch vorhanden Ja nein
- Wasserfeste Pflaster Ja nein
- Schutzhandschuhe vorhanden Ja nein
- Augenspülflasche vorhanden Ja nein

54.) Schankanlagen

- Haben Sie die Dokumentation der Schankanlagen Reinigung Ja nein
- Dokumentation der Zapfhähne Reinigung & Desinfektion Ja nein

55.) Mindestlohn / Aushilfen

- Haben Sie die Dokumentation für Mindestlohn Ja nein
- Kennen Sie die gesetzlichen Anforderungen f. Mindestlohn Ja nein
- [Verweis auf Broschüre DIHK zum Mindestlohn](#)

56.) Produktion von verpackten Lebensmitteln z.B. Marmeladenglas

- Kennen Sie die vorgaben bei verpackten Lebensmitteln Ja nein
- Etikettierung / Etikett komplett vorhanden Ja nein

57.) Buffet / Frühstück, Mittagsbuffet, Abendbuffet, Veranstaltungen

- Haben Sie einen Spuckschutz Ja nein
- Ist die Kühlung gewährleistet Ja nein
- Werden die Warmhaltetemperaturen eingehalten Ja nein
- Kennzeichnung der. Allergene u. Zusatzstoffe sichergestellt Ja nein
- Dokumentation Eigenkontrolle der Temperaturen Stichpunkte Ja nein
- Rückstellprobe Menükomponente Ja nein

58.) Betriebsart und Verantwortlichkeiten

- Beschreibung der Betriebsart vorhanden Ja nein
- Anzahl der Essen pro Tag Ja nein
- Zielgruppe der Lebensmittel Ja nein
- Aufstellung mit Namen und Telefon vom Träger der Einrichtung bis Küche Ja nein

59.) Pläne der Räume

- Plan der gesamten Betriebsräume Übersicht Ja nein
- Plan aller Lagerräume vorhanden Ja nein
- Plan aller Mitarbeiterräume vorhanden Ja nein
- Plan aller Produktionsräume vorhanden Ja nein
- Plan der Abfallräume vorhanden Ja nein
- Plan der Spülküche vorhanden Ja nein

60.) Arbeitsanweisungen und Rückverfolgbarkeit Catering / Auslieferung

- Verpackungstemperatur vorhanden Ja nein
- Übergabetemperatur an Fahrer vorhanden Ja nein
- Transporttemperatur vorhanden Ja nein
- Übergabetemperatur Endkunde vorhanden Ja nein
- Arbeitsanweisung zum Regenerieren vorhanden Ja nein

61.) HACCP Team

- Ansprechpartner für Hygiene Ja nein
- Wer Entscheidet was Ja nein
- Liste mit Namen und Notrufnummern vorhanden Ja nein

62.)Coffe to Go Regelung

- Schulungsnachweis vorhanden Ja nein
- Arbeitsanweisungen vorhanden Ja nein

63.)Aufstellung PRP, CP und CCP

- Aufstellung im Betrieb aller PRP Punkte Ja nein
- Aufstellung im Betrieb aller CP Punkte Ja nein
- Aufstellung im Betrieb aller CCP Punkte Ja nein

64.)Instandhaltungsaufgaben

- Gesamt Plan der Instandhaltungsaufgaben für Räume Ja nein
- Gesamt Plan der Instandhaltungsaufgaben für Bedarfsgegenstände Ja nein
- Gesamt Plan der Instandhaltungsaufgaben für Geräte Ja nein

65.)Regelung für externe Reinigungsfirmen

- Schreiben an die Firmen in Bezug auf Hygiene vorhanden Ja nein
- Schulungsnachweis vor Ort für Techniker (IFSG & Hygiene) Ja nein
- Merkblatt Verhaltensregeln vorhanden Ja nein
- Regelung für Arbeitskleidung oder Kopfbedeckung Ja nein
- Zugelassene Produkte vorhanden Ja nein
- Reinigungsplan, Desinfektionsplan vorhanden Ja nein
- Lappensystem vorhanden Ja nein
- Eigenkontrolle und gegenkontrollle sind geregelt Ja nein

66.)Regelung für Techniker und Fremdpersonen

- Schreiben an die Firmen in Bezug auf Hygiene vorhanden Ja nein
- Schulungsnachweis vor Ort für Techniker (IFSG & Hygiene) Ja nein
- Merkblatt Verhaltensregeln vorhanden Ja nein
- Regelung für Arbeitskleidung oder Kopfbedeckung Ja nein
- Risiko-Analyse vorhanden Ja nein