

Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim
Umgang mit Lebensmitteln

Firmenwortlaut:

Name und Geburtsdatum des Arbeitnehmers:

Arbeitsanweisung

Gemäß Hygieneverordnung 852

Gemäß Hygieneverordnung 852/2004, gültig seit 1. 1. 2006, gilt folgendes:

„Die Lebensmittelunternehmer müssen die einschlägigen gemeinschaftlichen und einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über die Eindämmung von Gefahren bei der Primärproduktion und damit zusammenhängenden Vorgängen einhalten, einschließlich der Maßnahmen zur Verhinderung der Kontamination durch Bestandteile der Luft, des Bodens und des Wassers,...“

Nach HACCP Richtlinien müssen nach Bruch der Thekenverglasung bzw. der Leuchtmittel (Leuchtstoffröhren, usw.) die gesamten Lebensmitteln sofort entsorgt werden.

Ort, Datum:

Unterschrift: