Nachweis der Hygieneschulung nach § 4 LMHV

Für alle, die leicht verderbliche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen. Der Behörde auf Verlangen vorlegen. Die Belehrung nach § 43 IfSG ist eine eigene Pflicht und wird gesondert dokumentiert.

ANGABEN

Betrieb	_____
Datum / Ort / Uhrzeit	___.___._____ / _____ / _____ bis _____
Anlass	☐ Beschäftigungsbeginn ☐ Wiederholung ☐ besonderer Anlass: _____
Schulende Person (Name, Qualifikation)	_____

SACHGEBIETE NACH ANLAGE 1 LMHV (SOWEIT FÜR DIE TÄTIGKEIT NÖTIG)

☐ Eigenschaften und Zusammensetzung des Lebensmittels	☐ Hygienische Behandlung des Lebensmittels
☐ Hygienische Anforderungen an Herstellung und Verarbeitung	☐ Kühlung und Lagerung
☐ Lebensmittelrecht	☐ Umgang mit Lebensmittelabfällen und anderen Abfällen
☐ Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung	☐ Reinigung und Desinfektion
☐ Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit	☐ Havarieplan, Krisenmanagement

PERSONALHYGIENE

☐ Sauberkeit und Händewaschen ☐ Saubere Arbeitskleidung, wenn nötig Schutzkleidung ☐ Schmuck, Kopfbedeckung, Straßen- und Arbeitskleidung getrennt ☐ Wunden und Hautinfektionen ☐ Krankheit und Symptome sofort melden ☐ HACCP-Schulung für Zuständige

Verwendete Unterlagen oder Videos: _____

TEILNEHMER

Name	Tätigkeit / Abteilung	Unterschrift

Unterschrift schulende Person: _____ **Nächste Schulung geplant am:** ___.___._____