Unterweisungsliste Mitarbeiter Verhaltensregeln und Hygienemaßnahmen

Die Beschäftigten sind über die allgemeinen Hygienemaßnahmen zu unterweisen, insbesondere über das richtige Händewaschen einschließlich Hautpflege, falls erforderlich über die Händedesinfektion sowie über einfache Hygieneregeln beim Husten und Niesen. Die entsprechenden Einrichtungen (Waschbecken, hautverträgliche Reinigungsmittel, Einweghandtücher, Hautpflegemittel, ggf. Desinfektionsmittel) sind in ausreichender Zahl zur Verfügung zu stellen.

Das Servicepersonal wird zu den vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln (inkl. allg. Regeln des Infektionsschutzes wie „Niesetikette“, Einordnung von Erkältungssymptomen, Corona etc.) unterwiesen.

Datum	Name Mitarbeiter (Unterwiesener)	**Unterschrift**	Sichtvermerk Unterweiser

Stempel oder Betriebsname
Straße Nr., PLZ Ort

Bundesverein Gastronomie und Genuss e.V.

Copyright: Bundesverein Gastronomie und Genuss e.V. (BVGG)
office@bvgg.eu 08442-916951
Stand 15.05.2020