



Teilnahmebestätigung Lebensmittelhygiene-Unterweisung

nach VO (EG) Nr. 852/2004
Für

Robert Karakschik

02.10.2026

Erstellt am

HSN-2026-80124

Zertifikatsnummer

Inhalte der Schulung

- Grundlagen der Lebensmittelhygiene & rechtlicher Rahmen
- Personalhygiene & hygienisches Verhalten
- Betriebshygiene: Reinigung, Desinfektion & Lagerung
- Kreuzkontamination, Allergene & Kennzeichnung
- HACCP, Eigenkontrollen, Temperaturen & Abweichungen
- Dokumentation, Rückverfolgbarkeit & Verantwortlichkeiten

Kursumfang: ca. 30 Minuten Online-Unterweisung



Die Teilnahme an der Lebensmittelhygiene-Unterweisung
nach VO (EG) Nr. 852/2004 wurde hiermit bestätigt.



Schulungsleitung

Ergänzung im Betrieb



Zusätzlich wurden die für diese Tätigkeit im Betrieb geltenden spezifischen Hygieneregeln erklärt und vermittelt.
z. B. zu Arbeitskleidung, Temperaturvorgaben, Dokumentation und dem Vorgehen bei Abweichungen.

Datum

Verantwortliche Person / Unterschrift