

*Betriebseigene Maßnahmen,
Kontrollen (HACCP - Konzept) und
Belehrungen*

- (1) Temperaturkontrollen
- (2) Reinigung und ggf.

Desinfektion

- (3) Wareneingangskontrolle
- (4) Schädlingsbekämpfung
- (5) Personalschulung
- (6) Folgebelehrung nach dem
Infektionsschutzgesetz (IfSG)