

Weidemark
Fleischwaren



**Personen-Begleitdokument
Handwerker und Besucher**
(Anlage zur Besucherhinterweisung B4.15-05)

Index	B4.15-09
Stand:	23.05.17
Version	6
Seiten	1

Dieses Dokument ist von jedem Externen auszufüllen und eine Kopie davon in der Anmeldung zu verwahren!
Besucher und Handwerker sind dahingehend zu unterweisen dass dieses Dokument während ihres gesamten Aufenthaltes bei Weidemark Fleischwaren GmbH & Co. KG mitzuführen und auf Verlangen den Mitarbeitern der Weidemark Fleischwaren GmbH & Co. KG vorzuzeigen ist!
Die in diesem Dokument festgehaltenen Einsatzorte dürfen nur nach Rücksprache mit dem entsprechenden Ansprechpartner oder Mitarbeitern der Anmeldung verlassen und geändert werden.
Alle mitgebrachten Gegenstände und Materialien sind vor dem Betreten und bei Verlassen des Geländes zu prüfen.

Auszufüllen von Mitarbeitern Weidemark bzw. Sicherheitsdienst

Erstbelehrung nach §43 IfSG liegt vor?		Datum letzten Folgebelehrung* (Kopie verwahren):	
Ja* <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>		
*Nur erforderlich beim <u>Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen</u> von Lebensmitteln (IfSG §42 Abs. 1); sonst allgemeine betriebliche Unterweisung (Besuchernachweis und Flyer) ausreichend!		*) jährliche Folgebelehrungen durch AG erforderlich!	
Zutritt zu folgenden Bereichen erforderlich:			
1. Weißbereich		Ja <input type="checkbox"/>	
Innerbetrieblich mit mögl. Kontakt zu unverpackten Produkten oder Verpackungsmaterial:			
1.1 Waren Sie in den letzten 24 h , <u>in Ihrer derzeitigen</u> Arbeitskleidung, in Betrieben tätig in denen folgende Allergene verarbeitet werden?		Ja* <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>
		unbekannt* <input type="checkbox"/>	
<p>Allergene gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011</p> <p>Gluten (= in Getreiden wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer), Krebstiere (Langusten, Hummer, Krabben usw. auch Krustentiere genannt), Fische, Eier, Erdnüsse, sonstige Nüsse oder Schalenfrüchte (= essbare Nüsse und Kerne) Sojabohnen, Milch, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen (= Hülsenfrüchte, wie z.B. Erbsen, Bohnen, Linsen, Soja etc.), Weichtieren (z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfische, Kalmare etc.) Schwefeldioxid, Sulphite (meist als Konservierungsstoff; Kennzeichnung: E 220-224 u. E 226-228)</p> <p>* Bei "ja" oder "unbekannt" muss eine vollständige Hygiene- bzw. Besucherkleidung von Weidemark zu tragen.</p>			
2. Schwarzbereich		Ja <input type="checkbox"/>	
Nur Außenbereich, ohne Kontakt zu unverpackten Produkten oder Verpackungsmaterial:			
3. Zugang zu sicherheitskritischen Bereichen erforderlich:		Ja <input type="checkbox"/>	
Sicherheitskritische Bereiche sind: Trafostationen, Kühlaggregate, Serverräume, Chemielager			

Auszufüllen von Handwerkern, bzw. Besuchern!

Angaben zu vorherigen Arbeitsorten		Ja* <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>
Haben Sie in den letzten 72 h , in Betrieben der Lebensmittelherstellung, in anderen Schlacht- und Zerlegebetrieben, oder in Ver- und Entsorgungsbetrieben gearbeitet?			
<i>Bei ja: *) In Fällen des Betretens von Bereichen mit verpackten oder unverpackten Lebensmitteln, bzw. Verpackungsmaterialien ist vollständige Hygiene- bzw. Besucherkleidung von Weidemark zu tragen.</i>			
Mitgebrachte Gegenstände:		Ja* <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>
Werkzeuge oder Gegenstände aus Holz		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Werkzeuge oder Gegenstände aus Leder		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bereits verwendete Putzlappen o.a. Reinigungsmaterialien		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verwendetes Schleifpapier, Drahtbürsten und/oder -schwämme		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bereits verwendete Handschuhe		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nicht im Gefahrstoffkataster Weidemark aufgeführte, bzw. nicht für die Verwendung in Lebensmittelbetrieben zugelassene Chemikalien, Fette oder Öle?		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
wenn ja, welche genau: _____			
Sicherheitsdatenblätter vorhanden:		Ja <input type="checkbox"/>	Nein* <input type="checkbox"/>
*) Gegenstände, Materialien sind dem Mitarbeiter der Anmeldung, dem verantwortlichen Mitarbeiter bzw. der Fachkraft für Arbeitssicherheit anzuzeigen. Die Mitnahme ist nur nach Freigabe dieser Personen gestattet.			
Prüfung der Vollständigkeit aller mitgebrachten Gegenstände bei Verlassen des Betriebes: (Bestätigung durch Besucher oder Handwerker)			
Die von mir mitgebrachten Gegenstände wurden von mir auf Vollständigkeit und Defekte geprüft.			
Vorname, Name: _____		Datum, Unterschrift: _____	

Erstellt: MA QS: I. Koch Datum: 23.05.2017 Unterschrift: _____	Geprüft: MA QS: S. Schweizer Datum: 23.05.2017 Unterschrift: _____	Freigegeben: QMB: S. Jauck Datum: 23.05.2017 Unterschrift: _____
--	--	--