



Hygienezertifikat

die Mitarbeiter der Firmen
Gebr. Hardt Großküchen- und Spültechnik GmbH, sowie
Hardt Großküchen Service GmbH

haben erfolgreich an der Hygiene-Unterweisung am 04.11.2025 in Herborn zu
den Inhalten

Personalhygiene, Sars CoV-2, Allergene,
Hygienemanagement (Spülen und Waschen),
Temperaturen, Reinigung- und Desinfektion, Hautschutz,
Hygieneplan-EKS, EU-Zulassung 2019, Wiederholungsbelehrung,
IfSG, Hygiene- und Lebensmittelgesetze

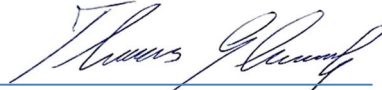
teilgenommen.

Anlass der Unterweisung IfSG § 42/43 und VO (EG) 852/2004

Durchgeführt von Herrn Thomas Schermuly, Hygiene-Dozent 35578 Wetzlar

04.11.2025

Datum


Thomas Schermuly

Hygiene Dozent beim TÜV Saarland und der Impuls Akademie,
Hygienebeauftragter der LHHW,
Int. Qualitätsmanagement- Auditor,
Autor im Fachverlag Forum