



# Hygienezertifikat

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

haben erfolgreich an der Hygiene-Unterweisung am 07.10.2022 in Herborn zu  
den Inhalten

Personalhygiene, Sars CoV-2, Allergene, Spülküche, Temperaturen,  
Reinigung- und Desinfektion, Hautschutz, Havarieplan, Checklisten,  
Hygieneplan-EKS, EU-Zulassung 2019, Wiederholungsbelehrung,  
IfSG, Hygiene- und Lebensmittelgesetze

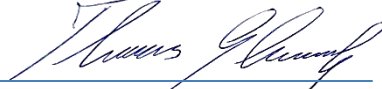
teilgenommen.

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

Durchgeführt von Herrn Thomas Schermuly, Hygiene-Dozent 35578 Wetzlar

07.10.2022

Datum



Thomas Schermuly

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