

	Seite
N34 Prüfungen nach DGUV Vorschrift 3 .....	55
N35 Erstunterweisung Infektionsschutzgesetz im Betrieb - Spielhalle .....	56 - 58
N36 Merkblatt zur Hygieneschulung HACCP nur für Spielhallen mit Speisenangebot .....	59
N37 Erstunterweisung Allergeninformation nur für Spielhallen mit Speisenangebot .....	60 - 62
N38 Erstunterweisung Hautschutz, Hautreinigung und Hautpflege .....	63 - 65
N39 Erstunterweisung - Ätzende und Reizende Reinigungsmittel .....	66
N40 Dokumentation Warenkühlung und MHD nur für Spielhallen mit Speisenangebot .....	67
N41 Dokumentation Reinigung nur für Spielhallen mit Speisenangebot .....	68
N42 Dokumentation Schädlings-Monitoring nur für Spielhallen mit Speisenangebot .....	69
 <b>Exkurs / Optional für bayerische Spielhallen und Gaststätten</b>	
<i>Exkurs</i> Überblick Infektionsschutz- und Hygienekonzepte Covid 19 .....	E1
<i>Exkurs</i> Infektionsschutzkonzept Covid 19 - Spielhalle .....	E2 - E3
<i>Exkurs</i> Erstunterweisung allgemeine Hygieneregeln zum Infektionsschutz Covid 19 - Spielhalle .....	E4 - E5
<i>Exkurs</i> Erstunterweisung Infektionsschutzkonzept Covid 19 - Spielhalle .....	E6 - E7
<i>Exkurs</i> Plakat Hygieneregeln - Spielhalle .....	E8
<i>Exkurs</i> Aushang Einlassregeln / 3-G-Regeln .....	E9
<i>Exkurs</i> Desinfektionsplan Geldspielgeräte / Unterhaltungsautomaten - Spielhalle .....	E10
<i>Exkurs</i> Desinfektionsplan häufiger Kontaktflächen - Spielhalle .....	E11
<i>Exkurs</i> Reinigungs- und Desinfektionsplan WC - Spielhalle .....	E12
<i>Exkurs</i> Dokumentation Durchführung Selbsttest .....	E13
<i>Exkurs</i> Verhaltenshinweise für Mitarbeiter - Spielhalle .....	E14 - E19
<i>Exkurs</i> Infektionsschutzkonzept Covid 19 - bayerische Gastronomie .....	E20 - E21
<i>Exkurs</i> Erstunterweisung Allgemeine Hygieneregeln zum Infektionsschutzgesetz - bay. Gastronomie .....	E22 - E23
<i>Exkurs</i> Erstunterweisung Infektionsschutzkonzept Covid 19 - bayerische Gastronomie .....	E24 - E25
<i>Exkurs</i> Aushang Hygieneregeln in der bayerischen Gastronomie .....	E26
<i>Exkurs</i> Aushang WC - Hände und Abstand - bayerische Gastronomie .....	E27
<i>Exkurs</i> Desinfektionsplan Geldspielautomaten / Unterhaltungsautomaten - bayerische Gastronomie .....	E28
<i>Exkurs</i> Desinfektionsplan häufiger Kontaktflächen - bayerische Gastronomie .....	E29
<i>Exkurs</i> Reinigungs- und Desinfektionsplan WC - bayerische Gastronomie .....	E30
<i>Exkurs</i> Gastronomie Gästeregistrierung .....	E31
<i>Exkurs</i> Information zur Gläserpflege - bayerische Gastronomie .....	E32
<b>Beilagen</b> .....	70
<b>Gefährdungsbeurteilung</b> .....	71
Online Tool VBG zur Erstellung der Gefährdungsbeurteilung .....	72
Die Psychische Gefährdungsbeurteilung .....	73 - 74
Gefährdungsbeurteilung (MuSchG) .....	75 - 81
<b>Qualifizierungsangebote</b> .....	82
Seminarangebote Arbeitsschutz im Unternehmen .....	83
<b>Nachweise und Schulungen</b> .....	84
<b>Dokumentationsnachweise</b> .....	85