

	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
 Exkurs / Optional für bayerische Spielhallen und Gaststätten	
<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
Beilagen	70
Gefährdungsbeurteilung	71
Online Tool VBG zur Erstellung der Gefährdungsbeurteilung	72
Die Psychische Gefährdungsbeurteilung	73 - 74
Gefährdungsbeurteilung (MuSchG)	75 - 81
Qualifizierungsangebote	82
Seminarangebote Arbeitsschutz im Unternehmen	83
Nachweise und Schulungen	84
Dokumentationsnachweise	85