	QM-Handbuch	01.1.2 FB 1 Checkliste Besucher_Rev08
	Checkliste für Besucher der Firma Buck Nudelspezialitäten	Revision 08
		Blatt 1 von 2


Sehr geehrter Besucher/innen,

aus Gründen der Sicherheit und der Hygienevorschriften bitten wir Sie folgende wichtigen Punkte bei einer Betriebsführung durch unsere Produktion zu berücksichtigen.

Wir bitten um Kenntnisnahme und Unterschrift aller Teilnehmer (siehe Anhang):

12 Regeln für unsere Besucher:

1. Besucher, die an einer akuten Durchfallerkrankung oder einer anderen **ansteckenden Krankheit** laut Infektionsschutzgesetz leiden, dürfen an der Führung **nicht teilnehmen**.
Bei Niesreiz oder Hustenanfällen unbedingt vom Produkt bzw. der Produktionslinie abwenden.
2. Unser Betrieb ist **behindertengerecht**, das Befahren mit **Rollstuhl/Rollator** ist möglich. Allerdings müssen die **Räder** vorher **desinfiziert** werden.
3. **Kinder** dürfen **nur** in **Begleitung Erwachsener** an der Betriebsführung teilnehmen.
Für Kinder unter 5 Jahren ist die Führung nur bedingt geeignet, da es im Betrieb sehr laut ist.
4. Aus hygienischen Gründen dürfen **Tiere nicht** mit ins Gebäude genommen werden.
5. Das Betreten von Produktions- und Lagerräumen ist nur mit **Hygienebekleidung (Kopfbedeckung, Besuchermantel und Überschuhen)** und nach **Ablegen jeglichen Schmucks** (auch Uhren) gestattet. Darüber hinaus müssen vor Betreten des Herstellbereichs **die Hände desinfiziert** werden.
6. Das **Mitnehmen** von **(Hand-) Taschen** ist **verboten** (Gehhilfen sind nach Desinfektion erlaubt). Ebenso ist das Mitbringen und der Konsum von Lebensmitteln, Zigaretten, Alkohol und Drogen im gesamten Produktionsbereich **strikt untersagt**.
7. Das **Entsorgen** von anfallendem **Müll** (z.B. Papiertaschentücher) ist in unserem Betrieb **nicht gestattet**.
8. **Toiletten** für Besucher stehen im **Besucherraum** des Gaggi NudelHauses zur Verfügung.
Die Benutzung anderer Sanitäreinrichtungen im Betrieb ist verboten.
9. Das Anfertigen von **Fotografien**, Videoaufzeichnungen oder anderer Dokumentationen ist **verboten**, Handys dürfen nicht mit in den Produktionsbereich genommen werden.
10. Bleiben Sie während der gesamten Führung auf den für Sie **gekennzeichneten Besucherwegen** und achten Sie auf Rutsch- und Stolpergefahren. Sollten Sie die Gruppe verlieren, finden Sie sich bitte unverzüglich am **Besuchersammelpunkt** ein und warten dort.
11. Bei **Verletzungen/Unwohlsein**, melden Sie sich bitte bei der **Gruppenleiterin**, Sie ist ausgebildete **Ersthelferin** und kann Sie ggf. entsprechend versorgen. Im Falle eines Stromausfalls oder Brandes ist der Betrieb gemeinsam mit der Gruppenleiterin unverzüglich zu verlassen.
12. Das **Greifen** in und **an Produkte, Maschinenteile** sowie das Betätigen bzw. Drücken von Schaltknöpfen ist **strengstens untersagt**.

	QM-Handbuch	01.1.2 FB 1 Checkliste Besucher_Rev08
	Checkliste für Besucher der Firma Buck Nudelspezialitäten	Revision 08
		Blatt 2 von 2

Gruppenbezeichnung:		Pers. Eintritt	
Personenzahl (alle):		Pers. Austritt	
Geprüft von:		Datum:	

Nr.	Unterschrift (Name, Vorname)
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	

**Änderung am 28.02.2020: aufgrund des neuartigen Coronavirus (SARS-CoV-2) müssen innerbetrieblich Vorkehrungen getroffen werden. Mitunter auch der Hinweis nach Punkt 12.*

**Änderung am 28.10.2021 (Rev.07): Erweiterte Änderung aufgrund Covid-19 – Impfung, Genesen oder Testnachweis*

**Änderung am 17.03.2023 (Rev.08): Wegfall Corona-Vorschriften*

Erstellt am: 17.03.2023 von: NB	geprüft und freigegeben am: 17.03.2023 von: AS
---------------------------------	--