

Hygiene-Checkliste für Dienstleister und Fremdfirmen

Beschreibung des Arbeitseinsatzes	
Datum der Einsatzes	
Dauer des Arbeitseinsatzes	
Name und Anschrift der Fremdfirma/Dienstleister	
Ansprechpartner der Firma (<i>Leitender Monteur, Kellner, Techniker, etc.</i>)	
Anzahl der ausführenden Arbeitskräfte (<i>Bitte Liste mit Namen beifügen</i>)	
Ist ein firmeneigenes Hygienekonzept vorhanden? (<i>Bitte zusenden!</i>)	Ja <input type="radio"/> Nein <input type="radio"/>
Wurde das Hygienekonzept der FZLO Freizeitstätten GmbH zur Kenntniss genommen?	Ja <input type="radio"/> Nein <input type="radio"/>
Wurde das Personal inkl. Minijobber, Freiberufler, etc. über die Hygieneschutzmaßnahmen informiert?	Ja <input type="radio"/> Nein <input type="radio"/>
wird eine Hygiene-Schutzausrüstung mitgeführt? (Schutzmaske, Handschuhe, etc.)	Ja <input type="radio"/> Nein <input type="radio"/>
Werden die Gesundheitszustände des Personals regelmäßig überprüft?	Ja <input type="radio"/> Nein <input type="radio"/>

Bitte beachten Sie, dass bei Auftreten von respiratorischen Symptomen, Maßnahmen ergriffen werden müssen, um sowohl das Personal, als auch Gäste zu schützen. Hierzu zählt auch das Absagen eventueller Aufträge oder Dienstleistungen.

Datum, Ort

Unterschrift