



X

**Erklärung nach § 42 und § 43,  
Infektionsschutzgesetz durch den Arbeitgeber**

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

geb. am: \_\_\_\_\_

Straße/ Hausnummer: \_\_\_\_\_

PLZ/ Ort: \_\_\_\_\_

Eintrittsdatum: \_\_\_\_\_

Beschäftigt als: \_\_\_\_\_

**Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich gemäß §42 und § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz mündlich und schriftlich aufgeklärt bzw. belehrt wurde, und dass bei mir keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot im Lebensmittelbereich bekannt sind.**

Diese maschinell erstellte Anweisung ist auch ohne Unterschrift des Arbeitgebers gültig!

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum:

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

\_\_\_\_\_  
Erziehungsberechtigter bei Minderjährigen



## Betriebliche Unterweisung

### Unterweisung persönliche Hygiene

Jeder Mitarbeiter, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, hat ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und muss angemessene, saubere, hygienische (nicht riechende) und gebügelte Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

#### Händedesinfektion (nach Anweisungen auf Etolit Hautschutzplan – Einzusehen in Fachgeschäft/Bäckerei)

- zum Hände waschen immer Händewaschdesinfektion oder flüssige Seife benutzen
- den Seifenspender genau nach Anweisung des Herstellers benutzen, auf ausreichende Einwirkung des Reinigungsmittels auf der Haut achten, mit warmen Wasser abspülen und die Hände anschließend hygienisch einwandfrei mit einem Einmalhandtuch trocknen.

#### Die Hände müssen immer desinfiziert bzw. gereinigt werden

- unmittelbar vor jedem Arbeitsbeginn
- nach jedem Toilettenbesuch, nach jedem Gang zum Entsorgungsbereich
- nach jedem Anfassen von schmutzigen Gegenständen, Verpackungen, Säcken usw.
- nach jeder Beendigung von diversen Reinigungsarbeiten
- nach jedem Essen, Rauchen, Husten oder Niesen, nach dem Kämmen der Haare
- nach jeder Anwendung von Reinigungskemikalien

#### Generelle Vorsorge- und Hygienemaßnahme

- **Das Tragen von Schmuck** wie Hand- und Armschmuck, Uhren, Ketten, Ohrschmuck und Piercing während des gesamten Arbeitsprozesses **ist strengstens untersagt**.
- Die Fingernägel sind immer kurz zu schneiden und sauber zu halten und dürfen **weder lackiert, noch anderweitig mit künstlichen Materialien bearbeitet sein**.
- Kopfhare müssen immer sauber und gepflegt sein. Lange Haare, sind während des gesamten Arbeitsprozesses zusammen zu binden. Es ist strengstens untersagt sich mit den Händen durch die Haare zu streifen. Jeder männliche Mitarbeiter hat auf seine Bartpflege zu achten.
- **Es ist verboten, Straßenkleidung während der Arbeit zu tragen und Arbeitskleidung außerhalb der Arbeitsstätte.**
- Es ist immer auf saubere, hygienische, nicht riechende Berufsbekleidung zu achten.
- nicht in bzw. auf Lebensmittel niesen oder husten
- Das Fehlen von Reinigungsmitteln oder Handtüchern ist sofort zu melden bzw. eigenständig auf zu füllen. Angewohnheiten wie Kratzen am Kopf oder anderen Körperteilen müssen unterbunden werden.
- **Verletzungen an Händen und Armen durch wasserdichten Verband schützen** (Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen, sofern die Möglichkeit besteht, dass Lebensmittel direkt oder indirekt mit krankheitserregenden Mikroorganismen verunreinigt werden. Kleine Schnittverletzungen müssen sofort gereinigt, desinfiziert und mit geeignetem Verbandsmaterial versorgt werden. Ernstere Verletzungen müssen vom Arzt behandelt werden.)
- **Personen die entzündete/ eitrige Wunden oder Durchfallerkrankungen leiden, müssen diese Erkrankungen sofort dem Betriebsinhaber oder seinem Vertreter anzeigen (§ 17 Bundesseuchengesetz beachten)**
- **Im gesamten Produktionsbereich** sowie in der Versandabteilung hat jeder Mitarbeiter während des gesamten Arbeitsprozesses eine vorgeschriebene **Kopfbedeckung zu tragen**.

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich über die vorgenannte betriebliche Anweisung – **Persönliche Hygiene** - verbindlich belehrt wurde. Bei Zuwiderhandlungen müssen Sie mit arbeitsrechtlichen Konsequenzen (in Form von Abmahnungen bis hin zur Kündigung) rechnen.

Sollte auf Grund eines Verstoßes gegen vorgenannte Unterweisungen ein Schadenfall eintreten, so haftet jeder einzelne Mitarbeiter im vollen Umfang für den entstandenen Schaden selbst. Eine betriebliche Haftung erlischt in diesem Fall.

Diese maschinell erstellte Anweisung ist auch ohne Unterschrift des Arbeitgebers gültig!

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum:

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

\_\_\_\_\_  
Erziehungsberechtigter bei Minderjährigen



## Betriebliche Anweisung

### **Umgang mit unverpackten Lebensmitteln**

Jeder Mitarbeiter unseres Unternehmens hat ständig darauf zu achten, dass eine negative Beeinträchtigung der Lebensmittel vermieden wird. Eine negative Beeinträchtigung von Lebensmitteln ist insbesondere dann gegeben, wenn bei der Abgabe von unverpackten Lebensmitteln keine strikte Trennung „rein“ und „unrein“ erfolgt. Dabei handelt es sich vor allem um die Berührung von Geld und Lebensmitteln ohne jegliche hygienische Schutzmaßnahmen.

Aus diesem Grund wird Folgendes angewiesen:

**Im Verkauf sind sämtliche unverpackte Lebensmittel ausschließlich mit für das jeweilige Produkt passenden Hilfsmitteln anzufassen/ zu bewegen. Hilfsmittel sind Handschuhe, Heber, Zangen, Sahneabdeckpapier, Schnittbrotbeutel.**

**Kein Produkt wird direktem Hautkontakt ausgesetzt.**

**Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich über die vorgenannte betriebliche Anweisung – Umgang mit unverpackten Lebensmitteln - verbindlich belehrt wurde. Bei Zuwiderhandlungen müssen Sie mit arbeitsrechtlichen Konsequenzen (in Form von Abmahnungen bis hin zur Kündigung) rechnen.**

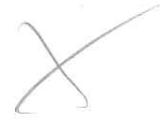
Sollte auf Grund eines Verstoßes gegen vorgenannte Unterweisungen ein Schadenfall eintreten, so haftet jeder einzelne Mitarbeiter im vollen Umfang für den entstandenen Schaden selbst. Eine betriebliche Haftung erlischt in diesem Fall.

Diese maschinell erstellte Anweisung ist auch ohne Unterschrift des Arbeitgebers gültig!

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum:

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

\_\_\_\_\_  
Erziehungsberechtigter bei Minderjährigen



## Aushangpflichtige Gesetze

Wir möchten Sie hiermit darüber informieren, dass das neue aktuelle Allgemeine Gleichbehandlungsgesetz

# „Aushangpflichtige Gesetze für Handwerk und Gewerbe“

in der Produktionsstätte der Bäckerei Exner Im Schäwe 9, 14547 Beelitz, zur ständigen Einsicht Ihrerseits für jeden Mitarbeiter unseres Unternehmens aushängt.

**Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich mündlich und schriftlich über den Aushang (im Hauptbetrieb) des vorgenannten Gesetzes verbindlich informiert wurde.**

Dieses maschinell erstellte Schriftstück ist auch ohne Unterschrift des Arbeitgebers gültig.

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum:

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

\_\_\_\_\_  
Erziehungsberechtigter bei Minderjährigen



## Betriebliche Unterweisung

### Arbeitsschutzrechtliche Unterweisung und Unfallverhütungsvorschriften

Folgendes ist bei der täglichen Arbeit unbedingt von jedem Mitarbeiter zu beachten und einzuhalten:

- Vorsicht im Umgang mit sämtlichen Schneidewerkzeugen!
  - Vorsicht im Umgang mit allen elektrischen Geräten und Kleinmaterialien!
  - Vorsicht im Umgang mit heißem Wasser sowie mit Geräten, die heißes Wasser erzeugen!
  - Vorsicht im Umgang mit dem Ladenbackofen (Bedienungsanweisung ist generell zu beachten)!
  - Im Notfall ist beim Bedienen des Feuerlöschers auf Hinweisschilder bzw. auf aufgedruckte Bedienungsanweisungen zu achten!
  - Kisten und andere größere Gegenstände nicht im Wege stehen lassen! Laufwege sind freizuhalten.
1. Das Anlegen sowie das Tragen von Schmuck, Armbanduhren, Ringe und Piercing jeglicher Art sind während der gesamten Arbeitszeit strengstens untersagt. Es ist darauf zu achten, dass sich keine losen Bänder oder Gürtel am Körper befinden. **Fingernägel müssen kurz sein und dürfen weder lackiert, noch anderweitig mit künstlichen Materialien bearbeitet sein.**
  2. Da wir ein Hygienebetrieb sind, wird angewiesen, dass von jedem Mitarbeiter während des gesamten Arbeitsprozesses nur saubere, hygienisch gereinigte (nicht riechende) **Arbeitskleidung (oranges T-Shirt oder Pain Paillase Shirt, schwarze lange Hose, festes, geschlossenes schwarzes Schuhwerk und schwarze Bistroschürze)** getragen werden muss. Um zu verhindern, dass sich die Arbeitskleidung in einer Maschine verfängt, ist diese anliegend zu tragen.
  3. Lange Haare sind während des gesamten Arbeitsprozesses zusammen zu binden. Es ist strengstens untersagt sich mit den Händen durch die Haare zu streifen. Im Produktionsbereich ist eine vorgeschriebene Kopfbedeckung zu tragen.
  4. Für bestimmte Tätigkeiten (Reinigungsarbeiten, Wartungen...) ist eine persönliche Schutzausrüstung erforderlich. Je nach Art der möglichen Gefährdung sind das: Schutzkleidung, Schutzbrille, Gesichtsschutzschirme, Schutzhandschuhe und zuletzt auch Gehörschutz und Hautschutz. Bei Bedarf ist jeder Mitarbeiter dazu verpflichtet diese Schutzausrüstung ohne Aufforderung zu tragen.
  5. Jeder Mitarbeiter ist dazu verpflichtet, mit allen Anlagen, Maschinen, Einrichtungen, elektrischen Geräten, Arbeitsmitteln bzw. Arbeitshilfsmitteln so pfleglich umzugehen, dass es zu keinen nachweislichen mutwilligen Beschädigungen kommt. Dazu gehören z.B. der einwandfreie Umgang und die korrekte Bedienung sämtlicher Maschinen, der Backöfen, des Elektrogabelstaplers, der Arbeitstische und aller diversen kleinen Arbeitshilfsmitteln.
  6. **Anlagen, Maschinen Einrichtungen und Geräte**
    - Es ist strengstens untersagt, jegliche Anlagen, Maschinen Einrichtungen und Geräte, insbesondere rotierende, pressende, saugende oder ähnliche Teile und Bereiche, während der Inbetriebnahme zu berühren. Hierbei besteht höchste Verletzungsgefahr.
    - Maschinen, Geräte etc. dürfen nicht ohne vorherige Einweisung und Belehrung bedient werden.
    - Jede Bedienungs- und Gebrauchsanweisung sowie jede betriebliche Anweisung ist im gesamten Arbeitsprozess zu beachten bzw. einzuhalten.
    - Anlagen, Maschinen, Geräte etc. sind nur unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften zu bedienen.
    - Es ist verboten die Einstellungen an Maschinen, Anlagen, Geräten bzw. elektrischen Geräten etc. eigenständig zu verstellen, zu verändern und zu manipulieren.



- Das Reinigen der Geräte und Maschinen hat nur mit den dafür bestimmten bzw. festgelegten Reinigungsmitteln und Utensilien zu erfolgen. Diese sind nach erfolgreicher Beendigung der Reinigungsarbeiten wieder an den dafür vorhergesehenen Platz abzulegen. Reinigungspläne und Anweisungen sind strengstens einzuhalten
  - Jeder Mitarbeiter ist dazu verpflichtet, vorsichtig im Umgang mit Schneidewerkzeugen, elektrischen Maschinen und Geräten, z.B. Brotschneidemaschine den Backöfen sowie mit heißem Fett und Wasser zu sein. Es ist immer auf die Bedienungsanweisung der zu benutzenden Maschinen, Einrichtungen, Anlagen bzw. elektrischen Geräte zu achten. **Weiterhin sind Arbeitsanweisungen und Unterweisungen zu beachten.**
7. **Um Verletzungen zu vermeiden**, sind bei der Vorbereitung sowie selbst bei der Reinigung der Arbeitsmaterialien **keine spitzen, scharfen oder defekten Gegenstände** in das jeweilige Abwaschbecken zu legen. **Dies gilt auch für kaputtes Geschirr und Gläser.**
8. Der eigene Arbeitsplatz, die Kühl- und Gefrierzellen bzw. Schränke sind intensiv nach den hygienischen Bestimmungen zu reinigen. Die darin gelagerte Ware muss immer gewälzt werden. Der Gebrauch von defekten Arbeitsmaterialien (wie defekte Tortenringe, bzw. Bleche, Kisten usw. ist strengstens untersagt.
9. Alle Wege müssen sauber und frei von Öl, Fett oder Gegenstände sein, sonst besteht Ausrutsch- oder Stolpergefahr. Es ist strengstens untersagt, Kisten, Rollis oder andere große Gegenstände im Weg stehen zu lassen. Herumliegendes Kleinmaterial kann die Sicherheit gefährden. Um Sturzgefahr zu vermeiden bzw. zu verhindern muss immer auf vorhandene Hinweisschilder geachtet werden.

**Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich über die vorgenannte betriebliche Anweisung –  
**Arbeitsschutzrechtliche Unterweisung** - verbindlich belehrt wurde.**

**Bei Zuwiderhandlungen müssen Sie mit arbeitsrechtlichen Konsequenzen (in Form von  
Abmahnungen bis hin zur Kündigung) rechnen.**

Sollte auf Grund eines Verstoßes gegen vorgenannte Unterweisungen ein Schadenfall eintreten, so haftet jeder einzelne Mitarbeiter im vollen Umfang für den entstandenen Schaden selbst. Eine betriebliche Haftung erlischt  
in diesem Fall.

Diese maschinell erstellte Anweisung ist auch ohne Unterschrift des Arbeitgebers gültig!

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum:

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

\_\_\_\_\_  
Erziehungsberechtigter bei Minderjährigen



## **Hinweis des Arbeitgebers auf die Mitführungs- und Vorlagepflicht von „Nachweisheft für Beschäftigte im Umgang mit Lebensmitteln“ (§ 43 Abs. 5 Infektionsschutzgesetz)**

Hiermit weise ich als Arbeitgeber darauf hin, dass Sie als Arbeitnehmer dazu verpflichtet sind, während der Beschäftigung jederzeit:

- Ihr gültiges bzw. aktuelles Nachweisheft für Beschäftigte im Umgang mit Lebensmitteln (§43 Abs. 5 Infektionsschutzgesetz) auch Gesundheitsausweis genannt,
- die letzte Dokumentation der Belehrung nach § 42 und § 43 Infektionsschutzgesetz durch den Arbeitgeber



im Original mitzuführen und bei Kontrollen durch Behörden jederzeit auf Verlangen vorzulegen.

Ein Verstoß gegen die Mitführungspflicht stellt eine Ordnungswidrigkeit dar und kann bzw. wird mit einem Bußgeld belegt werden.

Sollte auf Grund eines Verstoßes gegen die Mitführungspflicht ein Schadenfall eintreten, so haftet jeder einzelne Mitarbeiter im vollen Umfang für den entstandenen Schaden selbst. Eine betriebliche Haftung erlischt in diesem Fall.

Diese maschinell erstellte Mitführungs- und Vorlagepflicht ist auch ohne Unterschrift des Arbeitgebers gültig.

Mit meiner nachfolgenden Unterschrift bestätige ich, dass ich heute über vorgenannte Mitführungs- und Vorlagepflicht verbindlich vom Arbeitgeber belehrt wurde. Ich habe die Mitführungs- und Vorlagepflicht gelesen und verstanden.

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum:

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

\_\_\_\_\_  
Erziehungsberechtigter bei Minderjährigen

|                              |  |               |
|------------------------------|--|---------------|
| Erstellt:<br>Anika Schilling |  AS Schädlingsbekämpfungs GbR | Rev. 001      |
| Erstellt am:<br>15.01.2019   | <b>Unterweisung der Mitarbeiter zum Schädlingsmonitoring in der Bäckerei Exner und dessen Fachgeschäften</b>   | Seite 1 von 2 |

Gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 für Lebensmittelhygiene wird in Artikel 5 Absatz 1 folgendes gefordert: „Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP – Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. {...} einschließlich Schutz gegen Kontamination und dass insbesondere Schädlingsbekämpfung gewährleistet ist {...}“

Das Schädlingsmonitoring dient der Verbesserung und der Sicherheit des Gesundheitsschutzes aller Beschäftigten und des Verbrauchers.

Deshalb werden folgende Maßnahmen ergriffen und es gelten folgende Verhaltensregeln der Firma AS Schädlingsbekämpfungs GbR:

1. In Ihrer Bäckerei und den Fachgeschäften wurde ein Schädlingsmonitoringsystem eingerichtet. Dazu gehören die Gefahrenanalyse und die Kontrolle kritischer Punkte zur Vermeidung gesundheitlicher Gefahren auf allen Stufen der Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung, Behandlung und des Verkaufs.
2. In diesem Verfahren wurden Ratten, Mäuse, Schaben, Motten und Fruchtfliegen berücksichtigt. Es wurden für jeden Schädling entsprechende Monitore installiert.

| Schädling  | Bild  | Monitor   |
|--|---|---|
| Wanderratte<br>( <i>Rattus norvegicus</i> )          |  |  |
| Hausmaus<br><i>Mus musculus</i> )                    |  |  |
| Dörrobstmotte<br>( <i>Plodia interpunctella</i> )    |  |  |
| Mehlmotte<br>( <i>Ephestia kuehniella</i> )          |  |  |
| Deutsche Schabe<br>( <i>Blattella germanica</i> )    |  |  |
| Orientalische Schabe<br>( <i>Blatta orientalis</i> ) |  |  |
| Fruchtflieg<br>( <i>Drosophila spec.</i> )           |  |  |

|                              |  |               |
|------------------------------|--|---------------|
| Erstellt:<br>Anika Schilling |  AS Schädlingbekämpfung GbR         | Rev. 001      |
| Erstellt am:<br>15.01.2019   | <b>Unterweisung der Mitarbeiter zum<br/>Schädlingsmonitoring in der Bäckerei<br/>Exner und dessen Fachgeschäften</b> | Seite 2 von 2 |

3. Entfernen Sie niemals die von uns installierten Monitore von Ihrem Aufstellungsort, da Sie an Ihrem Aufstellungsort eine sinnvolle Bedeutung haben. Die Monitore stimmen mit dem, von uns erstellten, Objektplan überein. Diesen finden Sie in Ihrem Ordner unter „Schädlingsmonitoring“ in jedem Fachgeschäft.
4. Weiterhin finden Sie in Ihrem Ordner die Protokolle, die Sicherheitsdatenblätter, Erste-Hilfe-Maßnahmen bei Vergiftung und ein Verzeichnis der Giftnotrufzentren.
5. Ein Schädlingsmonitoring ist lediglich eine Schädlingsprophylaxe mit dem Ziel die Einschleppung und den Zulauf von Schädlingen so früh wie möglich zu erkennen um sofort geeignete Maßnahmen ergreifen zu können. Es dient nicht der dauerhaften Freihaltung der Objekte von Schädlingen.
6. 90% aller Schädlingsbefälle kommen durch Einschleppung. Führen Sie aus diesem Grund eine gründliche Wareneingangskontrolle durch. Das heißt:
  - Ist die Ware beschädigt oder verschmutzt?
  - Ist das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) noch nicht überschritten?
  - Wie ist der optische Eindruck (sichtbarer Schädlingsbefall, sind Gespinne oder Kot in der Ware zu sehen, ist die Ware feucht, sichtbarer Schimmel, auffälliger Geruch etc.)?
7. Türen und Tore sind weitestgehend geschlossen zu halten.
8. Die Fenster sind mit Fliegengaze zu versehen.
9. Bauliche Mängel, die Schädlingsbefall begünstigen (z.B. offene Fugen) sind umgehend zu melden.
10. Der Hygienestatus ist stets aufrechtzuerhalten um für die Schädlinge ein unattraktives Umfeld zu schaffen.
11. Sollten Sie Schädlinge in Ihrer Einrichtung finden, würden wir Sie bitten diese aufzuheben und uns zur besseren Identifizierung vorzulegen.
12. Die eingesetzten Bekämpfungsmittel sind auf den Warnzetteln an den Köderstationen aufgeführt. Die Monitore sind nummeriert und die Standortbezeichnung findet sich zur besseren Auffindbarkeit über den Monitoren wieder.
13. Bei Feststellung eines Befalls werden sofort geeignete Bekämpfungsmaßnahmen eingeleitet.

**Durch meine Unterschrift bestätige ich, dass ich die Unterweisung erhalten und verstanden habe. Ich werde den Anweisungen Folge leisten.**

\_\_\_\_\_  
Vor- und Zuname in Druckschrift

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift des Mitarbeiters



## **Informationspflicht des Arbeitgebers zur Videotechnik im Unternehmen**

### **1. Geltungsbereich**

- 1.1 Diese Informationspflicht gilt für die Einführung und Anwendung von Kamera- und Videotechnik im gesamten Unternehmen der Bäckerei Exner Inh. Tobias Exner e.K., Im Schäwe 9, 14547 Beelitz, sowie in allen Bäckereifachgeschäften und Cafés des vorgenannten Unternehmens.

### **2. Zweck der Kamera- und Videotechnik**

- 2.1 Die Einsetzung von Kamera- und Videotechnik dient dem Schutz von Objekten vor Vandalismus, Diebstahl oder anderem Eigentumsdelikten oder aber dem Schutz von Personen.
- 2.2 Ebenso ist die Einsetzung von Kamera- und Videotechnik im gesamten Unternehmen, sowie in allen Bäckereifachgeschäften und Cafés unter anderem eine Auflage unserer Versicherung und dient ausschließlich der Verringerung bzw. der Verhütung von Straftaten wie:

- Diebstählen, Vandalismus, Raubüberfällen
- Schutz des Eigentums
- Schutz und Sicherheit der Beschäftigten
- Sicherheit der Kunden und Gäste
- Sicherung der Anlagen
- Sicherung von Gebäuden und Wirtschaftsgütern
- Abwehr von Gefahren für die Sicherheit des Betriebes

- 2.3 Die Kamera- und Videotechnik wird nicht zu Zwecken der Leistungs- und Verhaltenskontrolle, zum Leistungsvergleich oder zur Leistungsbemessung der Beschäftigten genutzt bzw. verwendet.
- 2.4 Zugleich dient die Kamera- und Videotechnik der Zutritts- und Qualitätskontrolle sowie der Wahrnehmung des Hausrechts im gesamten Unternehmen, der Bäckereifachgeschäfte und Cafés.

### **3. Datenverarbeitung, Speicherung und Auswertung von Videoaufzeichnungen**

- 3.1 Die Datenverarbeitung erfolgt unter Berücksichtigung des Bundesdatenschutzgesetzes.
- 3.2 Durch die Kamera- und Videotechnik erhaltenen Daten werden ausschließlich innerhalb des vorgenannten Unternehmens verarbeitet und wie vorgeschrieben nach 72 Stunden automatisch gelöscht.



3.3 Im Falle von aufgezeichneten Straftaten werden die Daten nach Wegfall Ihres Zweckes gelöscht. Dies gilt jedoch nicht für strafrechtliche Ermittlungsbehörden im Falle von Straftaten bzw. deren Aufklärung.

3.4 Die Auswertung von Kamera- und Videodaten wird ausschließlich durch den Inhaber der Bäckerei Exner- Tobias Exner sowie durch besonders berechnigte Personen durchgeführt.

3.5 Bei Auftreten von technischen Problemen der Kamera- und Videotechnik können Service-Techniker von systembetreuenden, externen Firmen hinzugezogen werden.

Mit meiner nachfolgenden Unterschrift bestätige ich, dass ich als Beschäftigter der Bäckerei Exner Inh. Tobias Exner e.K. über die Einführung und Verwendung von Kamera- und Videotechnik im gesamten Unternehmen, Bäckereifachgeschäften und Cafés unterrichtet wurde. Ich habe die vorgenannte Informationspflicht gelesen, verstanden und zur Kenntnis genommen.

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum:

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

\_\_\_\_\_  
Erziehungsberechtigter bei Minderjährigen