

Jede Person, die eine Arbeit bei Recla beginnt, absolviert die Einschulung für neue Mitarbeiter und wird über die folgenden Dokumente informiert.

Ogni persona che inizia a lavorare nell'azienda Recla frequenta la formazione per i neoassunti e viene informata sui documenti seguenti.

*Alle Dokumente sind auch auf den firmeninternen Bildschirmen zu finden!*

*Tutti i documenti si trovano anche sugli schermi all'interno della produzione!*

**Hygiene und HACCP  
(Zuständigkeitsbereich Kategorie B)**

- Krankheitserreger in Fleischerzeugnissen, übertragbare Krankheiten
- Vorschriften Personal-, Produkt-, Raum- und Gerätehygiene
- Eigenkontrolle HACCP, HACCP Team, CCP's
- Allergene, GVO, Mykotoxine, Produktschutz, QMS

**Igiene e HACCP  
(attività di competenza categoria B)**

- Patogeni nei prodotti di carne e malattie infettive trasmissibili
- Prescrizioni dell'igiene personale, dell'igiene del prodotto e dell'igiene dell'ambiente e delle attrezzature
- Sistema di autocontrollo HACCP, Team HACCP, CCP
- Allergeni, OGM, Micotossine, food defense, SGQ

**Hygienevorschriften Personal bzw.  
Hygienevorschriften interne Techniker**

**Prescrizioni per l'igiene del personale oppure  
Prescrizioni igieniche per tecnici interni**

**Gesundheitszustand Personal**

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

**Stato igienico personale**

Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

**Qualitätspolitik der Recla GmbH**

**La politica qualità della Recla srl**

**Arbeitssicherheit**

Arbeits- und Gesundheitsschutz-Richtlinie  
Grundsicherung Arbeitsschutz  
Arbeitssicherheit - Organigramm

**Sicurezza lavoro**

Direttiva in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro  
L'istruzione sicurezza lavoro  
Organigramma sicurezza