HACCP-Checkliste Personalhygiene und Schulung

cateree.de

Tägliche Kontrolle

Seite 1: tägliche Kontrolle vor Arbeitsbeginn. Seite 2: Nachweise je Person mit Datum, damit Du Fristen im Blick behältst.

Betrieb: _____ **Zeitraum / Monat:** _____ **Verantwortlich:** _____

Datum	Name	Kleidung sauber, Haare bedeckt, kein Schmuck	Hände gewaschen	Keine Krankheitsanzeichen	Maßnahme bei Abweichung	Kürzel Verantwortliche/r
		☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
		☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
		☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
		☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
		☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
		☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
		☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
		☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
		☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
		☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
		☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
		☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
		☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
		☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
		☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
		☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
		☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
		☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
		☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		

Bei jeder Abweichung die Korrekturmaßnahme festhalten. Aufzeichnungen angemessen lange aufbewahren (VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 5).

HACCP-Checkliste Personalhygiene und Schulung

cateree.de

Nachweise je Person

Seite 1: tägliche Kontrolle vor Arbeitsbeginn. Seite 2: Nachweise je Person mit Datum, damit Du Fristen im Blick behältst.

Betrieb: _____ **Zeitraum / Monat:** _____ **Verantwortlich:** _____

Name	Bescheinigung Gesundheitsamt § 43 IfSG (Datum)	Letzte Folgebelehrung (Datum)	Nächste Folgebelehrung spätestens	Hygieneschulung § 4 LMHV (Datum, Thema)	HACCP-Schulung (falls zuständig)	Unterschrift

Bei jeder Abweichung die Korrekturmaßnahme festhalten. Aufzeichnungen angemessen lange aufbewahren (VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 5).