HACCP-Checkliste Reinigung und Desinfektion

cateree.de

Trage ein, was wann womit gereinigt wurde. Die Person, die reinigt, und die Person, die kontrolliert, zeichnen jeweils mit Kürzel ab.

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

Bereich / Gerät	Datum	Uhrzeit	Reinigungs- / Desinfektionsmittel	Konzentration	Erledigt (Kürzel)	Kontrolliert (Kürzel)	Auffälligkeiten / Maßnahme

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