|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP.10.1 |
| Anlage: Nachweis der erfolgten Unterweisung HACCP-Team | | |

Auswahl der Unterweisungen und Schulungen (Digitale Unterweisungen sind mit einem Zertifikat nachzuweisen):

|  |  |
| --- | --- |
|  | Übersicht HACCP-Konzept |
|  | Arbeitsprogramm HACCP-Konzept |
|  | Gesetzliche und normative Vorgaben |
|  | Durchführung einer Gefahrenanalyse |
|  | Festlegen und steuern von CCPs |
|  | Steuerung von Korrekturmaßnahmen |
|  | Verifizierung des HACCP-Konzeptes |
|  | Dokumentation HACCP |
|  | Sonstige: |

Datum der Umsetzung: **TT.MM.JJJJ**

Mit Unterschrift bestätigt der Teilnehmer die Einweisung / Unterweisung umgesetzt zu haben und eigenhändig unterzeichnet zu haben.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Name** | **Vorname** | **Unterschrift** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |