|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP.11.3 |
| Anlage: HACCP Checkliste 11.3 Schulungen | | |

**Legende**: **D** = Durchführungsverantwortlich, **M** = Mitarbeitspflicht, **I** = Informationsempfänger

**QS** = Qualitätssicherung, **QM** = Qualitätsmanagement, **EK** = Einkauf, **PR** = Produktion, **WK** = Werkstatt, **LO** = Logistik, **V** = Verwaltung, **HA** = HACCP-Team, **GF** = Geschäftsführung

**EX** = Externe Stelle (z.B. Schädlingsbekämpfung), **PE** = Personalabteilung

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Checklisteninhalte** | **D** | **M** | **I** |
| Erstellung von jährlichen Schulungsplänen für alle Mitarbeiter (z.B. Hygieneschulung, HACCP Schulung) |  |  |  |
| Durchführung der Schulungen gemäß des erstellten Plans, sowie Überprüfung des Schulungserfolges (dokumentiert). |  |  |  |
| Festlegen von nötigen Schulungsmaßnahmen für neue Mitarbeiter |  |  |  |
| Kontrolle der umgesetzten Schulungen (Nachweise) |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |