|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | | | | | | | | | HACCP 27.1 | | | |
| Anlage: Muster Verzeichnis Reinigungs- und Desinfektionsmittel | | | | | | | | | | | | | |
| Unternehmen |  | | | | Bereich |  | | | | | | | |
| Bezeichnung gemäß Hersteller | | | Datum Inbetriebnahme | Datum  Prüfung | | Datum  nächste Prüfung  12 Monate | Herstellerdaten | Gefahrstoffdatenblatt | Betriebsanweisung | | Jährliche Unterweisung | Einweisungsunterlagen | Schriftverkehr Ablage |
|  | | |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |
|  | | |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |
|  | | |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |
|  | | |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |
|  | | |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |
|  | | |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |
|  | | |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |
|  | | |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |
|  | | |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |
| Prüfung Audit Datum | |  | Prüfer(in) Name, Unterschrift | | |  | | | | | | | |