

Kontrolle über Einhaltung der Hygieneanweisungen

Betrieb:

Jahr:

Mit diesem Dokument kann der Nachweis über die Einhaltung der Hygieneanweisungen erbracht werden.

	Was und wo	Erläuterungen	erfüllt			Bemerkungen / Korrektur-massnahmen
			ja	nein	n/a	
Allgemeine Anforderungen	Personalverhalten (freiwillig)	Mitarbeiterschulungen: Einweisung aller Mitarbeiter (Schulungen aufgezeichnet) – Persönliche Sauberkeit – Saubere Kleidung – Meldepflichtige Krankheiten – Rauchverbot in allen Arbeitsräumen – alle Mitarbeiter verfügen über die Hygieneanweisungen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Reinigung	– geeignete Reinigungsgeräte, werden gewartet – Wasser in Trinkwasserqualität – Reinigungspläne eingesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Sozialräume	Toiletten: – ausreichend vorhanden – mit Handwaschbecken, Reinigen und Trocknen der Hände hygienisch möglich Sonst: – ausreichend Handwaschbecken, Reinigen und Trocknen der Hände hygienisch möglich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Tiere und Schädlinge	– Keine Haustiere in Lager, Sortier- und Abpackräumen – Präventives Bekämpfungskonzept	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Abfall-Behälter (freiwillig)	– Geeignete Behältnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Abfalllager	– Separate, geeignete Vorkehrungen für die Abfalllagerung und -entsorgung, praktisch frei von Schädlingen und Ungeziefer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Kontrolle über Einhaltung der Hygieneanweisungen

Betrieb: _____

Jahr: _____

	Was und wo	Erläuterungen	erfüllt			Bemerkungen / Korrekturmassnahmen
			ja	nein	n/a	
Hygienezone 1	Gebäude und Räume (freiwillig)	– Sauberkeit gewährleistet, in angemessenem baulichem Zustand	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Transport	– Verschmutzung und Kontamination durch Fremdkörper wird verhindert – Transportfahrzeuge sauber – Anforderungen an Temperatur eingehalten	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Hygienezone 2	Aufbereitung und Verpackung	– Verschmutzung und Beschädigung der Produkte auf ein Minimum reduziert – Fremdkörper werden konsequent entfernt – Maschinen und Werkzeuge werden regelmässig gereinigt – Nur saubere Gebinde und Verpackungen	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
	Anlagen, Maschinen, Geräte	– Sauberkeit gewährleistet, möglichst korrosionsfrei – Regelmässige Bodenreinigung – Keine Kontamination von Lebensmitteln mit nicht lebensmitteltauglichen Schmiermitteln und anderen unerwünschten Stoffen	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Hygienezone 3	Lagerräume	– Boden wird regelmässig nass gereinigt – Fenster: gut verschliessbar, kein Schmutz rundum – Kein Glasbruch in der Nähe offener Lebensmittel möglich – Temperaturanforderungen werden eingehalten – Lagerräume werden nach Aus- und vor Einlagerung gereinigt – Lagerräume werden regelmässig auf Schädlingsbefall und Verderb kontrolliert – Retourwaren werden separat gelagert	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

Checkliste ausgefüllt durch: _____ Datum: _____