

08 NAPI ELLENŐRZÉSI LAP MINTA

Dátum:..... év..... hét

Vizsgált terület	Követelmény	Ellenőrzés eredménye M=megfelelő; K= kifogásolt							Kifogás esetén intézkedés
		H	K	SZ	CS	P	SZ	V	
Általános műszaki feltételek	1. Üzem és helyiségeinek általános állapota, nyílászárók, padozat, világítás, elszívó 2. Víz, szennyvízelvezetés biztonsága								
Személyzet, személyes higiénia	1. Létszám megfelelő, egészségügyi alkalmasság 2. Munka, védőruha megléte, tisztasága, kéz, körmök tisztasága 3. Kézmosók működőképeseek, fertőtlenítőszer, kéztörölő megléte								
Áru átvételi, tárolási körülmények	1. Helyiségek, hűtőberendezések műszaki állapota, tisztasága 2. Mérőeszközök rendelkezésre állása 3. Tárolási szabályok betartása								
Gépek, berendezések, eszközök	1. Műszaki állapotuk megfelelő 2. Tisztaság megfelelő								
Takarítás, mosogatás	1. Tárolási eszközök, szerek rendelkezésre állása, jelölése 2. Mosogatók és eszközei műszaki rendelkezésre állása, tisztasága 3. Tiszta eszközök tárolása								
Hulladékgyűjtés és tárolás	1. Hulladékgyűjtők rendelkezésre állása, megfelelő műszaki és tisztasági állapota								
Rovar, rágcsáló-irtás	A helyiségek rovar- és rágcsálómentessége, eszközök megléte								
Dokumentálás	HACCP működtetéséhez szükséges dokumentációk megléte								
Aláírás:									