HACCP	**Personalschulung Nachweiß (mind. 1x jährlich)**
Musterfirma	

Datum der Schulung
Referent

Themen der Schulung				
		Personalhygiene		Temperaturkontrolle
		Schädlingsbekämpfung		Wareneingangskontrolle
		Keime / Gefahren		Biologische Gefahren
		Chemische Gefahren		Physikalische Gefahren
		Beschäftigungsverbote		

Teilnehmer	E	W	Name/Vorname	Unterschrift
Bitte ankreuzen:				
E=Erstschulung				
W=Wiederholung				