

6.11 Formblatt Liste Verantwortlichkeiten



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Bereich / Aufgabe	ggf. Termine	ggf. Dokumentation	verantwortliche Person	Datum und Unterschrift	Änderung am: siehe weiter unten
Küchenleitung					
Stellvertreter/in					
Erstellung und Aufbewahrung von Speisekarten, Menüplänen					
Einkauf					
Warenannahme					
Lagerhaltung					
Speisenzubereitung					
Servieren					
Geschirreinigung					



6.11 Formblatt Liste Verantwortlichkeiten

Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Bereich / Aufgabe	ggf. Termine	ggf. Dokumentation	verantwortliche Person	Datum und Unterschrift	Änderung am: siehe weiter unten
Party-Service					
Temperaturüberwachung Lagerung					
Temperaturüberwachung Speisenzubereitung					
Temperaturüberwachung Präsentation					
Anfertigung von Rückstellproben					
Reinigung und Pflege der Arbeitskleidung					
Kontrolle und Aufbewahrung der Bescheinigungen nach IfSG					
jährlicher Betriebscheck / Überprüfung des HACCP-Systems					
jährliche Überprüfung der Temperaturmessgeräte					

6.11 Formblatt Liste Verantwortlichkeiten



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Bereich / Aufgabe	ggf. Termine	ggf. Dokumentation	verantwortliche Person	Datum und Unterschrift	Änderung am: siehe weiter unten
Abfallentsorgung					
Schädlingsbekämpfung					
Instandhaltung des Gebäudes und der Einrichtung					
Schulung der Mitarbeiter/innen					
Ansprechpartner für Lebensmittelüberwachung und Gesundheitsamt					
weitere betriebsspezifische Verantwortlichkeiten:					

6.11 Formblatt Liste Verantwortlichkeiten



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Bereich / Aufgabe	ggf. Termine	ggf. Dokumentation	verantwortliche Person	Datum und Unterschrift	Änderung am: siehe weiter unten
Veränderungen bei den Verantwortlichkeiten:					