

Selbstkontrollkonzept (SKK) für Gewerbebetriebe

Erstellungsdatum SKK: _____

Vorgehen:

1. Angaben zum Betrieb (Seite 1) und Gefahrenanalyse (Seite 2) ausfüllen
 2. Entsprechend der Gefahrenanalyse die Arbeitsanweisungen (AA) und Kontrollformulare (KF) organisieren (Seite 3 bis 11)
 3. Die Mitarbeiter schulen – im hygienischen Umgang mit Lebensmittel und in der Anwendung der Selbstkontrolle – Nützen Sie dazu unsere Merkblätter
 4. Kontrollen gemäss den Vorgaben durchführen und schriftlich auf den Kontrollformularen dokumentieren
 5. Kontrollformulare mindestens 1 Jahr aufbewahren
- ▶ Das Selbstkontrollkonzept ist laufend den Veränderungen im Betrieb anzupassen!

Angaben zum Betrieb

Firmenname: _____

Adresse: _____

PLZ, Ort _____

Verantwortliche Person: _____

Anzahl Mitarbeitende: _____

davon Lehrlinge: _____

Mitarbeitende mit Führungsfunktion:

Name: _____

Funktion: _____

Name: _____

Funktion: _____

Name: _____

Funktion: _____

Name: _____

Funktion: _____