Lázeňská káva

eshop.lazenskakava.cz

Záznam o školení hygieny a prověření znalostí

Záznam podle § 19 a 20 zákona 258/2000 Sb. a přílohy II kapitoly XII nařízení (ES) 852/2004. Vyplňte, podepište a uložte k dokumentaci HACCP.

Provozovatel (jméno nebo firma, IČO)	
Provozovna (adresa)	
Datum a čas školení	
Druh školení	vstupní / opakované / mimořádné (zakroužkujte)
Školitel (jméno, funkce)	
Délka školení	

Probraná témata

Téma	Probráno (ano/ne)
Zdravotní stav, kdy nesmím pracovat s potravinami, hlášení nemoci	
Osobní hygiena: mytí rukou, oděv, nehty, šperky, jídlo personálu	
Příjem zboží, teploty lednic a vitríny, datum otevření, skladování	
Sanitace: kávovar, tryska, mléčné cesty, mlýnek, plochy, nádobí, chemie	
Alimentární nákazy a otravy z potravin, rizikové suroviny	
Alergeny: tabulka, značení, oddělené konvičky, informace hostům	
Kritické body HACCP a vedení záznamů	
Škůdci: prevence, hlášení výskytu	
Další téma:	

Ověření znalostí (ústně nebo písemně)

Otázka	Správně (ano/ne)
1. Kdy si musíte umýt ruce?	
2. S jakými příznaky nesmíte pracovat s potravinami a komu to hlásíte?	
3. Jakou nejvyšší teplotu má mít lednice s mlékem v naší kavárně a kde ji zapisujete?	
4. Jak čistíte parní trysku po napěnění a na konci dne?	
5. Kde najdete tabulku alergenů a jak připravíte nápoj pro alergika?	
6. Co uděláte se zbytkem mléka v konvičce?	
7. Kde smějí být uloženy čisticí prostředky?	

Otázka	Správně (ano/ne)
8. Co uděláte, když najdete stopy po škůdcích?	

Účastníci

Svým podpisem potvrzuji, že jsem byl(a) proškolen(a), obsahu jsem porozuměl(a) a budu znalosti a zásady hygieny uplatňovat při práci.

Jméno a příjmení	Pozice	Výsledek ověření	Podpis

Podpis školitele	
Podpis provozovatele	
Termín příštího školení	

Vzor ke stažení: Lázeňská káva, eshop.lazenskakava.cz. Upravte podle svého provozu.