



## **Selbstkontrollkonzept (SKK) für Gewerbebetriebe**

Erstellungsdatum SKK: .....

### **Vorgehen:**

1. Die Angaben zum Betrieb (Seite 1) und die Gefahrenanalyse (Seite 2) ausfüllen.
2. Entsprechend der Gefahrenanalyse die Arbeitsanweisungen (AA) und Kontrollformulare (KF) organisieren.
3. Die Mitarbeiter im hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und in der Anwendung der Selbstkontrolle schulen (nutzen Sie dazu unsere Merkblätter). Die Weiterbildungen sind zu dokumentieren.
4. Kontrollen gemäss den Vorgaben durchführen und schriftlich auf den Kontrollformularen festhalten.
5. Rückverfolgbarkeit belegen (Lieferscheine im Betrieb).
6. Kontrollformulare ca. 1 Jahr aufbewahren.

- Vorlagen (Arbeitsanweisungen, Kontrollformulare) finden Sie unter:

[www.kantonslabor.bs.ch](http://www.kantonslabor.bs.ch)

**(Über uns → Merkblätter und Formulare → Anleitungen zur Selbstkontrolle)**

- Das Selbstkontrollkonzept ist laufend den Veränderungen im Betrieb anzupassen!

### **Angaben zum Betrieb**

Name: .....

Adresse: ..... Ort: .....

Filiale: ..... Ort: .....

Tätigkeit: .....

Verantwortliche Person: .....

Anzahl MitarbeiterInnen: ..... davon Lehrlinge: .....

MitarbeiterInnen mit Führungsfunktion:

Name: ..... Funktion: .....

Name: ..... Funktion: .....

Name: ..... Funktion: .....

Name: ..... Funktion: .....