

..... (nazwa zakładu)	Księga HACCP	Strona/.....
--------------------------	---------------------	---------------------------

Uniwersalny formularz auditów wewnętrznych		
Auditowany obszar		Uwagi
4. Mycie i higiena		Data:
4.1.	Higiena pomieszczeń	
4.2.	Higiena sprzętu pomocniczego	
4.3.	Środki i urządzenia do mycia i higieny	
4.4.	Zapisy	
4.5.	Instrukcje mycia i higieny	
AUDITOR:		Podpis:
5. Kontrola szkodników		Data:
5.1.	Owady	
5.2.	Szczury, myszy	
5.3.	Ocena stanu stacji trutek	
5.4.	Środki do kontroli szkodników	
5.5.	Zapisy	
5.6.	Instrukcje kontroli szkodników	
AUDITOR:		Podpis:
6. Personel i świadomość		Data:
6.1.	Szkolenia	
6.2.	Zapisy ze szkoleń	
6.3.	Znajomość zasad higieny i dobrych praktyk produkcyjnych	
6.4.	Higiena osobista	
6.5.	Instrukcje higieny osobistej	
AUDITOR:		Podpis: