

Betrieb

Checkliste Temperaturkontrolle und Reinigung

Kalenderwoche _____ vom _____ bis: _____

Verantwortliche/r _____

Kontrolle durchgeführt durch: _____

Lager	Tag	Tages Frigor $\leq 5^\circ\text{C}$	Temperatur	Visum
	Montag			
	Dienstag			
	Mittwoch			
	Donnerstag			
	Freitag			
	Samstag			
Lager	Tag	Saladette $\leq 5^\circ\text{C}$ / Kühlschubladen kalte Küche $\leq 5^\circ\text{C}$	Temperatur	Visum
	Montag			
	Dienstag			
	Mittwoch			
	Donnerstag			
	Freitag			
	Samstag			



Zu kontrollieren und/oder zu erledigen		Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
Ordnung und Sauberkeit	Tiefkühlschrank abgetaut und gereinigt						
	Saladette und Kühlschublade grundgereinigt, Dichtungen auf Schwarzsimmel kontrolliert und desinfiziert mit D4.2						
	Aufschnittmaschine gereinigt und desinfiziert mit D4.2						
	Abfalleimer sind leer, Boden ist gewischt						
	Handwaschstationen ist sauber, Seife und Papier sind aufgefüllt						
	Bretter sind sauber verräumt, nicht gestapelt						
	Messer und Arbeitsgeräte sind sauber						
	Mise en place Schalen und Geschirr sind richtig geordnet und weisen kein Restwasser auf!						
	Alle Lebensmittel sind in einwandfreiem Zustand						
	Schwämme, Lappen und Tücher sind verräumt						
	Grill und Fettauffangschale ist gereinigt						
	Lüftungsdecke ist kontrolliert /keine Fetttropfen / gereinigt						
	Holdomat ist gereinigt						

Abweichungen in der Lagerhaltung oder im Temperaturbereich (> +/- 2°C) sind zu notieren und der verantwortlichen Kaderperson zu melden.

Quelle: Belvoirpark