

Protokoll Betriebsüberprüfung

Adresse der Filiale: _____

Verantwortlicher Mitarbeiter: _____ Datum: _____

Anwesender Mitarbeiter: _____

Dokumente

Reinigungs- und Desinfektionsplan	ok	Nicht ok	Bemerkungen, Mängel
Temperaturaufzeichnung			
IfSG – Belehrung aktuell			
Sonstiges			

Baulicher Zustand

Räume			
Einrichtung			
Fliegengitter			
Sonstiges			

Betriebshygiene

Türen geschlossen			
Thekenbereich			
Nebenräume			
Kühleinrichtungen Nr.1			
Kühleinrichtungen Nr.2			
Kühleinrichtungen Nr.3			
Bedarfsgegenstände			
Türklinken Mülleimer			
Toiletten			
Schädlingsbefall			

Personalhygiene

Umkleiden			
Arbeitskleidung			
Spender vorhanden und aufgefüllt			
Einwegseife			
Desinfektionsmittel			
Einweghandtücher			
Sonstiges			

Kühleinrichtungen / Temperaturen

Kühleinrichtungen	Kühltemperaturen:	am Gerät °C	gemessen °C	Hygienischer Zustand
Nr. 1	Kühlschrank min .< 7°C			
Nr. 2	Tiefkühler min. < -18°C			
Nr. 3	Kühlschrank min . <7°C			
Nr. 4	Transport			
Nr. 5 Imbiss	Kühlschrank min. < 7°C			
Nr. 6	Imbiss maxi . 10°C Torten maxi. 10°C			

Warenausgabe

Temperaturen	Warenausgabe >65C			
Nr. 1				

