

9.1.C1

9 Reinigung und Desinfektion

Checkliste
Reinigung und Desinfektion – Räume und Geräte

Kontrolle: _____

Datum: _____

Beginn Reinigung: _____

Ende Reinigung: _____

Nr.	Anforderung	ok		Bemerkungen/Maßnahmen	erl.
		ja	nein		
1	Dosieranlagen funktionsfähig?				
2	Dosieranlagen werden ordnungsgemäß angewendet?				
3	Dosieranlagen richtig eingestellt?				
4	Dosieranlagen richtig bestückt?				
5	Durchführung der Reinigung entsprechend Formblatt?				
6	Trocknung von gereinigten Flächen gemäß Formblatt?				
7	Desinfektion von Arbeitsflächen mit entsprechendem Mittel?				
8	Desinfektion von Arbeitsflächen mit vorgegebener Konzentration?				
9	Desinfektion von Arbeitsflächen mit vorgegebener Einwirkzeit?				
10	Abwaschen des Desinfektionsmittels mit klarem Wasser?				
11	Trocknung der desinfizierten Arbeitsflächen mit geeigneten Tüchern?				
12	Desinfektion von Geräten mit alkoholischem Spray?				
13	Desinfektion von Griffbereichen mit alkoholischem Spray?				
14	Desinfektion von Gewürzschütten mit alkoholischem Spray?				



VON PROFI ZU PROFI

Das Informationsportal der Gastronomiebranche

9 Reinigung und Desinfektion

9.1.C1

Nr.	Anforderung	ok		Bemerkungen/Maßnahmen	erl.
		ja	nein		
15	Schwämme, Putztücher etc. über Nacht in Desinfektionsmittel eingelegt?				
16	Schrubber, Abzieher hängend aufbewahrt?				
17	Chemikalien in dafür vorgesehenem Lager aufbewahrt?				

Ablage: _____ Unterschrift: _____

 **Kontrollhäufigkeit:** _____