


TÄGLICHE REINIGUNGSHECKLISTE

 HACCP-konform

 Täglich erforderlich

 Hygiene-Standards

KÜCHE - TÄGLICHE REINIGUNG

Arbeitsflächen & Schneidebretter

- ✓ Nach jeder Nutzung reinigen & desinfizieren

- ✓ Schneidebretter nach Farben getrennt

- ✓ Edelstahlflächen polieren

Herd, Ofen, Friteuse

- ✓ Herdplatten nach Betriebsende reinigen

- ✓ Ofen innen wischen (Fett entfernen)

- ✓ Friteuse: Öl filtern, Rand reinigen

- ✓ Dunstabzugshaube: Filter & Oberfläche

Kühl- & Gefrierschränke

- ✓ Griffe & Türen reinigen

- ✓ Verschüttetes sofort aufwischen

- ✓ Abgelaufene Lebensmittel entsorgen

Spülbereich

- ✓ Spüle & Arbeitsbereich reinigen

- ✓ Spülmaschine: Siebe reinigen

- ✓ Abtropfgestelle säubern

Böden

- ✓ Fegen & Wischen (nach Betriebsende)

- ✓ Ecken & unter Geräten reinigen

- ✓ Fettspuren entfernen

GASTRAUM - TÄGLICHE REINIGUNG

Tische & Stühle

- ✓ Nach jedem Gast abwischen

- ✓ Stühle abstauben & reinigen

- ✓ Sitzpolster prüfen & säubern

Sanitäranlagen

- ✓ Mehrmals täglich kontrollieren

- ✓ Toiletten, Waschbecken, Spiegel

- ✓ Seife & Handtücher nachfüllen

- ✓ Böden wischen & desinfizieren

 **Profi-Tipp: Checkliste sichtbar aufhängen**

Hänge die Checkliste in Küche & Gastraum auf. Mitarbeiter können nach Erledigung abhaken und unterschreiben. So hast du eine lückenlose Dokumentation!