

WÖCHENTLICHE HYGIENE-INSPEKTION

 HACCP-konform

 Wöchentlich erforderlich

 Qualitätskontrolle

Küchen-Inspektion (wöchentlich)

- ✓ Hinter & unter allen Geräten reinigen

- ✓ Abflüsse & Siphons prüfen

- ✓ Kühlaggregate entstauben

- ✓ Dunstabzugsfilter austauschen/reinigen

Lager-Inspektion

- ✓ MHD aller Waren kontrollieren

- ✓ Regale reinigen & organisieren

- ✓ Schädlingskontrolle (Fallen prüfen)

- ✓ Feuchtigkeit & Temperatur messen

Equipment-Check

✓ Thermometer kalibrieren

✓ Messer schleifen

✓ Schneidebretter auf Risse prüfen

✓ Dichtungen an Kühlgeräten kontrollieren