

# Reinigungs- + Temperaturliste



Monat: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Jahr:

Gesetzliche Anforderungen		Grenzwert	Maßnahmen bei Überschreitung des Grenzwertes	
Keine Ware am Boden		Ware am Boden	Ware vom Boden entfernen	
Ware abgedeckt		Offene Ware	Ware abdecken	
Trennung nach Warengruppen		Keine Trennung nach Warenggr.	Trennung nach Warengruppen	
Temperatur von 0-4°C		Temp. <0°C bzw. >6°C	Küchenleitung informieren	
Sauberkeit		jegliche Verschmutzung	Reinigung veranlassen	
Ware nicht abgelaufen		Ware abgelaufen	Ware entsorgen	
Ware beschriftet (Datum, Inhalt)		Ware nicht beschriftet	Ware beschriften oder entsorgen	
Tag	Temp. in °C	Gesetzl. Anforderungen erfüllt	Reinigung/Des.	Unterschrift
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				
31.				

Reinigung so oft wie notwendig, mind. 1x/Monat nass reinigen und Flächendesinfektion

Technische Störungen sind auf der Rückseite zu dokumentieren mit Datum/Massnahme/Unterschrift

Datum + Unterschrift Küchenleitung: \_\_\_\_\_