## Kontroll-Liste Buffet Restaurant/Buffet 1. Monatshälfte

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Verantwortliche Person:** ........................................... | | | | | | | | | | **Kontrollintervall: täglich** | | | | |
| Kontrollhäufigkeit: 1x täglich | | | | | | | | | | Monat: ...........................Jahr:........... | | | | |
| **Soll-Vorgaben:** | | | **Temperatur in ° C** | | | | **Haltbarkeit:** nichts abgelaufen alles **datiert;**  FIFO (alt vor neu!),  **Qualität** einwandfrei | | | **Verpackung/Schutz:**  LM-echt/sauber  alles zugedeckt, Trennung: rein oben, unrein unten  nichts auf dem Boden  Sauberkeit/Ordnung! | | | **Deklaration:**  Etiketten, Rezeptur bzw. Zusammensetzungsnachweis (durch Küche)  Speisekarten/Menüs  Eichungen/Massangaben Getränkekarte  Plakat Jugendschutz | |
| 1 x täglich Anzeige  1 x wöchentlich  ein Produkt (Ober-fläche) messen und eintragen\*! | | | |
| **Kühlmöbel**  **max. 5 ° C** | | | | | | **Soll-Vorgaben  erfüllt?** | | | **Reinigungsarbeiten** gemäss Reinigungsplan | | | | | |
| **Datum** | Anzeige | | | | \*  Oberfläche | **JA**  **🗹** | | **NEIN**  **🗷** | **JA**  **🗹** | | **NEIN**  **🗷** | **Bemerkungen:** | | **Visum:** |
| in ° C | | | | |
|  |  | | | |  | 🞎 | | 🞎 | 🞎 | | 🞎 |  | |  |
|  |  | | | |  | 🞎 | | 🞎 | 🞎 | | 🞎 |  | |  |
|  |  | | | |  | 🞎 | | 🞎 | 🞎 | | 🞎 |  | |  |
|  |  | | | |  | 🞎 | | 🞎 | 🞎 | | 🞎 |  | |  |
|  |  | | | |  | 🞎 | | 🞎 | 🞎 | | 🞎 |  | |  |
|  |  | | | |  | 🞎 | | 🞎 | 🞎 | | 🞎 |  | |  |
|  |  | | | |  | 🞎 | | 🞎 | 🞎 | | 🞎 |  | |  |
|  |  | | | |  | 🞎 | | 🞎 | 🞎 | | 🞎 |  | |  |
|  |  | | | |  | 🞎 | | 🞎 | 🞎 | | 🞎 |  | |  |
|  |  | | | |  | 🞎 | | 🞎 | 🞎 | | 🞎 |  | |  |
|  |  | | | |  | 🞎 | | 🞎 | 🞎 | | 🞎 |  | |  |
|  |  | | | |  | 🞎 | | 🞎 | 🞎 | | 🞎 |  | |  |
|  |  | | | |  | 🞎 | | 🞎 | 🞎 | | 🞎 |  | |  |
|  |  | | | |  | 🞎 | | 🞎 | 🞎 | | 🞎 |  | |  |
|  |  | | | |  | 🞎 | | 🞎 | 🞎 | | 🞎 |  | |  |
| Macintosh HD:Users:mariannedubs:Desktop:101-zeichen-gefahrstelle-verkehrszeichen.jpg | | | | Mit dem Eintrag von Temperatur, ✓ und Visum bestätigt die kontrollierende Person, die Temperatur- Lager- und Reinigungskontrolle gemäss den obigen Sollvorgaben vollständig durchgeführt zu haben. Wenn alles i.O. ist, sind keine weiteren Eintragungen nötig.  Bei Abweichungen Mängel/Massnahme unten mit Datum und Visum vermerken! | | | | | | | | | | |
| Datum: | | festgestellte Mängel: | | | | | | | getroffene Massnahme: | | | | | Visum: |
|  | |  | | | | | | |  | | | | |  |
|  | |  | | | | | | |  | | | | |  |
|  | |  | | | | | | |  | | | | |  |
|  | |  | | | | | | |  | | | | |  |

## Kontroll-Liste Restaurant /Buffet 2. Monatshälfte

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Verantwortliche Person:** ........................................... | | | | | | | | | | **Kontrollintervall: täglich** | | | | |
| Kontrollhäufigkeit: 1x täglich | | | | | | | | | | Monat: ...........................Jahr: ........... | | | | |
| **Soll-Vorgaben:** | | | **Temperatur in ° C** | | | | **Haltbarkeit:** nichts abgelaufen alles **datiert;**  FIFO (alt vor neu!),  **Qualität** einwandfrei | | | **Verpackung/Schutz:**  LM-echt/sauber  alles zugedeckt, Trennung: rein oben, unrein unten  nichts auf dem Boden  Sauberkeit/Ordnung! | | | **Deklaration:**  Etiketten, Rezeptur bzw. Zusammensetzungsnachweis (durch Küche)  Speisekarten/Menüs  Eichungen/Massangaben Getränkekarte  Plakat Jugendschutz | |
| 1 x täglich Anzeige  1 x wöchentlich  ein Produkt (Ober-fläche) messen und eintragen\*! | | | |
| **Kühlmöbel**  **max. 5 ° C** | | | | | | **Soll-Vorgaben  erfüllt?** | | | **Reinigungsarbeiten** gemäss Reinigungsplan | | | | | |
| **Datum** | Anzeige | | | | \*  Oberfläche | **JA**  **🗹** | | **NEIN**  **🗷** | **JA**  **🗹** | | **NEIN**  **🗷** | **Bemerkungen:** | | **Visum:** |
| in ° C | | | | |
|  |  | | | |  | 🞎 | | 🞎 | 🞎 | | 🞎 |  | |  |
|  |  | | | |  | 🞎 | | 🞎 | 🞎 | | 🞎 |  | |  |
|  |  | | | |  | 🞎 | | 🞎 | 🞎 | | 🞎 |  | |  |
|  |  | | | |  | 🞎 | | 🞎 | 🞎 | | 🞎 |  | |  |
|  |  | | | |  | 🞎 | | 🞎 | 🞎 | | 🞎 |  | |  |
|  |  | | | |  | 🞎 | | 🞎 | 🞎 | | 🞎 |  | |  |
|  |  | | | |  | 🞎 | | 🞎 | 🞎 | | 🞎 |  | |  |
|  |  | | | |  | 🞎 | | 🞎 | 🞎 | | 🞎 |  | |  |
|  |  | | | |  | 🞎 | | 🞎 | 🞎 | | 🞎 |  | |  |
|  |  | | | |  | 🞎 | | 🞎 | 🞎 | | 🞎 |  | |  |
|  |  | | | |  | 🞎 | | 🞎 | 🞎 | | 🞎 |  | |  |
|  |  | | | |  | 🞎 | | 🞎 | 🞎 | | 🞎 |  | |  |
|  |  | | | |  | 🞎 | | 🞎 | 🞎 | | 🞎 |  | |  |
|  |  | | | |  | 🞎 | | 🞎 | 🞎 | | 🞎 |  | |  |
|  |  | | | |  | 🞎 | | 🞎 | 🞎 | | 🞎 |  | |  |
| Macintosh HD:Users:mariannedubs:Desktop:101-zeichen-gefahrstelle-verkehrszeichen.jpg | | | | Mit dem Eintrag von Temperatur, ✓ und Visum bestätigt die kontrollierende Person, die Temperatur- Lager- und Reinigungskontrolle gemäss den obigen Sollvorgaben vollständig durchgeführt zu haben. Wenn alles i.O. ist, sind keine weiteren Eintragungen nötig.  Bei Abweichungen Mängel/Massnahme unten mit Datum und Visum vermerken! | | | | | | | | | | |
| Datum: | | festgestellte Mängel: | | | | | | | getroffene Massnahme: | | | | | Visum: |
|  | |  | | | | | | |  | | | | |  |
|  | |  | | | | | | |  | | | | |  |
|  | |  | | | | | | |  | | | | |  |
|  | |  | | | | | | |  | | | | |  |