

Öffnungs- & Schlusskontrollen

Opening & closing checks

Betrieb (Business): _____ Woche ab (Week beginning): _____

Markieren Sie jede Kontrolle: OK zufriedenstellend X Problem entf. nicht zutreffend. Notieren Sie Probleme und Maßnahmen unten. Führen Sie die Kontrollen an jedem Öffnungstag durch.

Kontrolle Check	Mo Mon	Di Tue	Mi Wed	Do Thu	Fr Fri	Sa Sat	So Sun
ÖFFNUNGSKONTROLLEN OPENING CHECKS							
Kühl- / Tiefkühlgeräte laufen; Werte notiert Chillers / freezers working; readings recorded							
Gar- / Warmhaltegeräte bereit Cooking / hot-holding equipment ready							
Personal arbeitsfähig; saubere Arbeitskleidung Staff fit for work; clean work clothing							
Arbeitsflächen / Geräte gereinigt und desinfiziert Prep surfaces / equipment clean and disinfected							
Keine Schädlingsspuren No signs of pests							
Material zum Händewaschen, Warmwasser und Fühler bereit Handwash supplies, hot water and probe ready							
Allergeninfos und Lebensmitteldaten geprüft Allergen information and food dates checked							
SCHLUSSKONTROLLEN CLOSING CHECKS							
Unsichere / abgelaufene Lebensmittel aussortiert und erledigt Unsafe / expired food removed and dealt with							
Lebensmittel abgedeckt, beschriftet und sicher gelagert Food covered, labelled and stored safely							
Reinigung erledigt; Tücher versorgt Cleaning completed; cloths dealt with							
Abfall entfernt; Mülleimer zu; Böden sauber Waste removed; bins closed; floors clean							
Protokolle vollständig; Probleme übergeben Records complete; problems handed over							
Kürzel Öffnung Opening initials							
Kürzel Schluss Closing initials							

Probleme und Korrekturmaßnahmen

Problems and corrective actions

Tag / Zeit Day / time	Problem, Maßnahme, Nachkontrolle und Kürzel Problem, action, recheck and initials

Geprüft von (Reviewed by): _____ Datum (Date): _____ Unterschrift (Signature): _____