

CHECKLISTE GASTRAUM 1 / 2

Abfallbehälter

Sauberkeit	R	täglich	Allzweckreiniger
Desinfektion	D	täglich	Desinfektionsreiniger
regelmäßige Leerung	P	täglich	
Schädlinge	D	täglich	Desinfektionsreiniger

Regale, Aufbauten

Sauberkeit	R	täglich	Allzweckreiniger
Rost	R	täglich	Spezialreiniger
Fächer, Räder in Ordnung	P	täglich	(Allzweckreiniger)

Leitungen, Trassen, Armaturen, Schalter

Sauberkeit	R	nach Bedarf	Allzweckreiniger
Schäden	P	nach Bedarf	
funktionstüchtig	P	nach Bedarf	

Beleuchtung

Sauberkeit	R	nach Bedarf	Allzweckreiniger
Schäden	P	nach Bedarf	
ausreichend vorhanden	P	nach Bedarf	(Allzweckreiniger)

Böden, Wände, Decken

Sauberkeit	R	täglich	Allzweckreiniger
Schimmel	D	täglich	Desinfektionsreiniger
Schädlinge	D	täglich	Desinfektionsreiniger
Kondenswasser	R	täglich	Allzweckreiniger

R = reinigen D = desinfizieren P = prüfen

CHECKLISTE GASTRAUM 2 / 2

Fenster

Sauberkeit	R	nach Bedarf	Glasreiniger
Schädlinge	D	nach Bedarf	Desinfektionsreiniger
Insektengitter vor dem Fenster in Ordnung	P	nach Bedarf	(Allzweckreiniger)

Kühl- und Tiefkühl-Möbel

Sauberkeit	R	täglich	Allzweckreiniger
Schäden	P	nach Bedarf	
funktionsstüchtig	P	nach Bedarf	
nicht zu vereist	R	täglich	Allzweckreiniger
Temperatur in Ordnung	P	täglich	
max. Befüllung in Ordnung	P	nach Bedarf	

Lüftung, Lüftungsgitter und -filter

Sauberkeit	R	nach Bedarf	Allzweckreiniger
Funktionskontrolle	P	nach Bedarf	
Schäden	P	nach Bedarf	

Schankanlagen

Sauberkeit	R	täglich	Allzweckreiniger
Reinigung der Tropfmulde	R	täglich	Allzweckreiniger

Türen

Türgriffe sauber	R/D	täglich	Desinfektionsreiniger
Türrahmen sauber	P	täglich	Allzweckreiniger

R = reinigen D = desinfizieren P = prüfen