

# Inspektion durch Einheitsfourier

Kontrolliert durch:			
Grad		Datum	
Vorname, Nachname		Einheit:	

E/N	1	Allgemeines	E/N	
	1.1	Vorschriften bekannt, Personal ausgebildet		4.12 Magazine
	1.2	Regl 60.001, 60.003, 60.006 auf Platz		4.13 Garderobe / Toiletten
	<b>2</b>	<b>Organisation/Selbstkontrolle</b>		<b>5 Produktionshygien</b>
	2.1	Angaben zur Dienstleistung		Planung
	2.2	Lieferantenverzeichnis		5.1 Lenkungspunkte auf dem Vpf Plan definiert
	2.3	Funktionskontrolle Temperaturmessgerät		Einkauf
	2.4	Temperaturmessgerät betriebsbereit		5.2 Wareneingangskontrolle geführt
	2.5	Übernahmekontrolle der Kühlgeräte		5.3 Lieferscheine, Rückverfolgbarkeit
	2.6	Tägliche Dokumentation geführt		Lagerung – Kühllagerung
	2.7	Wöchentliche / periodische Dokumentation geführt		5.4 Trennung roh – gekocht, rein – unrein
				5.5 Verpackung, Beschriftung, Kennzeichnung, Haltbarkeit
	<b>3</b>	<b>Persönliche Hygiene</b>		Lagerung – Tiefkühlagerung
	3.1	Küchenanzug		
	3.2	Haare, Uhr, Schmuck		5.6 Verpackung, Beschriftung, Kennzeichnung, Haltbarkeit
	3.3	Verletzungen, Krankheiten		
	<b>4</b>	<b>Betriebshygiene</b>		Lagerung – Trockenlagerung
		Küche		5.7 Verpackung, Beschriftung, Kennzeichnung, Haltbarkeit
	4.1	Handwaschgelegenheit, Seife, Papier		
	4.2	Werkzeug, Geräte, Maschinen, Zubehör		Produktion
	4.3	Arbeitsflächen, Tische, Schneidbretter		5.8 Effektiver Verpflegungsplan geführt
	4.4	Kochkessel, Herd, Ofen, Kombisteamer		5.9 Besondere Lebensmittel und Risiken
	4.5	Ventilation, Abzugshaube, Filter		Ausgabe
	4.6	Boden, Abläufe, Wände, Decken		5.10 Warmhaldedauer
	4.7	Abwaschmaschine		5.11 Ausgabetemperatur
		Nebenräume		5.12 Deklaration/CH-Produkte
	4.8	Geschirr / Besteck		<b>6 Entsorgung</b>
	4.9	Tische		6.1 Keine Abfälle in der Küche gelagert
	4.10	Reinigungsgeräte/-mittel		6.2 Ordnung/Sauberkeit Entsorgung
	4.11	Boden, Wände, Decken		
Legende : E = Erfüllt    N = Nicht erfüllt    leer = Nicht beurteilt				

