CHECKLIST PROFESIONAL · GRATUIT

# Checklist curățenie food court și zone de servire

Instrument de control pentru operațiuni din domeniul curățenie zone de servire. Se adaptează contractului, procedurilor aplicabile și riscurilor obiectivului.

LOC / OBIECTIV: _____ DATA: _____ TURA: _____

OPERATOR: _____ VERIFICATOR: _____

Marcați câte o opțiune pentru fiecare punct: OK = conform · R = de refăcut · N/A = neaplicabil. Notați remedierea și responsabilul pentru punctele R.

## 01 / Pregătire

| Nr. | Punct de verificare | OK | R | N/A |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Procedura pentru suprafețele de servire este clară. | | | |
| 2 | Echipamentele se separă de cele pentru sanitare. | | | |
| 3 | Fluxul de clienți este luat în calcul. | | | |
| 4 | Produsele folosite sunt potrivite locului. | | | |
| 5 | Podelele umede sunt semnalizate. | | | |

## 02 / Mese și puncte de contact

| Nr. | Punct de verificare | OK | R | N/A |
|---|---|---|---|---|
| 6 | Mesele comune sunt curățate între utilizări potrivit planului. | | | |
| 7 | Tăvile și suporturile incluse sunt igienizate. | | | |
| 8 | Scaunele și spătarele sunt curate. | | | |
| 9 | Mânerele și balustradele sunt întreținute. | | | |
| 10 | Zonele de sosuri și accesorii sunt verificate. | | | |

## 03 / Pardoseli și deșeuri

| Nr. | Punct de verificare | OK | R | N/A |
|---|---|---|---|---|
| 11 | Firimiturile și resturile sunt colectate. | | | |
| 12 | Petele de grăsime sunt tratate cu produse compatibile. | | | |
| 13 | Coșurile sunt golite înainte de depășirea capacității. | | | |
| 14 | Zonele din jurul coșurilor sunt curate. | | | |
| 15 | Nu există apă stagnantă. | | | |

## 04 / Control

| Nr. | Punct de verificare | OK | R | N/A |
|---|---|---|---|---|
| 16 | Mirosurile persistente sunt raportate. | | | |
| 17 | Sunt respectate restricțiile pentru contact alimentar. | | | |
| 18 | Consumabilele prevăzute sunt disponibile. | | | |
| 19 | Nu rămân accesorii în circulație. | | | |
| 20 | Raportul turei este completat. | | | |

## REZULTAT ȘI ACȚIUNI CORECTIVE

| | | |
|---|---|---|
| Total OK: ___ / 20 | De refăcut: _____ | N/A: _____ |

Neconformități, zone și măsuri:

Termen remediere: _____ Responsabil: _____ Data reverificării: _____

Semnătură operator: _____ Semnătură verificator: _____

NOTĂ IMPORTANTĂ Acest material privește zonele comune; pentru suprafețe de contact cu alimente se aplică procedurile de siguranță alimentară ale operatorului.

Material orientativ. Se adaptează la contract, procedurile interne, instrucțiunile producătorului și evaluarea riscurilor. © InfoCuratenie.ro