Reinigungs- und Desinfektionsprotokoll für die Gastronomie

Standort / Team: _____ Zeitraum: _____

Datum	Bereich / Gerät	Aufgabe	Referenz der freigegebenen SOP	Geplante Zeit / Häufigkeit	Abschlusszeit	Personal / Kürzel	Abweichung / Maßnahme	Überprüfung / prüfende Person	Nachverfolgung / Abschluss

Dieses Protokoll dokumentiert Arbeiten und ist keine Desinfektionsanweisung. Verwenden Sie die für Ihren Betrieb freigegebenen Methoden, Produktanweisungen, Intervalle und Prüfverfahren. Der Abschluss allein belegt keinen sicheren Zustand.