Checkliste Hygiene für Buffets und Veranstaltungen

Art der Veranstaltung	

Datum		Verantwortlicher MA	
Uhrzeit			
geplanter Anfang			
geplantes Ende		Unterschrift	

kalte Vorspeisen und Salate	Einhaltung der vorgeschriebenen Temperatur bei Lagerung, Zubereitung und Herausgabe	Rückstellprobe genommen

warmes Essen	Einhaltung der vorgeschriebenen Temperatur bei Lagerung, Zubereitung und Herausgabe	Rückstellprobe genommen

Dessert	Einhaltung der vorgeschriebenen Temperatur bei Lagerung, Zubereitung und Herausgabe	Rückstellprobe genommen

sonstige Speisen	Einhaltung der vorgeschriebenen Temperatur bei Lagerung, Zubereitung und Herausgabe	Rückstellprobe genommen

Sonstige Kontrollpunkte	hygienisch einwandfrei sauber	technisch OK
Transportbehälter		
Wärme und Kühlvorrichtung am Buffet		
Besteck, Teller und Vorleger		
Transportwagen		