Mini-Audit: Betriebssicherheit

Checkliste für die sichere und hygienische Kaffee-Ecke im Büro

Überprüfen Sie diese Punkte regelmäßig (z.B. 1x im Quartal), um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.

[ ]	Elektrische Sicherheit: Ist das Stromkabel unbeschädigt und nicht eingeklemmt?
[ ]	Steckdose: Ist das Gerät direkt an einer Wandsteckdose angeschlossen? (Mehrfachsteckdosen wegen Br
[ ]	Belüftung: Hat das Gerät nach hinten und an den Seiten ausreichend Abstand zur Wand, damit es nicht üb
[ ]	Aufstellfläche: Steht die Maschine auf einem festen, wasserunempfindlichen Untergrund?
[ ]	Festwasseranschluss (falls vorhanden): Sind die Schläuche trocken und knickfrei verlegt? Ist das Absperrv
[ ]	Milchhygiene: Wird die Milch täglich gewechselt? Ist der Kühlschrank sauber und kühlt er auf die korrekte
[ ]	Zutaten-Lagerung: Werden Bohnen und Topping-Pulver trocken, kühl und lichtgeschützt gelagert?
[ ]	Reinigungsmittel: Werden Original-Reinigungstabletten/-flüssigkeiten verwendet und für Kinder/Unbefugte

Geprüft am: _____ Signatur: _____