

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 Brandgefahr vermeiden)
☐	Belüftung: Hat das Gerät nach hinten und an den Seiten ausreichend Abstand zur Wand, damit es nicht überhitzt?
☐	Aufstellfläche: Steht die Maschine auf einem festen, wasserunempfindlichen Untergrund?
☐	Festwasseranschluss (falls vorhanden): Sind die Schläuche trocken und knickfrei verlegt? Ist das Absperrventil zugänglich?
☐	Milchhygiene: Wird die Milch täglich gewechselt? Ist der Kühlschrank sauber und kühlt er auf die korrekte Temperatur?
☐	Zutaten-Lagerung: Werden Bohnen und Topping-Pulver trocken, kühl und lichtgeschützt gelagert?
☐	Reinigungsmittel: Werden Original-Reinigungstabletten/-flüssigkeiten verwendet und für Kinder/Unbefugte zugänglich?

Geprüft am: _____

Signatur: _____