

# Checklista för rengöringsrutiner

Denna lista är ett förslag till hur ofta och med vilken metod som en yta kan rengöras. Den ger förslag på vem som kan utses till ansvarig för att uppdatera rutiner och stämma av att rutinen följs. Några rader är lämnade tomma för att verksamheten själv ska kunna fylla i ytterligare områden och ytor som ingår i verksamhetens rengöringsrutiner.

Område och yta	Frekvens	Metod	Ansvar	Rengöring/kontroll datum & signatur
Personalutrymmen				
Personaltoalett				
Varumottagning				
Golv i kök och övrig beredning				
Beredningsytor (livsmed. hantering)				
Förvaringsutrymmen färskvaror				
Övriga förvaringsutrymmen				
Utrustning för livsmedelshantering				
Redskap				
Diskutrymme				
Diskmaskin				
Porslin, glas och bestick				
Serveringsytor				
Golv i serveringsutrymmen				
Bord och stolar i servering				
Gästtoaletter				

Obs! Detta är endast ett förslag, varje verksamhet ansvarar själv för vilka rutiner som ska gälla och implementeras i verksamheten.

Koppla gärna ihop denna lista med instruktioner och information kring följande:

- Hur man våttorkar olika utrymmen
- Vilka rengöringsmedel som ska användas för olika ytor
- Var manualer för hur olika utrustning ska rengöras finns
- Vad som ska diskas för hand och vad som kan diskas i diskmaskin

