

# NAPI ELLENŐRZÉSEK

Oldalszám:

KOMIGAL-2015 Kft.  
6600 Szentes, Kiss Bálint u. 12/A  
Adószám: 254457-2-06  
YEE-LO PIZZÉRIA É SÖRÖZŐ

SÖRÖZŐ / PIZZÉRIA  
(aláhúzni)

Dátum: év, hét:

## I. MUNKAKEZDÉS ELŐTTI ELLENŐRZÉSEK

VIZSGÁLT TERÜLET	KÖVETELMÉNY	ELLENŐRZÉS EREDMÉNYE, ALÁÍRÁS						
		H	K	SZe	CS	P	Szo	V
ÁLTALÁNOS MŰSZAKI FELTÉTELEK	1. Az épület általános műszaki állapota (üvegfelülete épsége, világítótestek megfelelő állapota is) 2. Ivóvízellátás, szennyvízelvezetés biztosítottsága	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SZEMÉLYZET SZEMÉLYI HIGIÉNÉ	1. Létszám rendelkezésre állása, egészségügyi alkalmassága 2. Dolgozók személyi higiéniája: munka/védőruha megléte, tisztasága, állapota; ápolts külső (köröm, haj, védőruhából kilátszó testfelület), kézsérülések hiánya vagy megfelelő védelme 3. A személyi higiéne biztosítása tárgyi feltételeinek megléte (kézmosók működőképesek, kézfertőtlenítő szer megléte és minőség-megőrzési ideje, törölköző megléte, szeméttároló kihelyezve), műszaki állapota, tisztasága 4. Szociális helyiségek műszaki állapota, felszereltsége, tisztasága	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ÁRUÁTVÉTELI ÉS TÁROLÁSI FELTÉTELEK	1. Helyiségek, hűtőberendezések műszaki állapota, felszereltsége, tisztasága 2. Hitelesített/kalibrált mérőeszközök rendelkezésre állása, műszaki állapota, tisztasága 3. Szakosítottság biztosítása 4. Tárolási szabályok betartása (minőség-megőrzési idő, egyéb /pl. nedvesedés/)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TERMELÉSI, FORGALMAZÁSI FELTÉTELEK	1. Helyiségek, berendezési tárgyak rendelkezésre állása, műszaki állapota, tisztasága 2. A tevékenységek szakosítottságának biztosítása 3. Étel szállító jármű és megfelelő edényzet rendelkezésre állása, műszaki állapota, tisztasága.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
GÉPEK, BERENDEZÉSEK, ESZKÖZÖK	1. Rendelkezésre állása, műszaki állapota, tisztasága 2. Szakosított használatuk, jelölésük megléte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TAKARÍTÁS, MOSOGATÁS	1. Takarító eszközök és szerek rendelkezésre állása, műszaki állapota, tárolási feltételei, jelölése, tisztasága, szerek minőség-megőrzési ideje 2. Mosogatók és felszereléseik rendelkezésre állása, megfelelősége, műszaki állapota, tisztasága 3. Mosogatás menetének kiírása 4. Tiszta eszközök tárolása	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
HULLADÉKGYŰJTÉS ÉS TÁROLÁS	Hulladékgyűjtő és tároló edények rendelkezésre állása, műszaki állapota, tisztasága	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ROVAR ÉS RÁGCSÁLÓIRTÁS	1. A helyiségek rovar és rágcsáló mentessége 2. A kihelyezett rovar és rágcsáló irtó eszközök megfelelősége	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aláírás:								

## II. MUNKAVÉGZÉS KÖZBENI ELLENŐRZÉSEK

VIZSGÁLT TERÜLET	KÖVETELMÉNY	ELLENŐRZÉS EREDMÉNYE, ALÁÍRÁS						
		H	K	SZe	CS	P	SZo	V
TERMELÉSI, FORGALMAZÁSI FELTÉTELEK	A termelési, forgalmazási feltételek zavartalanságának folyamatos biztosítotttsága	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MUNKAVÉGZÉS	1. Az egyes munkafolyamatok végzésére vonatkozó szabályok, szakosítotttságuk betartása 2. A FIFO elv érvényesülése 3. Tárolási körülmények és termékvédelem folyamatos, biztosítása	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
GÉPEK, BERENDEZÉSEK, ESZKÖZÖK	1. Működésük, használatuk zavartalansága, 2. Szakosított használatuk betartása.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
HULLADÉKOK	1. A hulladékok gyűjtésére és tárolására vonatkozó szabályok betartása 2. A zárolt és fogyasztásra alkalmatlanná vált élelmiszerek kezelése	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TAKARÍTÁS, MOSOGATÁS	Munka közbeni tisztítási-fertőtlenítési előírások betartása	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aláírás:								

## III. MUNKAVÉGZÉS UTÁNI ELLENŐRZÉSEK

VIZSGÁLT TERÜLET	KÖVETELMÉNY	ELLENŐRZÉS EREDMÉNYE, ALÁÍRÁS						
		H	K	SZe	CS	P	SZo	V
GÉPEK, BERENDEZÉSEK, ESZKÖZÖK	Használatuk után felületeik, alkatrészeik épsége	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TAKARÍTÁS, MOSOGATÁS	Munkavégzés utáni tisztítási-fertőtlenítési előírások betartása	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
HULLADÉKOK	1. A hulladékok gyűjtésére és tárolására vonatkozó szabályok betartása 2. A zárolt és fogyasztásra alkalmatlanná vált élelmiszerek kezelése	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DOKUMENTÁCIÓ VEZETÉSE	Az előírt dokumentáció szabályos vezetése	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aláírás:								

*Minden dolgozónak kötelező a műszak kezdetén, közben és végén az adatlap tartalma szerinti ellenőrzéseket elvégezni. Az adott szempontoknak való megfelelést „X”-el, nem megfelelést „!”-el kell jelezni, az ügyvezetőnek haladéktalanul jelezni és az alábbiakban kifejezni:*