

BUZ MAKİNESİ TEMİZLİK ve DEZENFEKSİYON FORMU

Buz Makinesinin Bulunduğu Yer:

| Tarih | Temizlik Yöntemi | Kullanılan Kimyasal | Temizliği Yapan Personel ve İmzası | | Temizlik Saati | Kontrol Eden Şef ve İmzası | | Kontrol Saati | Açıklama ve Düzeltici Faaliyet |
|-------|------------------|------------------------|---------------------------------------|--|-------------------|-------------------------------|--|------------------|-----------------------------------|
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

- Buz makinelerinin temizliği, günlük ve haftalık F&B personeli aylık ise Teknik servis personeli tarafından yapılır.
- Buz makinelerinin temizliği:
- 1. Eldiven giyilir.
- 3. Haftalık temizlikte; buz küreği ve saklama kabı yıkanıp dezenfekte edilir. Daha sonra buz küreği ve saklama kabı kurutulur. 3. Haftalık temizlikte ise;
- Buz makinesinin fişi çekilir ve kapağı açık bırakılır.
- Buz makinesi iç haznesi boşaltılarak D10 solüsyonu sıkılır ve yıkanır.
- İlk çıkan buzlar atılır.
- Ayda 1 kez teknik servis departmanı tarafından makinenin detay temizliği ve genel bakımı yapılır.
- Temizlik yapıldıktan sonra "Buz Makinesi Temizlik ve Dezenfeksiyon Formu'ndaki" parametreler eksiksiz doldurulur. Eğer temizlik yapılamadıysa veya herhangi bir aksaklık çıktıysa "Açıklama ve Düzeltici Faaliyet" kısmında belirtilir.
- Buz makinelerinin temizlik kontrolü günlük Bar Şefi, haftalık ise Gıda Mühendisi tarafından yapılır.

KONTROL EDEN ONAY