Kontaktflächen wie Stuhl, Tisch, Speisekarten, Gewürzspender etc. werden grundsätzlich nach jedem Gästewechsel gereinigt und desinfiziert.
Es erfolgt zudem eine der Besucherfrequenz angemessene regelmäßige Desinfektion für Arbeitsflächen, Türklinken etc.

Reinigungsliste Arbeitsflächen, Türklinken etc.

Datum: _____

Reinigung/Desinfektion durchgeführt von			**Sichtvermerk**
Name	**Uhrzeit**	**Unterschrift**	**Kontrolle**
---	---	---	---
---	---	---	---
---	---	---	---
---	---	---	---
---	---	---	---
---	---	---	---
---	---	---	---
---	---	---	---
---	---	---	---
---	---	---	---
---	---	---	---
---	---	---	---
---	---	---	---
---	---	---	---
---	---	---	---
---	---	---	---
---	---	---	---
---	---	---	---
---	---	---	---
---	---	---	---
---	---	---	---
---	---	---	---