



| Checklist Voedselveiligheid bij heropening

Registratielijsten	Ja	Nee
Zijn alle registratielijsten gearchiveerd en is duidelijk aangegeven op deze lijsten wanneer het restaurant is gesloten?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Is er nieuwe apparatuur aanwezig sinds de sluiting welke nog niet op de registratielijst staat? <i>Zorg dat alle koel- en vries apparatuur waar levensmiddelen in worden opgeslagen op je registratielijst staan.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Opleiding en training	Ja	Nee
Zijn alle medewerkers op de hoogte gebracht van de nieuwe werkinstructies omtrent COVID-19?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ontvangst, opslag en voorraadbeheer	Ja	Nee
Zijn er producten met een verstreken houdbaarheid aanwezig in het droge magazijn?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zijn er producten aanwezig met een verstreken houdbaarheid aanwezig in de koeling of vriezer?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zijn er producten zonder codering aanwezig? <i>Dan verwijderen</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Temperatuurbeheer	Ja	Nee
Werkt alle koelapparatuur correct? (max. 7°C) <i>Koelingen, saladière, cappuccinomelk koeling, slagroommachine, vitrines etc.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Werkt alle warmhoudapparatuur correct? (min. 60°C) <i>Bain-marie, hot-pot, warmhoudplaat, warmhoudlamp, salamander, Altoshaam etc.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Werk alle vriesapparatuur correct? <i>Vriezers, ijsvriezers</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Werkt alle verhittingsapparatuur correct? <i>Fornuis, oven, combi-steamer, grill, sous-vide etc.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Werkt de thermometer en is deze gekalibreerd?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Checklist Voedselveiligheid bij heropening



Schoonmaak

Is er een goedgekeurd desinfectiemiddel aanwezig?

Zijn de schoonmaakmaterialen schoon? *Bezem, schrobber, trekker etc.*

Zijn alle werkruimtes schoon en gedesinfecteerd?

Zijn alle werkmaterialen schoon?

Zijn alle rubbers van koelingen en vriezers schoon?

Zijn alle kastjes/ laden schoon?

Zijn de vriezers vrij van ijsvorming?

Ja	Nee
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Ongediertebestrijding

Is de locatie vrij van ongedierte?

Zijn alle sporen van ongedierte verwijderd?

Ja	Nee
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Persoonlijke Hygiëne

Zijn er papieren handdoeken aanwezig?

Zijn de zeepdispensers gevuld?

Is er handdesinfectie aanwezig?

Is bedrijfskleding schoon?

Ja	Nee
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Beide handpalmen en onderarmen



Vingertoppen



Tussen de vingers



Duimen en polsen



Bovenkant van beide handen



Nagels in handpalm schrobben

HANDENWASSEN IS HEEL ERG BELANGRIJK!
HECTOR LAAT JE HIERNAAST ZIEN HOE
JE DAT HET BESTE KAN DOEN



✉ servicedesk@sensz.nl
☎ 035 - 678 09 17
🌐 www.sensz.nl



Communicatie

Wordt er duidelijk aan de gasten gecommuniceerd wat de afspraken zijn voor het betreden van de locatie?

Ja	Nee
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Schoonmaak en desinfectie

Handdesinfectie geplaatst bij de in- en uitgang van het restaurant inclusief instructie voor de klant?

Is de gehele keuken voor aanvang van de werkzaamheden gereinigd en gedesinfecteerd?

Zijn er desinfectiematerialen aanwezig om de tafels en stoelen te reinigen?

Is er een aanpassing op het schoonmaakplan gemaakt en is de frequentie van schoonmaak verhoogd?

Worden apparaten zoals het pin apparaat meegenomen in het schoonmaak en desinfectie plan?

Worden handcontactpunten extra vaak gereinigd? **Advies: reinig iedere twee uur**

Ja	Nee
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Gasten

Zijn er niet meer dan het maximaal aantal gasten, inclusief personeel, aanwezig?

Wordt aan alle gasten gevraagd of zij COVID-19 gerelateerde klachten hebben?

Wordt er in het restaurant enkel gewerkt o.b.v. reserveringen?

Wordt er contactloos afgerekend?

Ja	Nee
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Medewerkers

Zijn alle medewerkers op de hoogte van de COVID-19 maatregelen, zowel landelijk als werkgerelateerd?

Zijn alle medewerkers vrij van klachten?

Houden de medewerkers 1,5m afstand van elkaar, of zijn er kuchschermen geplaatst?

Houden medewerkers tijdens het omkleden 1,5m afstand van elkaar?

Wordt er extra aandacht besteed aan de handenwasinstructie?

Zijn de afvalbakken afsluitbaar en voorzien van een pedaal? **Advies: Voorkom handcontact**

Spreek collega's elkaar aan wanneer iemand zich niet aan de afspraken houdt?

Ja	Nee
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Inrichting en markering

Is de in- en uitgang dusdanig ingericht dat personen elkaar veilig kunnen passeren?

Zijn er duidelijke markeringen aangebracht zowel buiten als in het restaurant?

Is er 1,5m afstand tussen de stoelen?

Is er 1,5m afstand tussen de tafels?

Ja	Nee
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>





Buffet	Ja	Nee
Is er handdesinfectie bij de in- en uitgang van het buffet aanwezig?		
Is er bepaald hoeveel gasten maximaal tegelijk gebruik kunnen maken van het buffet?		
Zijn ademschotten geplaatst bij de producten of productgroepen?		
Is er de route (eenrichtingsverkeer) visueel zichtbaar?		
Zijn producten gegroepeerd en zijn deze gegroepeerde producten 1,5m van elkaar geplaatst?		
Worden er kleine hoeveelheden op het buffet geplaatst?		
Wordt het opschepbestek regelmatig vervangen? Advies: Minimaal 1x per twee uur		
Zijn borden ná het handdesinfectie station geplaatst?		
Nemen gasten telkens een nieuw bord wanneer zij gebruik maken van het buffet?		
Zijn er duidelijke markeringen op de vloer aangebracht waar men moet staan?		
Is er een medewerker aanwezig die supervisie over het buffet houdt?		
Is er voldoende ruimte bij de uitgang van het buffet voor gasten om weg te lopen en de 1,5m afstand in acht te nemen?		

Sanitair	Ja	Nee
Zijn er duidelijke markeringen aangebracht bij de in- en uitgang van de toiletgroep?		
Is er desinfectie geplaatst bij de in- en uitgang van de toiletgroep?		
Is een handenwasinstructie zichtbaar voor gasten?		
Kunnen personen elkaar op veilige afstand passeren d.m.v. 1,5m afstand of door geplaatste schermen en routing?		
Worden toiletgroepen regelmatig gereinigd?		
Worden handcontactpunten regelmatig gereinigd?		

Serveren	Ja	Nee
Worden gerechten uitgeserveerd zonder dat het product wordt aangeraakt?		
Kan er met 1,5m afstand worden geserveerd, d.m.v. bijvoorbeeld een serveerwagen of een bijzettafel?		
Worden borden niet te veel op de arm genomen welke in de buurt van de elleboog komen (couverts stapelen)?		
Worden mobiele pin automaten contactloos aangeboden aan de gast?		

Terras	Ja	Nee
Is er 1,5m afstand tussen de tafels op het terras?		
Is er 1,5m afstand tussen de stoelen op het terras?		
Is er handdesinfectie aanwezig voor de gasten?		

Leveranciers	Ja	Nee
Wordt er 1,5m afstand gehouden met de leveranciers?		
Is er een plaats afgesproken waar de leveranciers de goederen op veilige afstand kan neerzetten?		
Is er handdesinfectie aanwezig voor de leverancier?		