

Index

HACCP - Temizlik ve Dezenfeksiyon Kontrol Listesi

| Sıra No: | Form No: | Açıklama |
|----------|----------|--|
| 1 | STW-1 | Sıcak bölüm temizlik ve dezenfeksiyon kontrol listesi |
| 2 | STW-2 | Soğuk bölüm temizlik ve dezenfeksiyon kontrol listesi |
| 3 | STW-3 | Kahvaltı hazırlık temizlik ve dezenfeksiyon kontrol listesi |
| 4 | STW-4 | Sebze hazırlık temizlik ve dezenfeksiyon kontrol listesi |
| 5 | STW-5 | Kasaphane temizlik ve dezenfeksiyon kontrol listesi |
| 6 | STW-6 | Pastahane temizlik ve dezenfeksiyon kontrol listesi |
| 7 | STW-7 | Açık büfe temizlik ve dezenfeksiyon kontrol listesi |
| 8 | STW-8 | Snack mutfak temizlik ve dezenfeksiyon kontrol listesi |
| 9 | STW-9 | Bulaşıkhanne temizlik ve dezenfeksiyon kontrol listesi |
| 10 | STW-10 | Personel mutfak temizlik ve dezenfeksiyon kontrol listesi |
| 11 | STW-11 | Soğuk ve şok odalar temizlik ve dezenfeksiyon kontrol listesi |
| 12 | STW-12 | Bulaşık makinaları temizlik ve sıcaklık kontrol listesi |
| 13 | FB-1 | Bar temizlik ve dezenfeksiyon kontrol listesi (aylık format) |
| 14 | FB-2 | Bar temizlik,dezenfeksiyon-dolap ve soğuk oda kontrol listesi (Herşey dahil haftalık format) |
| 15 | FB-3 | Bar dolap ve bulaşık makinası kontrol listesi (aylık format) |

http://www.isis-turkey.com/sayfa/kaynak_bilgi_paylasimi