[](https://de.smartsheet.com/try-it?trp=49100&utm_language=DE&utm_source=integrated+content&utm_campaign=/standard-operating-procedures&utm_medium=ic+restaurant+sop+49100+word+de&lpa=ic+restaurant+sop+49100+word+de&lx=jazGWVt6qlFVesJIxmZmqABAgeTPLDIL8TQRu558b7w) **RESTAURANT SOP VORLAGE**

Restaurant Standard Operating Procedure

FIRMA NAME

Straße Adresse

Ort, Bundesland und PLZ

webaddress.comVersion

0.0.0 00/00/0000

Abteilung verantwortlich

| VERSIONSGESCHICHTE | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| VERSION NR. |  | AKTUELLES VERSIONSDATUM |  |
| **DATUM DES INKRAFTTRETENS** |  | **VERFALLSDATUM** |  |
| **VERANTWORTLICHE PERSON** |  | **UNTERSCHRIFT** |  |
| **SCHRIFTSTELLER** |  | **GENEHMIGUNG** |  |

**ÜBERPRÜFUNGSVERFAHREN**

Geben Sie an, wie oft die SOP überprüft und aktualisiert werden soll und wer dafür verantwortlich ist.

|  |
| --- |
|  |

**ZWECK**

Was ist der Zweck Ihrer SOP? Zum Beispiel, um Lebensmittel sicher zu produzieren und zuzubereiten.

|  |
| --- |
|  |

**UMFANG**

Dieses Verfahren gilt für alle, die Mitspeisen handhaben, zubereiten und servieren.

**PROZEDUREN**

Beschreiben Sie für jedes der folgenden Themen die Verfahren Schritt für Schritt, während Ihre Organisation sie ausführt.

|  |  |
| --- | --- |
| KÖRPERPFLEGE |  |
| HÄNDE WASCHEN |  |
| ENTGEGENNAHME VON LIEFERUNGEN |  |
| WASCHEN VON OBST UND GEMÜSE |  |
| REINIGUNG UND DESINFEKTION VON OBERFLÄCHEN MIT LEBENSMITTELKONTAKT |  |
| VERMEIDUNG VON KREUZKONTAMINATIONEN WÄHREND DER LAGERUNG UND ZUBEREITUNG |  |
| ZEIT- UND TEMPERATURREGELUNG WÄHREND DER ZUBEREITUNG |  |
| VERWENDUNG GEEIGNETER UTENSILIEN BEIM UMGANG MIT VERZEHRFERTIGEN LEBENSMITTELN |  |
| KOCHEN POTENZIELL GEFÄHRLICHER LEBENSMITTEL KÜHLEN POTENZIELL GEFÄHRLICHER LEBENSMITTEL |  |
| DATUMSKENNZEICHNUNG VERZEHRFERTIGER, POTENZIELL GEFÄHRLICHER LEBENSMITTEL |  |
| HALTEN VON HEIßEN UND KALTEN POTENZIELL GEFÄHRLICHEN LEBENSMITTELN |  |
| AUFWÄRMEN POTENZIELL GEFÄHRLICHER LEBENSMITTEL |  |
| ZEIT ALLEIN ALS KONTROLLE DER ÖFFENTLICHEN GESUNDHEIT NUTZEN, UM DAS BAKTERIENWACHSTUM IN POTENZIELL GEFÄHRLICHEN LEBENSMITTELN ZU BEGRENZEN |  |
| VERWENDEN UND KALIBRIEREN VON THERMOMETERN |  |
| ESSEN SERVIEREN |  |
| VERMEIDUNG VON KONTAMINATIONEN AN LEBENSMITTELBARS |  |
| TRANSPORT VON LEBENSMITTELN ZU ABGELEGENEN ORTEN (SATELLITENKÜCHEN) |  |
| UMGANG MIT EINEM LEBENSMITTELRÜCKRUF |  |
| LAGERUNG UND VERWENDUNG GIFTIGER ODER GIFTIGER CHEMIKALIEN |  |

**ÜBERWACHUNG**

Beschreiben Sie, wie Prozeduren überwacht und Aktivitäten protokolliert werden und von wem.

|  |
| --- |
|  |

**KORREKTURMAßNAHME**

Beschreiben Sie Aktionen, wenn eine Abweichung vom Prozess auftritt, z. B. wenn Mitarbeiter die Verfahren nicht befolgen.

|  |
| --- |
|  |

**VERIFIZIERUNG UND AUFBEWAHRUNG VON AUFZEICHNUNGEN**

Beschreiben Sie, wie Korrekturen überprüft werden, von wem und wo und wie Aufzeichnungen wie lange aufbewahrt werden.

|  |
| --- |
|  |

**SIGNATUREN**

Holen Sie Unterschriften von Mitarbeitern ein, um zu bestätigen, dass sie Verfahren gelesen und verstanden haben.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NAME DES MITARBEITERS** | **UNTERSCHRIFT** | **DATUM** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |
| --- |
| **VERZICHTSERKLÄRUNG**  Alle Artikel, Vorlagen oder Informationen, die von Smartsheet auf der Website bereitgestellt werden, sind nur als Referenz. Obwohl wir uns bemühen, die Informationen auf dem neuesten Stand und korrekt zu halten, machen wir keine Zusicherungen oder Garantien jeglicher Art, weder ausdrücklich noch stillschweigend, hinsichtlich der Vollständigkeit, Genauigkeit, Zuverlässigkeit, Eignung oder Verfügbarkeit in Bezug auf die Website oder die auf der Website enthaltenen Informationen, Artikel, Vorlagen oder zugehörigen Grafiken. Jegliches Vertrauen, das Sie auf solche Informationen setzen, erfolgt daher ausschließlich auf Ihr eigenes Risiko. |