



2.2.3 Checkliste Analyse der Betriebshygiene Lagerräume, Kühl-, Tiefkühleinrichtungen



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Datum	_____
Prüfer	_____
Unterschrift	_____

Wird eine der aufgeführten Forderungen nicht erfüllt, müssen Sie den Mangel notieren und Abhilfe schaffen. Notieren Sie auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde und die Anforderungen erfüllt sind.

Lager / Lagerräume für Trockensortiment, Obst & Gemüse, Getränkeschankanlagenbehälter

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Fußböden	einwandfreier Zustand, keine Risse, Löcher, fehlende Fliesen etc.			
	leicht zu reinigen, halten einer Desinfektion Stand			
	sauber			
Bodenabläufe	Im Lagerraum für Getränkeschankanlagenbehälter vorhanden, in den anderen Lagerräumen nicht erforderlich			
	der Boden ist zu den Abläufen hin abgechrägt			
	geruchs- und rückstausicher, abgedeckt und gegen Ungeziefer gesichert			
	leicht zu reinigen, halten einer Desinfektion Stand			
	sauber			
	Abwässer vom Küchenbereich gelangen nicht in die Lagerräume			
Wände	glatter heller Putz, der keine Schmutzablagerungen ermöglicht			
	einwandfreier Zustand; keine Risse, Löcher, abblätrender Putz etc.			
	leicht zu reinigen			
	sauber, kein Kondensat und / oder Schimmelpilze vorhanden			
	Abwasser- und Heizungsrohre sind ausreichend isoliert			
Decken	glatter, heller Putz, der keine Schmutzablagerungen ermöglicht			
	keine Ablösung von Material			
	sauber, kein Kondensat und / oder Schimmelpilze vorhanden			



2.2.3 Checkliste Analyse der Betriebshygiene Lagerräume, Kühl-, Tiefkühleinrichtungen



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Fenster / sonstige Öffnungen	einwandfreier Zustand			
	leicht zu reinigen			
	sauber			
Türen	einwandfreier Zustand			
	leicht zu reinigen			
	sauber			
Beleuchtung	ausreichend, natürlich und / oder künstlich			
	Leuchtkörper sind abgedeckt oder verfügen über einen Splitterschutz			
	sauber			
Trinkwasser- installation	im Lagerraum für Behälter von Getränkeschankanlagen bzw. in dessen unmittelbarer Nähe vorhanden			
	evtl. vorhandene Wasserzapfstellen sind an das Trinkwassernetz angeschlossen			
	evtl. vorhandene Brauchwasser- entnahmestellen sind stillgelegt und können nicht genutzt werden			
	Schläuche für die Trinkwasserversorgung sind hierfür zugelassen			
Regale / Lagerflächen	geeignete Stapelmöglichkeiten bzw. Kunststoffpaletten vorhanden, Lebensmittel dürfen nicht mit dem Boden in Berührung kommen			
	Material der Abstellflächen ist glatt und leicht zu reinigen			
	sauber			
Klima	sollte kühl und trocken sein Belüftung ist ausreichend			
Schädlingsbefall	nicht feststellbar			
Rauchverbot	wird eingehalten			
Lagerung	im Lagerraum für Getränkeschank- anlagenbehälter lagern keine anderen Lebensmittel (Kartoffeln o.ä.)			



2.2.3 Checkliste Analyse der Betriebshygiene Lagerräume, Kühl-, Tiefkühleinrichtungen



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Kühl- und Tiefkühlzellen

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Fußböden	Material abriebfest, einwandfreier Zustand, keine Risse, Löcher, fehlende Fliesen etc.			
	wasserundurchlässig, leicht zu reinigen, halten einer Desinfektion Stand			
	Winkel zwischen Wand und Boden möglichst abgerundet			
	sauber			
Bodenabläufe	sofern vorhanden, ist der Boden zu den Abläufen hin abgeschrägt			
	Bodenabläufe sind geruchs-, rückstausicher, abgedeckt und gegen Ungeziefer gesichert			
	leicht zu reinigen, einer Desinfektion halten sie Stand			
	sauber			
Wände	glatte, helle Oberfläche			
	Material abriebfest, einwandfreier Zustand; keine Risse, Löcher etc.			
	wasserundurchlässig, leicht zu reinigen, halten einer Desinfektion Stand			
	sauber, kein Kondensat und/oder Schimmelpilz vorhanden			
Decken	glatte, helle Oberfläche			
	keine Ablösung von Material oder Farbe			
	sauber, kein Kondensat und / oder Schimmelpilze vorhanden			
Türen	glattes, wasserabstoßendes Material			
	einwandfreier Zustand, dicht schließend			
	leicht zu reinigen, halten einer Desinfektion Stand			
	sauber			
Beleuchtung	ausreichend, künstlich			
	Leuchtkörper sind abgedeckt oder verfügen über einen Splitterschutz			
	sauber			
Regale / Lagerflächen	geeignete Stapelmöglichkeiten bzw. Kunststoffpaletten vorhanden, Lebensmittel dürfen nicht mit dem Boden in Berührung kommen			



2.2.3 Checkliste Analyse der Betriebshygiene Lagerräume, Kühl-, Tiefkühleinrichtungen



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Regale / Lagerflächen Fortsetzung	Material der Abstellflächen ist glatt, abriebfest und korrosionsfest, einwandfreier Zustand			
	keine Materialien aus Holz			
	leicht zu reinigen, hält einer Desinfektion hält Stand			
	sauber			
technische Anlagen	Kühlaggregate funktionstüchtig, keine Vereisungen			
Stromversorgung	Kühl- und Tiefkühlzellen sind durchgängig an die Stromversorgung angeschlossen (keine Nacht- oder Wochenend- abschaltung)			
	Bei Stromausfall sind die Kühl- und Tiefkühlzellen an die Notstromversorgung angeschlossen; ist keine Notstromversorgung vorhanden, wird der Temperaturanstieg bei einem Stromausfall sorgfältig überwacht und die betroffenen Lebensmittel ggf. entsorgt oder sofort verarbeitet			
Temperatur- schreiber / Thermometer	wenn Temperaturschreiber vorhanden: funktionstüchtig			
	Bei automatischer Temperaturüberwachung ist sichergestellt, dass Störmeldungen rund um die Uhr an die zuständige Person geleitet werden			
	wenn nicht vorhanden: Thermometer sind vorhanden und funktionstüchtig			
	alle Kühl- und Tiefkühlzellen sind mit der jeweiligen Lagertemperatur gekennzeichnet			
	die erforderlichen Temperaturen werden eingehalten			
Rauchverbot	wird eingehalten			

Kühl- und Tiefkühlschränke

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Kühl- und Tiefkühlschränke	die auf dem Markt befindlichen Kühl- und Tiefkühlschränke erfüllen die Anforderungen an die Lebensmittel- hygiene, sofern sie sich in einem einwandfreien Zustand befinden			
	einwandfreier Zustand , sauber			



2.2.3 Checkliste Analyse der Betriebshygiene Lagerräume, Kühl-, Tiefkühleinrichtungen



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Stromversorgung	Kühl- und Tiefkühlschränke sind durchgängig an die Stromversorgung angeschlossen (keine Nacht- oder Wochenendabschaltung)			
	Bei Stromausfall sind die Kühl- und Tiefkühlschränke an die Notstromversorgung angeschlossen; ist keine Notstromversorgung vorhanden, wird der Temperaturanstieg bei einem Stromausfall sorgfältig überwacht und die betroffenen Lebensmittel ggf. entsorgt oder sofort verarbeitet			
Thermometer / Temperatur- anzeige	sind vorhanden und funktionstüchtig			
	alle Kühl- und Tiefkühlschränke sind mit der jeweiligen Lagertemperatur gekennzeichnet			
	die erforderlichen Temperaturen werden eingehalten			