



## 2.2.6 Checkliste Analyse der Betriebshygiene sanitäre Einrichtungen, Umkleieräume



Praktische Umsetzung der Anforderungen and 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.

### Sanitäre Einrichtungen

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Belüftung	ausreichend			
	Filter und andere Teile von Lüftungssystemen sind zum Austausch und zur Reinigung leicht zugänglich			
	es gelangen keine Luftströme in die Bereiche, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird			
	Fenster öffnen direkt ins Freie			
	sauber			
Trinkwasser- installation	die Wasserzapfstellen von Handwaschbecken, Reinigungsbecken und Duschen sind an das Trinkwassernetz angeschlossen			
Toiletten	kein direkter Zugang zu Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (zumindest ein Flur ist vorhanden)			
	getrennte Toiletten für Personal / Gäste (Abweichung ggf. möglich nach Absprache mit Lebensmittelüberwachung)			
	Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden			
	Wasserspülung funktioniert einwandfrei, Abwasser wird angemessen abgeleitet, kein Rückstau des Wassers möglich			
	sauber			
Handwaschbecken	vorhanden:			
	• Warm- und Kaltwasser			
	• Seifenspender			
	• Desinfektionsmittelspender			



## 2.2.6 Checkliste Analyse der Betriebshygiene sanitäre Einrichtungen, Umkleieräume



Praktische Umsetzung der Anforderungen and die Basishygiene

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Handwaschbecken Fortsetzung	• Einmalhandtücher			
	Abwasser kann angemessen abgeleitet werden; kein Rückstau des Wassers möglich			
	sauber			
Abfallbehälter	vorhanden für Einmalhandtücher und Hygieneartikel,			
	leicht zu reinigen, halten einer Desinfektion stand			
	nehmen maximal den täglich anfallenden Abfall auf			
	sind mit flüssigkeitsdichten Müllbeuteln ausgestattet			
Schädlingsbefall	nicht feststellbar			

### Umkleieräume / Sozialräume

Prüfkriterien	Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Umkleieräume	für alle Mitarbeiter ausreichend			
Spinde	getrennte Spinde für Straßen- und Arbeitskleidung für Mitarbeiter des Küchenbereichs oder frische Arbeitskleidung verpackt			
	ist eine getrennte Aufbewahrung nicht möglich, wird die Arbeitskleidung täglich gewechselt			
Kühlschrank	für die Lagerung privater Lebensmittel ist ein Kühlschrank vorhanden			
Schädlingsbefall	nicht feststellbar			