



2.5.1 Checkliste Vermeidung von Schädlingsbefall

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.

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Hunde, Katzen und andere Haustiere haben zu den Räumen, in denen Lebensmittel gelagert sowie be- und verarbeitet werden, keinen Zutritt.			
Zur Vermeidung von Schädlingsbefall wird auf Folgendes geachtet: <ul style="list-style-type: none"> • Kontrolle auf Schädlinge am Wareneingang • Lager und Produktionsräume werden sauber und aufgeräumt gehalten • alle Abfallbehälter schließen dicht • Abfallbehälter und Abfalllager werden sauber gehalten • die Lebensmittel werden in geschlossenen Behältnissen aufbewahrt • verschüttete Lebensmittel werden sofort beseitigt • die Abflüsse werden sauber gehalten • bei einer Eigenkompostierung werden keine Fleischabfälle auf den Kompost gegeben. 			
Der Betrieb samt der eingelagerten Ware wird regelmäßig auf Schädlingsbefall untersucht; auf folgende Schädlinge wird besonders geachtet: <ul style="list-style-type: none"> • Ratten, Mäuse • Fliegen, Wespen, Motten • Schaben, Silberfische • Ameisen. 			
Jeder Mitarbeiter achtet auf Schädlingsbefall. Schädlingsbefall wird sofort der Küchenleitung gemeldet.			
Die Schädlingsbekämpfung wird möglichst durch einen Fachbetrieb für Schädlingsbekämpfung durchgeführt, der eine Kopie seiner Anzeige bei der zuständigen Behörde und einen Sachkundenachweis seiner Mitarbeiter/innen vorweisen kann.			
Ein Vorsorgevertrag zur Schädlingsbekämpfung ist sinnvoll.			
Es werden ausschließlich Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen durchgeführt, welche die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflussen.			
Fluginsektenvernichter, die mit UV-Licht arbeiten, sind so angebracht, dass die Insekten angelockt und nicht durch andere Lichtquellen abgelenkt werden.			



2.5.1 Checkliste Vermeidung von Schädlingsbefall

Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Es werden möglichst keine Geräte verwendet, die zu einem Zerplatzen der Insekten führen.			
Teile der durch Fluginsektenvernichter getöteten Insekten können nicht in oder auf die Lebensmittel gelangen.			
Die Dokumente zur Schädlingsvorsorge bzw. die Berichte der Schädlingsbekämpfung sind übersichtlich abgeheftet.			
Aufgestellte Köder und Fallen sind in einen Lageplan eingezeichnet.			