

# Checklisten:

## 1.3 Überprüfung Verkaufs- bzw. Gastraum



Kontrolle	Okay?	Eingeleitete Maßnahmen	Mangelbehebung		
			bis wann	erledigt am	Unterschrift
Böden, Wände, Decken Sauber? Ohne Schäden?					
Fenster Sauber? Ohne Schäden? Insektengitter vorhanden?					
Türen Sauber? Ohne Schäden?					
Beleuchtung Sauber? Ohne Schäden? Ausreichend vorhanden?					
Armaturen, Schalter, Leitungen Sauber? Ohne Schäden? Funktionstüchtig?					
Lüftungen, Lüftungsgitter u. - filter Sauber? Ohne Schäden? Funktion?					
Regale, Vitrinen, Aufbauten Sauber? Ohne Schäden?					
Kühl- u. Tiefkühlmöbel Sauber? Ohne Schäden? Vereist?, Temperatur? Befüllung?					
Abfallbehälter Sauber? Entleert?					
Schankanlagen Sauber? Funktionstüchtig?					
Hygienekontrolle durchgeführt von			Datum		