

**Checklisten:
1.4 Überprüfung Kühlraum (3)**



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, Aufbauten Sauber? Ohne Schäden?					
Kühlraumkapazitäten Ausreichend?					
Temperaturkontrolle Anzeige funktioniert?					
Abfallbehälter f. LM Abfälle u. ehm. LM tierischen Ursprungs Sauber? Regelmäßig geleert, gereinigt? Ohne Schäden? Verschlossen? Als Abfall gekennzeichnet?					
Hygienekontrolle durchgeführt von			Datum		