

**Checklisten:  
1.4 Überprüfung Verarbeitungsraum (2)**



Kontrolle	Okay?	Eingeleitete Maßnahmen	Mangelbehebung		
			bis wann	erledigt am	Unterschrift
Gullies Sauber? Ohne Schäden? Nicht ausgetrocknet?					
Werkzeuge Sauber? Ohne Schäden?					
Transportmittel Sauber? Ohne Schäden?					
Arbeitstische Sauber? Ohne Schäden? Ohne Rost?					
Waschbecken Kalt- u. Warmwasser o.k? Seife, Desinfektionsmittel u. Papierhandtücher vorhanden?					
Geschirrspüler Sauber? Ohne Schäden? Funktion?					
Maschinen, Geräte, Waagen Sauber? Ohne Schäden?					
Kühl- u. Tiefkühlmöbel Sauber? Ohne Schäden? Vereist?, Temperatur? Befüllung?					
Hygienekontrolle durchgeführt von			Datum		