

**Checklisten:**  
**1.5 Überprüfung Personal-, Sanitär- u. Nebenräume**



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?					
Aufbewahrung von Arbeitskleidung (Straßenkleidung getrennt v. Arbeitskleidung)					
Lagerung v. Reinigungs- u. Desinfektionsmitteln Lagerung v. Lebensmitteln abgegrenzt?					
Regale, Vitrinen, Aufbauten Sauber? Ohne Schäden?					
Toiletten Sauber? Kein direkter Zugang zu Bereichen d. Lebensmittelverarbeitung?					
Abfallbehälter Sauber? Entleert?					
Handwaschbecken Kalt- /Warmwasser? Seife, Handdesinfektion, Papierhandtücher vorhanden?					
Hygienekontrolle durchgeführt von			Datum		