

Checkliste Organisation der Entsorgung

Kontrolldatum: _____

Verantwortlich: _____

Nr.	Begutachteter Bereich	ok		Maßnahmen	erl.
		ja	nein		
1	Ist die Sammlung von Abfällen in der Küche organisiert, d. h. wissen alle Mitarbeiter, welcher Abfall wie gesammelt wird?				
2	Existieren Arbeitsanweisungen zur Abfallentsorgung?				
3	Sind alle Sammelbehältnisse mit dichtschießenden Deckeln ausgestattet?				
4	Werden die Abfallbehälter im Produktionsbereich täglich nach Betriebsende geleert?				
5	Werden die Behälter nach dem Entleeren gereinigt und zumindest in den Griffbereichen desinfiziert?				
6	Besteht die Gefahr der nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln durch Abfälle außerhalb des Produktionsbereiches?				
7	Existiert ein separater Raum, in dem Abfälle zwischengelagert werden?				
8	Wenn ja, ist dieser Raum in einem hygienisch einwandfreien Zustand?				
9	Existieren für überwachungsbedürftige Abfälle entsprechende Nachweisdokumente (z. B. Übernahmescheine)?				
10	Sind für die Entsorgung der organischen (tierischen) Abfälle Genehmigungen notwendig?				
11	Wenn ja, sind die Genehmigungen vorhanden?				
12	Falls organische Abfälle verfüttert werden: Sind die Genehmigungen des Mastbetriebes (in Kopie) vorhanden?				
13					
14					

Ablage: _____

Unterschrift: _____

 Kontrollhäufigkeit: _____