

**Checkliste
Schädlingsvorbeugung – Sonstige Faktoren**

Verantwortlich: _____

Datum: _____

Nr.	Bereich	ja	nein	Bemerkungen/Maßnahmen	erl.
Klimatische Bedingungen					
1	Warmes, feuchtes Raumklima 20–30 °C, > 70 % Feuchte?				
Hygienische, organisatorische und personelle Bedingungen					
2	Ungenügende Sauberkeit, Ordnung, Systematik und Übersichtlichkeit?				
3	Waren auf Holzpaletten eingelagert?				
4	Waren auf dem Fußboden gelagert?				
5	Keine regelmäßige Entsorgung der Abfälle?				
6	Über Nacht verbleibende organische Abfälle oder Lebensmittelreste?				
7	Abfallbehältnisse nicht dicht schließend, nicht sauber oder nach Betriebsende nicht geleert?				
8	Verschmutzungen auf Wänden und Einrichtungsgegenständen?				
9	Verschmutzungen in Kochanlagen und Geräten?				
10	Klebrige Rückstände oder pulvrige Lebensmittelreste in Getränke- automaten und Schankanlagen?				
11	Verkleidungen von Geräten, Maschinen und Fördereinrichtungen werden nicht regelmäßig abgenommen, um innenliegende Lebensmittelreste und Verschmutzungen zu entfernen?				
12	Reinigung von Gullys und Boden- ablaufrippen nicht täglich?				
13	Keine oder mangelnde Schulung von Mitarbeitern zur Erkennung und Vorbeugung von Schädlingsbefall?				



VON PROFI ZU PROFI

Das Informationsportal der Gastronomiebranche

13 Schädlingsbekämpfung

13.1.C2

Nr.	Begutachteter Bereich	ja	nein	Maßnahmen	erl.
14	Keine täglichen Wareneingangskontrollen mit Augenmerk auf Schädlingsbefall?				
15	Keine oder mangelnde Kontrolle der eingelagerten Lebensmittel auf Schädlingsbefall (z. B. Kot, Urin, Fraßspuren, lebende oder tote Tiere, Häutungsreste)?				

Ablage: _____

Unterschrift: _____



Kontrollhäufigkeit: _____