

Hygienecheckliste – Kühlhaus

Betrieb: _____

Ort der Prüfung: _____

Datum der Prüfung: _____

Prüfbereich	O.K.	nicht O.K.	Bemerkungen
1. baulicher und hygienischer Zustand			
2. Zustand des Kühlaggregats			
3. Kühlleistungen			
4. Zustand der Kühl-, Tiefkühlprodukte			
5. Abdeckung der losen Lebensmittel			
6. Trennung reine/unreine Seite			
7. Regale sauber			

Prüfung durchgeführt:

Unterschrift:

Geprüft durch die Leitung:

Unterschrift: