

## Hygienecheckliste – Schädlingsprophylaxe

**Betrieb:** \_\_\_\_\_

**Ort der Prüfung:** \_\_\_\_\_

**Datum der Prüfung:** \_\_\_\_\_

Prüfbereich	O.K.	nicht O.K.	Bemerkungen
1. baulicher Zustand			
2. Dichtigkeit der Türen, Eingänge, Fenster			
3. Fliegengitter vorhanden			
4. Warenpflege			
5. Köderplan vorhanden			
6. Köder eindeutig markiert			
7. Bekämpfungsmittel sicher aufbewahrt (nicht im Lebensmittelbereich)			

**Prüfung durchgeführt:** \_\_\_\_\_

**Geprüft durch die Leitung:** \_\_\_\_\_

**Unterschrift:** \_\_\_\_\_

**Unterschrift:** \_\_\_\_\_