

## Hygienecheckliste – Trockenlager

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

**Ort der Prüfung:** \_\_\_\_\_

**Datum der Prüfung:** \_\_\_\_\_

Prüfbereich	O.K.	nicht O.K.	Bemerkungen
1. baulicher und hygienischer Zustand			
2. Be- und Entlüftung			
3. Beleuchtung			
4. Temperatur			
5. keine Lagerung auf dem Boden			
6. Produkte in geschlossenen Behältern oder abgedeckt			
7. Beschriftung der Produkte (Datum!)			
8. MHD beachten!			

**Prüfung durchgeführt:**

**Geprüft durch die Leitung:**

**Unterschrift:**

**Unterschrift:**