|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Datum** | **Rundgang durch****???? (Unterschrift)** | **Uhrzeit** |
|  |  |  |
| **Beschreibung** | **O.K.** | **Nicht O.K. / Beschreibung / Maßnahme** | **Erledigt / Unterschrift** |
| Rauchverbot in allen Bereichen  |  |  |  |
| Umgang mit Produkten, keine Fremdkörper im Erntegut, Sauberkeit und persönliche Hygiene |  |  |  |
| Sanitär- und Sozialräume sauber und aufgeräumt |  |  |  |
| Reinigungsmittel, Warmwasser, Handtücher und Reinigungsmittel |  |  |  |
| Abfalllager und –behälter geeignet, einwandfrei, frei von Schädlingen |  |  |  |
| Erste-Hilfe-Kästen vollständig, Verbandsbuch ausgefüllt |  |  |  |
| Reinigungspläne vollständig |  |  |  |
| Arbeitsbereiche sauber und aufgeräumt |  |  |  |
| Kühlräume und Lager gefegt und aufgeräumt |  |  |  |
| Außenbereich aufgeräumt + gefegt |  |  |  |
| Transportfahrzeuge und –behälter sauber und ohne Defekt |  |  |  |
| Maschinen, Sortier-, Verpackungs-anlagen, Tische und Schneidwerk-zeuge sauber und ohne Defekt |  |  |  |
| Beleuchtung in Ordnung  |  |  |  |
| Kein Glasbruch (Beleuchtung, Rolltore, Fenster, Oberlichter) |  |  |  |
| Trinkwasser, Schläuche, Anschlüsse und Leitungen sauber ohne Defekt |  |  |  |
| Endprodukt korrekt ausgezeichnet |  |  |  |
| Verpackungen, Paletten, Kisten |  |  |  |
| Sonstiges:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |  |  |
| **Bereich** | **Temperatur Soll** | **Temperatur Ist** |
| Kühlhaus 1 | Max. 2° C |  |
| Kühlhaus 2 | \_\_\_\_\_\_\_° C |  |
| Eiswasser | Max. 2° C |  |
| Schockschrank | Max. 2° C |  |

Geprüft durch ??? am (Datum, Unterschrift)