



# Sauberkeits- und Funktionskontrolle Schlachtbetrieb

**Jahr:**

**Monat:**

An jedem Schlachttag vor Arbeitsbeginn ausfüllen

nicht zutreffende Räume/Einrichtungen streichen

Kontroll-Datum:											Bemerkungen/Massnahmen:
<b>Schlachtraum</b>											
Boden, Abläufe, Gitterroste											
Wände, Türen, Gitter											
Decke, Fenster, Flegengitter											
Brüh-/Kratzmaschine											
Schweineschragen											
Elektr. Schaltbirne, Rohrbahngriffe											
Messer, Sägen, Haken											
Tische, Waage, Schneidebretter											
Wasserbrause (Schläuche, Handgriffe)											
Handwaschbecken, Seife, Desinfektion, Papierhandtücher											
Messersterilbecken (mind. 82°C)											
Sauberkeit der Gebinde											
Gebinde mit Lebensmitteln nicht direkt auf den Fussboden stellen											
Rohrbahnumlenkgriffe, Gummiabdeckung, Rohrbahn, Trennwände											
Hatabreisser und Aufzug											

Befund: ✓ = erfüllt, ○ = Mangel (nicht erfüllt)

<b>Kühlraum</b>									
Boden, Abläufe, Wände, Türen									
Gummidichtungen									
Rohrbahnumlenkgriffe, Gummiabdeckung, Rohrbahn, Trennwände									
Gebinde mit Lebensmitteln nicht direkt auf den Fussboden stellen									
<b>Nebenräume, Anlieferung</b>									
Boden, Wände, Decke, Abläufe									
<b>TNP-Raum</b>									
Boden, Abläufe									
Wände, Türen									
Temperatur/Kühlung									
Gebinde: sauber, beschriftet									
<b>Personalräume</b>									
Boden, Wände, Decke									
Handwaschgelegenheit, Seife, Desinfektion, Papierhandtücher									
Toilette									
<b>Visum:</b>									

Befund: ✓ = erfüllt, O = Mangel (nicht erfüllt)