

HACCP-Checkliste für Gewerbe

HACCP-Checkliste: Einhaltung der Hygienestandards

1. EINGANGS- UND LAGERKONTROLLE

- Prüfen Sie regelmäßig Waren auf Schädlingsbefall (Verpackungen, Lieferungen)
- Lagerbedingungen: Temperatur und Luftfeuchtigkeit überwachen.

2. MONITORING UND DOKUMENTATION

- Überwachungssysteme (z. B. Klebefallen) installieren.
- Schädlingsfunde dokumentieren

Kostenfreier Schädlingsbestimmungsservice per WhatsApp oder E-Mail an info@cmb-kammerjaerger.de

SCHICKEN SIE UND GANZ EINFACH IHRE BILDER PER WHATSAPP

UNSERE EXPERTEN TEILEN IHNEN MIT, UM WAS FÜR EINEN SCHÄDLING ES SICH HANDELT.

GANZ UNVERBINDLICH UND BEQUEM PER WHATSAPP. EINFACH QR-CODE SCANNEN UNS AUSPROBIEREN!



3. REINIGUNG UND WARTUNG

- Reinigungspläne einhalten, Maschinen und Arbeitsflächen sauber halten.
- Abfallbehälter regelmäßig leeren und verschließen

4. DOKUMENTATIONSPFLICHT:

- Regelmäßige Schulungen zur Schädlingsprävention durchführen.
- HACCP-Protokolle und Notfallpläne bereitstellen.

Leitfaden: Prävention von Schädlingsbefall mit Tipps

Wie können Sie Schädlingsbefall verhindern?

1. HYGIENE

- Lebensmittel in verschlossenen Behältern lagern.
- Müll regelmäßig entsorgen und sauber halten.

2. BAULICHE MAßNAHMEN

- Undichte Stellen, Ritzen und Rohre abdichten.
- Fliegengitter an Fenster anbringen.

3. LAGERUNG

- Vorräte kühl und trocken lagern.
- Alte Lebensmittel regelmäßig überprüfen und entsorgen.

4. MONITORING

- Frühzeitige Überwachung durch Schädlingsfallen oder Kontrollsysteme

Kostenfreier Schädlingsbe-
stimmungsservice per
WhatsApp oder E-Mail an
info@cmb-kammerjaerger.de

SCHICKEN SIE UND GANZ EINFACH IHRE BILDER PER
WHASAPP

UNSERE EXPERTEN TEILEN IHNEN MIT, UM WAS FÜR
EINEN SCHÄDLING ES SICH HANDELT.

GANZ UNVERBINDLICH UND BEQUEM PER WHATSAPP.
EINFACH QR-CODE SCANNEN UNS AUSPROBIEREN!

