

Checkliste Verkaufsfahrzeuge

Anforderungen an Fahrzeuge, aus denen Lebensmittel verkauft werden

1. Es steht mindestens ein Waschbecken mit fließendem Trinkwasser (kalt und warm) zur hygienischen Händereinigung Verfügung.

Ja () Nein () Bemerkung:

2. Die Arbeitsflächen bestehen aus glatten und unbeschädigten Oberflächen, die leicht zu reinigen sind.

Ja () Nein () Bemerkung:

3. Die Ablageflächen, Schubladen und Schränke haben leicht zu reinigende Oberflächen.

Ja () Nein () Bemerkung:

4. Die Ablageflächen, Schubladen und Schränke sind aufgeräumt und übersichtlich und enthalten keine sachfremden Gegenstände.

Ja () Nein () Bemerkung:

5. Es ist mindestens ein verschließbarer Behälter für Abfälle vorhanden.

Ja () Nein () Bemerkung:

6. Werden kühlpflichtige Waren verkauft, so verfügt das Fahrzeug über Einbauten, die die Einhaltung der Kühlkette sicher stellen.

Ja () Nein () Bemerkung:

7. Es sind geeignete Vorrichtungen zum Schutz vor Insekten und Schädlingen vorhanden.

Ja () Nein () Bemerkung:

8. Die ordnungsgemäße Funktion aller Geräte und Arbeitsutensilien wird planmäßig geprüft. Das Prüfungsergebnis wird dokumentiert (Empfehlung).

Ja () Nein () Bemerkung:

Sonstige Abweichungen