

Qualitäts- sicherung	Lagerraum - Hygiene Dokumentationshilfe	GGP QS-GAP	B3
		Seite 1 von 1	Version 2.0

Angaben zur Lagerraumhygiene und –zustand Eignung der Lagerräume

Wurde eine Risikoanalyse hinsichtlich einer möglichen Verunreinigung des Lagergutes durch tierische Schädlinge oder deren Ausscheidungen durchgeführt?
(Ratten, Mäuse, Insekten, Einflug von Vögeln)

ja nein

Wurde eine Risikoanalyse hinsichtlich einer möglichen Verunreinigung des Lagergutes durch sonstige Einflüsse durchgeführt?

ja nein

Wurde eine Schadnagerbekämpfung durchgeführt

ja nein nicht zutreffend

(Vorschriften beachten, Köderboxen verwenden)

Sind Maßnahmen zur Verhinderung von Vogeleinflug getroffen?

ja nein nicht zutreffend

Sind Zugangsmöglichkeiten für Haustiere verhindert?

ja nein nicht zutreffend

Sind Maßnahmen zur Verhinderung von Glasbruch im Lagerraum getroffen?
(bruchsichere Abdeckschirme)

ja nein nicht zutreffend

Ist der Lagerraum zum Zeitpunkt der Einlagerung hygienisch geeignet zur Lagerung von Lebensmittelrohstoffen?

ja nein

Vorbereitung zur Nutzung des Lagerraumes

Wurden die Lagerräume vor der Einlagerung gereinigt?

ja nein

Datum der Reinigung: _____ Name: _____

Reinigungsverfahren: Kehren Saugen nass nass HD

Sonstiges _____


Chemisch (Mittel) _____

Wurden die Lagerräume vor der Einlagerung aus Sauberkeit kontrolliert?

ja nein

Ort, Datum

Unterschrift Betriebsleiter / Unterschrift Verantwortlicher Hygieneverfahren

BauernHof-Check Bayern	GGP_QS-GAP_B3_Lagerdokumentation2_Formular.doc	
QS-GAP 11.3 (KO!), QS -GAP 11.2, GGP FV 5.6.4	Erstellt: 04/08	