

A 1	SAUBERKEITSKONTROLLE SCHLACHTBETRIEB
	MONAT _____ JAHR _____

F an jedem **SCHLACHTTAG** vor Arbeitsbeginn

ü in Ordnung

i Nachreinigung nötig

	Kontroll-Datum				
Schlachtraum					
Decke, Installationen					
Wände, Türen, Schwenkgitter					
Boden, Abläufe, Gitterroste					
Tische, Waage					
Brause, Schläuche, Armaturen					
Handwasch- u. Messersteribecken					
Brüh-/Kratzmaschine					
Schweineschragen					
Sägen, Spalter					
Betäubungszange					
Messer, Stahl, Kleingeräte, Haken					
Enthäutemesser					
Gebinde					
Umgebung					
Tieranlieferung, Wartebuchten					
Abstandhalle / Sanitätskühlraum					
Boden					
Wände, Türen					
Decke, Installationen, Rohrbahnen					
Gebinde, Waren					
Kühlraum Schlachtabfälle					
Sauberkeit, Ordnung					
Garderobe / WC / Aufenthaltsraum					
Sauberkeit, Ordnung					
Handwaschgelegenheit					
Toilette					
Lagerräume (Material, Werkzeuge)					
Boden, Tische, Regale, Schränke					
Materiallagerung, Lagerung Geräte					
Gebindelager					
Visum					