



## 4 Schädlingsbekämpfung

### 4.2 Checklisten

#### 4.2.2.2 Maßnahmen während und nach der Schädlingsbekämpfung

Betrieb: **Maßnahmen vor der Schädlingsbekämpfung** Datum:

#### Betriebsbereich:

ja nein

#### Während der Bekämpfung

- Zutritt nur für Personen in ausreichender Schutzausrüstung
- Ggf. Schilder angebracht?
- Erforderliche Lüftungsmaßnahmen eingeleitet?

#### Nach der Bekämpfung:

- Alle demontierten Teile (z.B. Verkleidungsbleche) wieder ordnungsgemäß angebracht?
- Räume gründlich gelüftet?
- Hausstaub entfernt?
- Abdeckfolien entfernt und ordnungsgemäß entsorgt?
- Alle leeren Gebinde und Reste von Schädlingsbekämpfungsmitteln durch das ausführende Unternehmen entsorgt?
- Alle Flächen und Geräte, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich mit geeignetem Reinigungsmittel gereinigt und mit klarem Wasser nachgespült?
- Vorschläge zur künftigen Vermeidung von Schädlingsbefall durch den Schädlingsbekämpfer erhalten?
- Verbesserungsvorschläge zur Umsetzung notiert?
- Bekämpfungsprotokoll durch den Schädlingsbekämpfer vorgelegt?
- Räume nach Abschluss der Bekämpfung schriftlich zur Nutzung freigegeben?

#### Betriebsbereich ohne Beanstandungen

#### Korrekturmaßnahmen notwendig

VERMERK DER BEANSTANDUNGEN AUF SEPARATEM PROTOKOLL

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

[Lesen Sie mehr im Nachschlagewerk "Hygiene in Großküchen"](#)