

Hygiene-Checkliste 2025

Betriebsname: _____

Datum: _____

OGK-Nummer: _____

Unterschrift: _____

Die EU-Lebensmittelhygiene-Verordnung gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen für Lebensmittel, einschließlich der Beförderung, der Lagerung und der Behandlung von Primärerzeugnissen am Erzeugungsort, einschließlich der korrekten Verwendung von Pflanzenschutzmitteln und Bioziden. Sobald Gemüse oder Obst behandelt (z.B. durch Waschen, Umfüllen, Kühlen, Lagern, Befördern, Schneiden, Bündeln), gelagert oder befördert wird, unterliegen die Betriebe der Lebensmittelhygieneverordnung.

Kriterium	Wer ist verantwortlich?	Erfüllt		Bemerkung
		Ja	Nein	
Allgemeine Anforderungen				
Rauchverbot				
In den Arbeitsräumen und während der Arbeit				
Deutlich sichtbare Hinweisschilder in den Räumen				
Einweisung in Hygiene beim Umgang mit Obst und Gemüse sowie Speisekartoffeln				
Mitarbeiterschulung				
Einweisung der Saisonarbeiter				
Themen:				
○ Sauberkeit				
○ Sorgsamer Umgang mit dem Erntegut, keine Fremdkörper im Erntegut				
○ Abfallentsorgung				
Toiletten				
Wasserspülung vorhanden				
Mit Handwaschbecken ausgestattet				
Sauberkeit gewährleistet				
Handwaschbecken				
Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden				
Geeignete Reinigungsmittel vorhanden				
Papier- oder Einmalhandtücher vorhanden				
Sauberkeit gewährleistet				
Müllbehälter				
Geeignete, einwandfreie Behältnisse				
Abfalllager				
Separate, geeignete Vorkehrungen für die Mülllagerung und -entsorgung				
Frei von Schädlingen und Ungeziefer				
Erste-Hilfe-Kästen in der Nähe des Arbeitsbereiches				
Innenbereich – gut sichtbar vorhanden				
Außenbereich – gut sichtbar vorhanden				
Anforderungen an räumliche und technische Ausstattungen				
Vermeidung von Kreuzkontaminationen bei Allergenen				
Sauberkeit der Räume				
Reinigungsplan vorhanden				
Betriebsfahrzeuge				
Eignung für Verladung und Transport von Ernteprodukten				
Sauberkeit nachgewiesen / gewährleistet; Maßnahmen zur Reinigung vorhanden				
Transport des Ernteguts				
Sauberkeit der Transportbehälter (Reinigungsplan) gewährleistet				
Waschen des Ernteguts				
Geeignete Vorrichtungen vorhanden				
Sauberkeit gewährleistet				
Qualität des Waschwassers (Trinkwasserqualität)				
Korrosionsbeständiges Material				
Tische, Schneidbrenner, Schneidwerkzeuge				
Sauberkeit gewährleistet				
Sortieranlagen				
Sauberkeit gewährleistet				