

## Hygiene-Checkliste 2024

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