

Hygiene-Checkliste 2026

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, Umdichten, 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						
Mitarbeitererschulung						
Einweisung der Saisonarbeiter						
Themen:						
<input type="radio"/> Sauberkeit						
<input type="radio"/> Sorgsamer Umgang mit dem Erntegut, keine Fremdkörper im Erntegut						
<input type="radio"/> 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						