**Hygienecheckliste**

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 also 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 | | | | |
| Sauberkeit der Räume | | | | |
| Reinigungsplan vorhanden |  |  |  |  |
| Sauberkeit der Transportfahrzeuge | | | | |
| 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 |  |  |  |  |
| Verpackungsanlagen | | | | |
| Sauberkeit gewährleistet |  |  |  |  |

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

QS Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH

Schedestraße 1-3, 53113 Bonn

Tel +49 228 35068-0, [info@q-s.de](mailto:info@q-s.de)

Geschäftsführer: Dr. H.-J. Nienhoff