Hygienecheckliste

Die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) gilt für alle Betriebe, die Lebensmittel herstellen (d.h. bearbeiten, verarbeiten, zubereiten), behandeln bzw. in Verkehr bringen, mit Ausnahme des Gewinnens (d.h. ernten). Sobald Gemüse oder Obst also behandelt wird, z.B. durch Waschen, Umfüllen, Kühlen, Lagern, Befördern, Schneiden, Bündeln etc. unterliegen die Betriebe der Hygieneverordnung.

	Maßnahmen/Objekte	Anmerkungen	Wer ist verantwort lich?	nicht erforde rlich
	Rauchverbot während der Arbeit und in den Arbeitsräumen	Deutlich sichtbare Hinweisschilder in den Räumen		0
	Einweisung in die Hygiene beim Umgang mit frischen Obst und Gemüse	Mitarbeiterschulung Einweisung der Saisonarbeiter Themen:		O O
		Sauberkeitsorgsamer Umgang mit dem Erntegut,		0
ıngen		keine Fremdkörpern im Erntegut Abfallentsorgung		0
Allgemeine Anforderungen	Toiletten	Wasserspülung vorhanden mit Handwaschbecken ausgestattet Sauberkeit gewährleistet Mobile Toiletten in der Nähe des Feldarbeitsbereiches		0 0 0
	Handwaschbecken	Warm- und Kaltwasser vorhanden Reinigungsmittel vorhanden Papier- oder Einmalhandtücher vorhanden Sauberkeit gewährleistet		0 0 0
	Müllbehälter	Geeignete, einwandfreie Behältnisse		0
	Abfalllager	Separate, geeignete Vorkehrungen für die Mülllagerung und -entsorgung frei von Schädlingen und Ungeziefer		0
	Erste-Hilfe-Kästen in der Nähe des Arbeitsbereichs	Innenbereich - gut sichtbar vorhanden Außenbereich		0
_•	Sauberkeit der Räume	Reinigungsplan vorhanden		О
- und eitsmittel	Transport des Erntegutes	Sauberkeit der Transportbehälter (Reinigungsplan) gewährleistet		О
Produktions- und erräume; Arbeitsn	Waschen des Erntegutes	Geeignete Vorrichtungen vorhanden Sauberkeit gewährleistet Korrosionsbeständiges Material		0 0 0
	Tische, Schneidbretter, Schneidwerkzeuge	Sauberkeit gewährleistet		0
age	Sortieranlagen	Sauberkeit gewährleistet		О
I	Verpackungsanlagen	Sauberkeit gewährleistet		О

Datum	Unterschrift des Betriebsleiters

Wareneingangscheckliste

Checkliste für den Zukauf von Betriebsmitteln und Dienstleistungen

Diese Checkliste ist entsprechend der spezifischen Betriebsbedingungen auszufüllen und dient dem Nachweis, dass die eingekauften Betriebsmittel und Dienstleistungen unbedenklich sind. Im Falle eines Regresses kann dann auf die Unterlagen des Vorlieferanten zurückgegriffen werden. Die vorhandenen Nachweise müssen nicht zusammen mit der Checkliste vorgelegt werden.

7.1.6		zutreffend		Nachweis	
Zukauf	Anmerkungen	ja	nein		ja
Saatgut Saatgutbehandlung	Lieferant, Beizung, etc.	О	О	Lieferschein Behandlung keine Behandlung kein Nachweis	0 0 0 0
Jungpflanzen/Pflanzgut Jungpflanzenbehandlungen	Lieferant, Pflanzenschutzmaßnahmen, etc.	О	О	Lieferschein Behandlung keine Behandlung kein Nachweis	0 0 0
Substrate, Komposte	Gütezeichen oder Unbedenklichkeitserklärung	O	О	Lieferschein Unbedenklichkeits- erklärung kein Nachweis	0 0
Lohnunternehmen - Pflanzenschutzbereich - Düngung	Bescheinigung über die Einhaltung der Anforderungen der Betriebskontrolle (Lagerung, Sachkundenachweis etc.)	О	0	Rechnung Bescheinigung über Einhaltung der Anforderungen kein Nachweis	0 0 0
Neue Pachtflächen	Verpächter Informationen zu Vorkulturen, Bodenzustand, eingesetzte Pflanzenschutzmittel des Vorjahres Letzte Ausbringung von Klärschlamm (Grenzwerte wurden zum Zeitpunkt der Ausbringung eingehalten) liegt mindestens 2 Jahre zurück.	O	О	Pachtvertrag Informationen zur Vorkultur Informationen zur Klärschlammausbrir gung	O O

Datum	Unterschrift des Betriebsleiters