Hygienecheckliste Großhandel, Bearbeitung/Verarbeitung Obst, Gemüse, Kartoffeln

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 Gemüse und Kartoffeln | | | | |
| Mitarbeiterschulung |  |  |  |  |
| Einweisung der Aushilfen |  |  |  |  |
| Zu den Themen:   * Warenkunde * Kennzeichnung * Qualitätsnormen/ Vermarktungsnormen * Krankheiten und Schädlingsbefall von Produkten * Transport und Verpackung * Arbeitssicherheit * Hygieneschulung (u.a. nach IfSG §42) * QS-Anforderungen * Sauberkeit * Sorgsamer Umgang mit der Ware * Keine Fremdkörper in der Ware * Umsetzung Rauchverbot * Abfallentsorgung |  |  |  |  |
| Toiletten | | | | |
| Wasserspülung vorhanden |  |  |  |  |
| Mit Handwaschbecken ausgestattet |  |  |  |  |
| Sauberkeit gewährleistet |  |  |  |  |
| Handwaschbecken | | | | |
| Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden |  |  |  |  |
| Reinigungsmittel vorhanden Flüssigseife aus Spendern (nicht z.B. aus Flaschen) |  |  |  |  |
| Papier- oder Einmalhandtücher vorhanden |  |  |  |  |
| Sauberkeit gewährleistet |  |  |  |  |
| Müllbehälter | | | | |
| Geeignete, einwandfreie Behältnisse |  |  |  |  |
| Vorgaben Personalhygiene |  |  |  |  |
| Anforderungen werden beachtet und angewandt |  |  |  |  |
| Abfalllager | | | | |
| Separate, geeignete Vorkehrungen für die Mülllagerung und-entsorgung (Behälter sind z.B. verschließbar) |  |  |  |  |
| 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 nachgewiesen/gewährleistet; Maßnahmen zur Reinigung vorhanden |  |  |  |  |
| Sicherheitsdatenblätter liegen gut sichtbar aus |  |  |  |  |
| Transport der Ware | | | | |
| Geeignete Vorrichtung vorhanden |  |  |  |  |
| Sauberkeit gewährleistet |  |  |  |  |
| Qualität des Waschwassers (Trinkwasserqualität) |  |  |  |  |
| Korrosionsbeständiges Material |  |  |  |  |
| Tische, Schneidbrenner, Schneidwerkzeuge | | | | |
| Sauberkeit gewährleistet |  |  |  |  |
| Sortieranlagen | | | | |
| Sauberkeit gewährleistet |  |  |  |  |
| Verpackungsanlagen | | | | |
| Sauberkeit gewährleistet |  |  |  |  |

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

/ Diesen Absatz bitte nicht löschen. Inhalt bitte vor diesem Absatz /

QS Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH

Schwertberger Straße 14, 53177 Bonn

Tel +49 228 35068-0, info@q-s.de

Geschäftsführer: Dr. A. Hinrichs