

Auszug aus der Hygiene-Leitlinie für Direktvermarkter der  
Fördergemeinschaft „Einkaufen auf dem Bauernhof“

## Allgemeine Betriebshygiene

Kontrollgang am \_\_\_\_\_ durch \_\_\_\_\_  
(Datum) (Unterschrift)

Folgende Räume wurden kontrolliert:

- Verarbeitungsraum       Verkaufsraum       Trockenlager  
 Kühlager       sonstige \_\_\_\_\_

Bereich	Kontrollkriterien	erfüllt		Mängel / Korrekturmaßnahmen	erledigt		
		ja	nein		Datum	Unter- schrift	
Böden	- Zustand einwandfrei						
	- leicht zu reinigen, wasserundurchlässig						
	- Ableitung von Abwasser angemessen						
	<b><i>falls erforderlich:</i></b>						
	- leicht zu desinfizieren						
	- Übergang Böden zu Wände als Hohlkehle gearbeitet						
Wände	- wasserundurchlässig, abwaschbar						
	- Oberfläche glatt (Höhe sprechend der Arbeitsgänge angemessen)						
Decken	- keine Ansammlung von Schmutz u. Kondenswasser						
	- kein Schimmelpilzbefall						
	- keine Materialablösung						
	<b><i>falls erforderlich:</i></b>						
	- leicht zu reinigen						
Fenster, Türen	- keine Ansammlung von Schmutz						
	- leicht zu reinigen						
	<b><i>falls erforderlich:</i></b>						
	- Insektengitter an ins Freie zu öffnenden Fenstern (zur Reinigung leicht entfernbar)						
	-leicht zu desinfizieren						
	- Oberflächen glatt, hell, wasserabstoßend						



Bereich	Kontrollkriterien	erfüllt		Mängel / Korrekturmaßnahmen	erledigt		
		ja	ja		Datum	Unter- schrift	
<b>Gegen- stände, Einrich- tungen<sup>4</sup></b>	- Zustand einwandfrei						
	- für jeweiliges Lebensmittel geeignet (keine nachteilige Beeinflussung)						
	- leicht zu reinigen (auch unmittelbares Umfeld)						
	<b><i>falls erforderlich:</i></b>						
	- leicht zu desinfizieren						
<b>Lüftung</b>	- kein Strömen von unreiner Luft in reine Bereiche						
	<b><i>falls Lüftungssysteme erforderlich:</i></b>						
	- leicht zugänglich (zum Reinigen, Filter austauschen und warten)						
<b>Beleuchtung</b>	- angemessene natürliche und künstliche Beleuchtung (je nach Tätigkeit)						
<b>Hand-wasch- becken</b>	- in ausreichende Zahl vorhanden, gut erreichbar						
	- mit Kalt- u. Warmwasserzufuhr						
	- ausgestattet mit Mitteln zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände						
	- in sauberem Zustand						
<b>Lebens- mittel- reinigung</b>	<b><i>falls erforderlich:</i></b>						
	- geeignete Vorrichtungen vorhanden, sauberer Zustand						
	- vom Handwaschbecken getrennt						
	- mit Kalt- u. Warmwasserzufuhr						
	- aus korrosionsbeständigem Material						
<b>Reinigung Arbeits- geräte/ Ausrüs- tungen</b>	<b><i>falls erforderlich:</i></b>						
	- geeignete Vorrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte und Ausrüstungen vorhanden						
	- mit Kalt- u. Warmwasserzufuhr						
	- aus korrosionsbeständigem Material						
	- sauberer Zustand						

<sup>4</sup> Oberfläche von Gegenständen u. Einrichtungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen



Bereich	Kontrollkriterien	erfüllt		Mängel / Korrekturmaßnahmen	erledigt		
		ja	nein		Datum	Unter- schrift	
Toiletten	- Zustand einwandfrei						
	- mit Handwaschbecken (Seifenspender/ Einweghandtücher)						
	- Be- und Entlüftung ausreichend						
	- kein direkter Zugang in Produktions-, Lager- und Verkaufsräume						
Umkleide- raum	- Umkleidemöglichkeit für Personal vorhanden						
Raum- nutzung	- keine betriebsfremde Nutzung						
Lagerung, Transport	- angemessene Temperatur kann eingehalten werden						
	- Vorrichtungen, Behälter und Räume geeignet						
	- sachgerechte Trennung verschiedener Lebensmittel						
	- leicht zu reinigen						
	<b><i>falls erforderlich:</i></b>						
	- leicht zu desinfizieren						
	- mit Vorrichtungen zur Temperaturüberwachung ausgestattet						
Müllbehälter	- geeignete, abdeckbare Behältnisse vorhanden						
	- sauberer Zustand, leicht zu reinigen						
	<b><i>falls erforderlich:</i></b>						
	- leicht zu desinfizieren						
Abfall- lager	- geeignete Vorkehrungen für sachgerechte Abfalllagerung und - entsorgung vorhanden						
	- keine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln, Wasser, Betriebsstätte						
	- leicht zu reinigen						
	- frei von Schädlingen						
	<b><i>falls erforderlich:</i></b>						
	- leicht zu desinfizieren						
gefährl./ ungenießbare Stoffe	- sind entsprechend gekennzeichnet						