

1. Ernte und Aufbereitung

- Geerntete Ware vor direkter Sonneneinstrahlung und Wind schützen
- Nur saubere Kisten und sauberes Verpackungsmaterial verwenden
- Sorgfältige Behandlung der Ware, beschädigte Ware aussortieren
- Verschmutzung auf dem Feld (durch Wildtiere, Hunde, etc.) vermeiden, betroffene Produkte aussortieren / nicht ernten
- Fremdkörper entfernen
- Direkten Bodenkontakt der marktfertigen Ware vermeiden
- Erntewerkzeuge, Ernteausrüstung und Transportgeräte säubern, warten
- Verschmutzung beim Transport und während der Lagerung vermeiden
- Produktspezifische Temperaturanforderungen beachten

2. Persönliche Hygiene

- Vor Arbeitsbeginn / nach Arbeitsunterbrüchen: Hände waschen
- In Produktions- und Lagerbereichen darf nicht geraucht, gegessen oder getrunken werden
- Niesen und Husten auf Lebensmittel vermeiden
- Fingernägel sauber und kurz halten oder Handschuhe tragen
- Auf angemessene saubere Kleidung achten im Umgang mit marktfertigen Früchten, Gemüse, Kartoffeln

3. Gesundheit der Mitarbeiter

- Bei Erkrankungen wie grippalen Infekten, Übelkeit, Erbrechen oder Durchfall Betriebsleiter informieren
- Verletzungen sofort versorgen, infizierte Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüre dem Betriebsleiter melden
- In dringenden Fällen Arzt aufsuchen
- Die Kulturen nach einer Pflanzenschutzmittelanwendung erst wieder betreten, wenn das Mittel auf den Pflanzen getrocknet ist. Allfällige spezielle Angaben zu Wiederbetretensfristen auf dem Produktetikett befolgen.

4. Reinigung von Räumlichkeiten, Anlagen, Geräten und Maschinen

- Reinigungsschritte:
 - Produktreste weitgehend entfernen
 - Mit Wasser gründlich vorreinigen
 - Hauptreinigung gegebenenfalls mit Reinigungszusatz
 - Mit Wasser gründlich nachspülen
- Stehende Nässe nach der Reinigung vermeiden
- Reinigungs- und Schmiermittel getrennt aufbewahren, bei Bedarf Mittel verwenden, die für den Lebensmittelsektor anerkannt sind

5. Entfernung von Glassplittern und Hartplastikbruchteilen

- Mit Splittern kontaminierte Lebensmittel fachgerecht entsorgen
- Mit Splittern kontaminierte Kulturflächen nicht ernten (z.B. Gewächshaus)
- Reinigung der kontaminierten Einrichtung und Gebinde

6. Haustiere und Schädlinge

- Haustiere haben keinen Zutritt in Räume mit offenen und ungeschützten Lebensmitteln
- Bei Verdacht auf Schädlingsbefall den Betriebsleiter umgehend unterrichten

7. Abfallentsorgung

- Anfallenden Müll sofort und nach Art getrennt in den dafür vorgesehenen Abfallbehältern entsorgen
- Abfallbehälter täglich entleeren
- Lebensmittelabfälle und andere Abfälle, die nichts mit dem Betriebsablauf zu tun haben, nicht in Lager-, Produktions- und Verkaufsräumen aufbewahren

8. Sabotage / Vandalismus verhindern

- Unbefugte Personen und andere Auffälligkeiten sofort dem Betriebsleiter melden!