

Betriebsbegehungen



Quelle: Pixabay

Die **Betriebsumgebung** und die **Betriebshygiene** müssen regelmäßig im Rahmen von Begehungen überprüft werden, da Schwachstellen oder Probleme bei der täglichen Arbeit oft nicht erkannt werden.

Die **Häufigkeit der Begehungen** ist dabei abhängig von der Betriebsgröße, dem Produktionsumfang, der Verderblichkeit der hergestellten Produkte und den gegebenen Räumlichkeiten der Produktionsstätte. Jede Begehung wird dokumentiert und bei Abweichungen werden entsprechende Korrekturmaßnahmen festgelegt.

Im **Fokus der Kontrollbegehungen** liegt die **Sicherheit** der hergestellten bzw. zu verkaufenden Lebensmittel. Es wird auf einen einwandfreien Zustand, leicht zu reinigende Flächen, mögliche Fremdkörperpotentiale und mikrobiologische Belastungen geachtet. Auch Außenbereiche, wie z.B. Abdeckungen von Siloanlagen, können berücksichtigt werden.

Folgende Punkte sollten dabei in der Produktionsstätte überprüft werden:

1. Prozessabläufe
2. Fußböden, Wände, Decken, Fenster und Türen
3. Arbeitsflächen
4. Gegenstände, Ausrüstungen und Transportbehälter
5. Vorrichtungen zur Reinigung von Lebensmitteln
6. Personalhygiene
7. Abfallentsorgung
8. Transport
9. Arbeitssicherheit
10. ggf. Betriebsstätten (Zelte oder Stände)

Hilfreich ist das **Erstellen einer Checkliste**, in der alle Räumlichkeiten und zu prüfenden Punkte aufgeführt werden. Auf diese Weise wird während der Kontrolle kein Aspekt vergessen, eine erneute vergleichbare Begehung ermöglicht sowie die Dokumentation der Begehung erleichtert.

Beispieldokumentation für Betriebsbegehungen

Checkliste Betriebsbegehung

Durchgeführt am: _____

von: _____

Bereich	Kontrollkriterium	Kontrollergebnis	Abweichungen / Mängel	Korrekturmaßnahmen	Zu erledigen bis:	Erledigt am/von:
z.B. Böden	z.B. Zustand einwandfrei, leicht zu reinigen	<input type="checkbox"/> In Ordnung <input type="checkbox"/> Nicht in Ordnung				
z. B. Toiletten	z.B. Zustand einwandfrei, Seife und Einweghandtücher vorhanden	<input type="checkbox"/> In Ordnung <input type="checkbox"/> Nicht in Ordnung				
		<input type="checkbox"/> In Ordnung <input type="checkbox"/> Nicht in Ordnung				
		<input type="checkbox"/> In Ordnung <input type="checkbox"/> Nicht in Ordnung				

Sie haben Fragen? Sprechen Sie uns an!

Hygiene und Qualitätsmanagement in landwirtschaftlichen Betrieben mit Lebensmittelproduktion

[Weitere Informationen](#)

Quelle: Deutscher Bauernverband & Fördergemeinschaft „Einkaufen auf dem Bauernhof“ (Hrsg.), Hygieneleitlinie für Direktvermarkter, 3. Auflage 2020

© Landwirtschaftskammer NRW • Fachbereich 52 – Landservice, Regionalvermarktung • Hygiene- und Qualitätsmanagement • Merkblatt Betriebsbegehungen

Stand: 02.02.2024