

Vom Lohnunternehmen auszufüllen!

Bitte alle Punkte, die auf das Lohnunternehmen/ Tätigkeit zutreffen, ausfüllen!

Anforderung	Erfüllt ja/nein Nicht zutreffend	Bemerkung
<p>[K.O.] 4.1.4 Hygieneanweisungen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Es liegen Hygieneanweisungen vor – Diese sind für Arbeitskräfte, Dienstleister und Besucher durch Schilder mit Bildern und/oder in der/den vorherrschenden Sprache/n der Arbeitskräfte sichtbar ausgehängt – Die Anweisungen werden verstanden und umgesetzt 		
<p>[K.O.] 4.1.5 Hygieneschulungen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Alle Personen wurden entsprechend ihrer Tätigkeit mindestens einmal jährlich geschult – Neue Mitarbeiter wurden bei Arbeitsbeginn geschult – Die Schulungen wurden durch die Mitarbeiter mit Unterschrift bestätigt – Schulungsplan liegt vor (Schulungsinhalte, Schulungsintervalle, Teilnehmer, Referent) 		
<p>[K.O.] 4.1.7 Toiletten für Erntearbeiter</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ein Zugang zu ständigen oder mobilen sauberen Toiletten ist gewährleistet – Die Toiletten sind in angemessener Zeit zu erreichen – Die Toiletten sind in einem hygienisch guten Zustand – Einrichtungen zum Händewaschen mit Wasser in Trinkwasserqualität, sauberen (Einweg-) Handtüchern sowie ggf. Desinfektionsmittel stehen in der Nähe der Toiletten bereit 		Ein Auto für die Fahrt zur Toilette steht bereit
<p>4.1.8 Eignung der Betriebsmittel</p> <ul style="list-style-type: none"> – Betriebsmittel mit Produktkontakt sind für den Einsatz im Lebensmittelsektor geeignet – Nachweise (z. B. Etikett, Herstellerinformation) sind vorhanden 		z.B. Menno Florades zur Desinfektion
<p>[K.O.] 7.1.1 Arbeitssicherheit, Gesundheit und soziale Belange</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ein Mitglied der Geschäftsleitung ist für die Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sowie die sozialen Belange verantwortlich und den Mitarbeitern bekannt 		
<p>7.1.2 Regelmäßige Mitarbeiterbesprechungen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Mindestens einmal jährlich finden zwischen der Geschäftsleitung und den ständigen Mitarbeitern Besprechungen zum Thema Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sowie zu sozialen Belangen statt 		
<p>7.1.4 Regelungen für sichere und gesunde Arbeitsbedingungen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Auf Basis der Risikoanalyse wurden Regelungen zum Arbeitsschutz erstellt – Ein Notfallplan ist vorhanden. Die betriebliche Infrastruktur, Ausrüstungen und Einrichtungen sind so gebaut und gewartet, dass Gefahren minimiert werden. Schilder weisen auf mögliche Gefahren (z. B. Abfalldeponien, Treibstofftanks) hin. Die Beförderung von Arbeitnehmern auf öffentlichen Straßen erfolgt gemäß gesetzlichen Vorschriften. Die Arbeitnehmer werden geschult und die durchgeführten Schulungen sind dokumentiert (Schulungsinhalte, Datum, Teilnehmer, Referent) 		
<p>[K.O.] 7.1.5 Mitarbeitereinweisung und Qualifikation</p> <ul style="list-style-type: none"> – Eine Einweisung in den Umgang mit komplexen und gefährlichen Maschinen ist gewährleistet (Dokumentation). Arbeiter, die Umgang mit Chemikalien, Desinfektionsmitteln, Pflanzenschutzmitteln, gefährlichen Substanzen, gefährlichen oder komplexen Maschinen haben, sind entsprechend der Risikoanalyse nach 7.1.4 qualifiziert 		
<p>[K.O.] 7.1.6 Schutzkleidung und –ausrüstung, Anwenderschutz vorhanden</p>		
<p>7.1.7 Erste-Hilfe</p> <ul style="list-style-type: none"> – Erste-Hilfe-Kästen sind in Arbeitsplatznähe vorhanden – An Pflanzenschutzmittellager und Anmischplätzen sind ein Erste-Hilfe-Kasten und eine Augendusche oder fließendes, sauberes Wasser (innerhalb von 10 m) vorhanden 		
<p>7.1.8 Unfall- und Notfallplan</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ein schriftlicher Notfallplan liegt vor und beinhaltet: – Anweisung für das Verhalten bei Unfällen/Notfällen – Sicherheitsvorkehrungen (z.B. Standorte von Feuerlöschern, Notausgänge, Notausschalter) 		



für Elektrizität, Gas- und Wasseranschlüsse) – Ort des nächsten Telefons – Adresse des Betriebes – wichtigste Telefonnummern bei Unfällen und Notsituationen (Polizei, Feuerwehr, Rettungswagen		
7.1.9 Arbeitskraft mit Erste-Hilfe-Schulung		
7.1.10 Gesundheitscheck – Arbeitskräften, die Umgang mit Pflanzenschutzmitteln haben, wird nachweislich (z. B. durch Aushang) die Möglichkeit angeboten, jährlich an einem Gesundheitscheck teilzunehmen		
9.1.2 Nimmt der Betrieb an einem unabhängigen Zertifizierungsprogramm der Kalibrierung für Geräte teil, wenn es ein solches gibt?		
9.4.1 Findet im Bedarfsfall eine Abstimmung des Pflanzenschutzmitteleinsatzes mit dem Nachbarn statt, um Abdrift von oder auf Nachbarflächen zu vermeiden?		
9.8.4 Wird Wasser, das für Wasch- und Reinigungszwecke verwendet wurde, so entsorgt, dass Gefährdungen der Gesundheit, Sicherheit und Umwelt minimiert werden?		

(Datum, Unterschrift Lohnunternehmen, Stempel)