

Darum kann es in unserem Betrieb **NICHT** zu Kontaminationen durch EHEC kommen!!!

EHEC kommt natürlicherweise im Darm von Wiederkäuern (z.B. Rindern, Schafen, Ziegen) vor und werden mit dem Kot der Tiere ausgeschieden. Als primäre Infektionsquelle des Menschen gelten Wiederkäuer. EHEC werden daher vor allem in rohen und unzureichend erhitzten Lebensmitteln nachgewiesen, die von Wiederkäuern stammen.

Eine Übertragung von EHEC auf Gemüse ist nur möglich durch direkten Kontakt

- mit Fäkalien von Wiederkäuern

Unsere Gurken und Tomaten werden nicht in Erde sondern auf Substrat angebaut. Außerdem werden bei uns keine organische Dünger wie Gülle oder Klärschlamm eingesetzt.

- über mit diesen Fäkalien kontaminiertes Wasser

Unsere Gurken- und Tomatenfrüchte haben im ganzen Produktionsablauf keinen Kontakt mit Wasser. Die Bewässerung erfolgt ausschließlich über Tropfbewässerung direkt an die Wurzeln. Außerdem verwenden wir nur Brunnen- und Leitungswasser.

Das Brunnenwasser stammt vom Wasserverband Knoblauchsland. Dieses Wasser wird ausschließlich aus Brunnen gewonnen, in die der oberflächliche Eintrag von Fäkalien ausgeschlossen ist.

AUSSERDEM

- unser Personal ist intensiv in der Einhaltung von Hygiene geschult
- verwenden wir nur saubere, mit Leitungswasser gereinigte, Verpackungen
- wird unser Standard regelmäßig durch unabhängige Qualitätssicherungssysteme (Global-GAP) kontrolliert

Bei weiteren Fragen können sie sich gerne persönlich mit uns in Kontakt setzen!!!!

Bernd Drechsler – Betriebsleiter 0173 / 357 69 79

Christian Drechsler – Betriebsleiter 0174 / 314 12 48