



Hygieneplan

Umsetzung und Schulung

Ausgangslage:

Die der Herstellung, Verarbeitung oder Lagerung von Lebensmitteln dienenden Räume und Installationen sowie die für den Transport von Lebensmitteln verwendeten Fahrzeuge müssen sauber und instand gehalten sein. Eine Grundlage für diesen Bereich stellt die Lebensmittelhygieneverordnung dar.

Ernte:

1. Alle verwendeten Maschinen und Geräte müssen regelmäßig gewartet und gereinigt werden, um eine Verunreinigung der Produkte zu verhindern. (zb. Öl durch geplatzte Schläuche....)
2. Für die Wartung der Maschinen sind vorzugsweise lebensmitteltaugliche Schmiermittel zu verwenden.
3. Bei der Ernte kommen alle Punkte der Personalhygiene zur Anwendung, eine Schulung des Erntepersonals ist zwingend notwendig. Über die Schulungen sind Aufzeichnungen zu führen.

Erzeugnis- und Produktionshygiene:

1. Die Erzeugnisse sind unter Bedingungen aufzubewahren, welche die Vermehrung gesundheitsgefährdender oder Verderbnis erregender Mikroorganismen eindämmen oder verhindern.
2. Rohe, nicht genussfertige, Erzeugnisse (auch gefährliche und ungenießbare Stoffe) sind von genussfertigen Erzeugnissen getrennt aufzubewahren. Bei der Verarbeitung und Zubereitung (Waschen, Packen etc..) sind zur Abgrenzung geeignete Vorkehrungen zu treffen.
3. Erzeugnisse, die mikrobielle Verderbnis zeigen oder mikrobielle Toxine enthalten, dürfen nicht weiterbehandelt werden (Waschen, Packen etc.) Sie müssen als ungenießbar bezeichnet und in separaten und gesicherten Behältnissen entsorgt werden.

Raum und Anlagen:

Alle Gegenstände, Armaturen und Geräte, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen

- a) sauber gehalten werden und so gebaut sein, dass das Risiko einer Kontamination vermieden wird,
- b) so beschaffen sein, dass sie rein gehalten und erforderlichenfalls desinfiziert werden können. (Ausnahme: Einwegbehälter oder -verpackungen)
- c) so installiert sein, dass das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden kann.

Verpackung, Lagerung und Transport:

Lebensmittel müssen so gelagert und transportiert werden, dass Kontaminationen vermieden werden. In Behältnissen, welche für andere Waren verwendet werden, dürfen sie nur dann transportiert oder gelagert werden, wenn jede Verunreinigung oder nachteilige Beeinflussung des Lebensmittels ausgeschlossen ist.

Erstellt: Langsteiner	Geprüft: Wais	Freigegeben:
29.03.2017	25.04.2017	28.04.2017

Alle Behälter müssen vor der Befüllung mit Produkten auf Verunreinigungen und Fremdkörper hin überprüft und gereinigt werden. Transportfahrzeuge und Lager müssen so konzipiert sein, dass eine angemessene Reinigung und Desinfektion möglich ist.

Entsorgung von Abfällen:

1. In Räumen, in denen Lebensmittel hergestellt oder behandelt werden, dürfen Lebensmittelabfälle und andere Abfälle weder gelagert noch gesammelt werden, es sei denn, dies ist während des ordnungsgemäßen Betriebsablaufs unvermeidbar.
2. Für die Abfälle sind geeignete, gut gekennzeichnete Behälter bereitzustellen. Die Behälter müssen in einem einwandfreien Zustand und leicht zu reinigen sowie erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Lebensmittel, Trinkwasser, Ausrüstungen und Arbeitsfläche müssen vor Kontaminationen durch Abfälle geschützt werden.
3. Abfalllager müssen sauber und frei von Ungeziefer sein. Die Räume zur Abfalllagerung sind nötigenfalls zu kühlen.

Personalhygiene:

1. Die Beschäftigten haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung tragen.
2. Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen und Geschwüren dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen, sofern die Möglichkeit besteht, dass Lebensmittel direkt oder indirekt mit pathogenen Mikroorganismen verunreinigt werden.
3. Insbesondere sind Durchfallerkrankungen, Wund- und Hautinfektionen dem Verantwortlichen zu melden. Nimmt ein Mitarbeiter nach einer Krankheit den Dienst wieder auf, hat eine kurze Überprüfung der Einsatzfähigkeit durch den Produktionsverantwortlichen stattzufinden.
4. Die Verunreinigung von Produkten durch Körperflüssigkeiten (zB. Blut, Erbrochenes...) ist umgehend zu melden.
5. Auf saubere Hände ist stets zu achten. Auf Schmuck ist zu verzichten. Fingernägel sind kurz und sauber zu halten, ebenfalls soll kein Nagellack getragen werden. Die Hände sind so oft wie möglich zu waschen, insbesondere vor Arbeitsbeginn, nach Beendigung von Reinigungsarbeiten, nach Anfassen von verschmutzten Gegenständen und vor allem nach dem Toilettenbesuch sowie nach der Benutzung von Taschentüchern. Wunden und Verletzungen an den Händen müssen mit Pflastern fest abgedeckt werden (eventuell mit Handschuhen arbeiten).
6. Essen und Trinken außerhalb der Pausen sollte unterbleiben. In Räumen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder gelagert werden, ist das Rauchen nicht gestattet.
7. Lebensmittelbetriebe müssen über die nötigen Umkleideräume und Einrichtungen zur Pflege der persönlichen Hygiene verfügen. Insbesondere gilt:

Erstellt: Langsteiner	Geprüft: Wais	Freigegeben:
29.03.2017	25.04.2017	28.04.2017

- a) Toiletten (mit Wasserspülung und entsprechenden Handwaschbecken; mit Kalt- und Warmwasseranschluss; Seifenspender und Papierhandtüchern) müssen eine natürliche oder künstliche Entlüftung aufweisen; die Toilettüren dürfen nicht in Räume öffnen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder gelagert werden.
- b) Die für den Betrieb verantwortliche Person muss das Personal zur Hände- Körper- und Kleiderhygiene anhalten.

Schulungspflicht:

Die für den Betrieb verantwortliche Person muss dafür sorgen, dass das Personal der Tätigkeit entsprechend im hygienischen Umgang mit Lebensmitteln geschult wird.

Eigenkontrolle:

Aufgrund der auferlegten Eigenverantwortung und Sorgfaltspflicht bzw. zur Sicherstellung der in Verkehr gebrachten Lebensmittel stellt die Eigenkontrolle eine Selbstverständlichkeit dar. Damit verbunden ist ein Umdenken im Betriebsablauf: Anstelle der gewöhnlichen Endkontrolle, wird die Prozesskontrolle in den Vordergrund gestellt.

Um gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel zu gewährleisten ist es notwendig angemessene Sicherungsmaßnahmen festzulegen, durchzuführen und zu überprüfen.

Darauf aufbauend sind gesundheitliche Gefahren durch eine betriebliche Eigenkontrolle im Sinne von HACCP Hazard Analysis and Critical Control Point) zu eliminieren. Eine Dokumentation des Eigenkontrollsystems ist laut Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) nicht zwingend vorgeschrieben, wird aus Gründen einer eventuell nötigen Beweisführung – z.B. im Rahmen des Produkthaftungsgesetzes - jedoch dringend empfohlen. Folgende Checklisten sind denkbar:

- Hygieneschulungen des Personals
- Rückverfolgbarkeit der Betriebsmittel (z.B. Saatgut..)
- Aufzeichnung Lagertemperaturen
- Reinigungs- und Desinfektionspläne
- Schädlingskontrollplan

Diese Pläne sind den veränderten Gegebenheiten jeweils anzupassen und sorgfältig zu führen.

Erstellt: Langsteiner	Geprüft: Wais	Freigegeben:
29.03.2017	25.04.2017	28.04.2017

BEISPIEL:

Checkliste Hygieneunterweisung Personal

1. Gibt es Toiletten und die Möglichkeit sich die Hände mit Wasser und Seife zu waschen?
2. Erfolgt die Reinigung der Hände
 - vor Arbeitsbeginn
 - nach Arbeitspausen
 - nach Toilettenbesuchen
 - nach der Benutzung von Taschentüchern?
3. Tragen die Mitarbeiter Handschuhe?
4. Werden Wunden an Händen und Armen mit wasserdichtem Pflaster oder durch Verband und Fingerling abgedeckt?
5. Wendet sich das Personal bei Husten und Niesen vom Lebensmittel ab?
6. Sind die Mitarbeiter angehalten die Verunreinigung von Produkten durch Körperflüssigkeiten (zB Blut, Erbrochenes...) zu melden?
7. Werden Krankheiten und Infektionen vor Arbeitsbeginn gemeldet?
8. Ist Essen und Trinken nur in dem dafür zugelassenen Bereich erlaubt?
9. Gilt in allen Lager- und Produkthandhabungsbereichen Rauchverbot?
10. Erfolgt ein regelmäßiger Kleidungswechsel?
11. Gibt es einen separaten Aufbewahrungsort für private Gegenstände der Mitarbeiter, sowie für mitgebrachte Speisen und Getränke?

Die Fragen sind mit „ja“ oder „nein“ zu beantworten.

.....
Datum, Unterschrift der prüfenden Person

Erstellt: Langsteiner	Geprüft: Wais	Freigegeben:
29.03.2017	25.04.2017	28.04.2017