

Kapitel

4. HYGIENEANFORDERUNGEN

Nr.	Beschreibung	Maßnahme	Häufigkeit
-----	--------------	----------	------------

4.1 Hygienemanagement

Die **EU-Lebensmittelhygieneverordnungen (EU-Hygienepaket (EG) Nr. 853-854/2004)** müssen auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen, einschließlich des Transports, der Lagerung und der Behandlung von Primärerzeugnissen am Erzeugungsort eingehalten werden. Hierzu gehört auch die korrekte Verwendung von Pflanzenschutzmitteln und Bioziden.

4.1.1 Risikoanalyse Hygiene

Dokumentation **bei Änderungen**
betriebl. Regelungen / Verfahren

Die Risikoanalyse umfasst das gesamte Produktionsumfeld inklusive Handhabung von Produkten nach der Ernte (z. B. sortieren, waschen, verpacken, lagern) sowie den innerbetrieblichen Transport. In der Risikoanalyse werden die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Punkte (z. B. mögliche Kontaminationen) erfasst.

4.1.2 Hygienecheckliste / -verfahren

Dokumentation **bei Änderungen**

Auf Grundlage der Risikoanalyse wird eine Hygienecheckliste für die Eigenkontrolle erstellt, in der alle relevanten Maßnahmen zur Aufrechterhaltung der Hygiene im Betrieb inklusive Nachernteaktivitäten und innerbetrieblichem Transport enthalten sind. In der Checkliste werden die Verantwortlichen für die Durchführung der Hygienemaßnahmen und Maßnahmen bei Abweichungen benannt.

4.1.3 Hygieneanforderungen Betriebsstätte und Einrichtungen

Dokumentation **a) Reinigungsplan bei Änderungen**

4.1.4 Hygieneanweisungen

➔ 7.1.4...
➔ 2.2.1 Schulung **Aushang jährlich**

Es liegen Hygieneanweisungen auf Basis der Risikoanalyse vor, die für Arbeitskräfte (einschließlich Dienstleister) und Besucher durch Schilder (Bilder) und/oder in der/den vorherrschenden Sprache/n der Arbeitskräfte sichtbar ausgehängt sind. Die Anweisungen müssen mindestens enthalten:
Die Arbeitskräfte haben die Anweisungen verstanden und setzen sie um.

4.1.5 Hygieneschulungen

➔ 2.2.1 Schulung **jährlich**

Alle Personen, die Umgang mit Produkten haben, müssen entsprechend ihrer Tätigkeiten unter Berücksichtigung der Hygieneanweisungen so geschult werden, dass sie die Inhalte verstehen. Diese Schulungen sind mindestens jährlich und beim Arbeitsbeginn neuer Mitarbeiter durchzuführen und durch Unterschrift der geschulten Mitarbeiter nachzuweisen (Datum, Unterschrift).

4.1.6 Anforderungen an Wasser und Eis

➔ **nicht relevant**

4.1.7 Toiletten für Erntearbeiter

➔ **vor Ort / Rechnung**

Erntearbeiter, die während der Ernte direkten Kontakt mit den Produkten haben, müssen Zugang zu Toiletten in **angemessener Entfernung** zum Arbeitsbereich haben. Diese Toiletten müssen in angemessener Zeit zu erreichen sein (ggf. müssen geeignete Transportmittel zur Verfügung stehen). Die Toiletten müssen in einem **hygienisch guten Zustand** sein. **Einrichtungen zum Händewaschen** müssen innerhalb oder in der Nähe von Toilettenanlagen bereitgestellt werden. Sie verfügen über Wasser in Trinkwasserqualität zum Hände waschen. Sie sind mit geeigneten Mitteln zum Reinigen und mit **sauberen Handtüchern oder Einmalhandtüchern** zum Trocknen der Hände ausgestattet. Ggf. sind zusätzlich Desinfektionsmittelpender bereit zu stellen.

4.1.8 Eignung der Betriebsmittel

➔ **Nachweise vorhanden**

Betriebsmittel, die in Kontakt mit dem Produkt kommen können (Schmieröle, Reinigungsmittel usw.), müssen für den Einsatz im Lebensmittelsektor geeignet sein. Entsprechende Nachweise (z. B. Etikett, Herstellerinformation über Eigenschaften) liegen vor.

4.1.9 Glasbruch bei Lampen

➔ **Aushang**

Über allen Bereichen, in denen Produkte und Verpackungsmaterialien gehandhabt oder gelagert werden, müssen bruchsichere Lampen bzw. Lampen mit Schutzschirm angebracht sein.

4.1.10 Umgang mit Glas und Hartplastik

➔ 4.1.9 **Aushang**

Es müssen schriftliche Anweisungen für den Umgang mit Glas- oder durchsichtigen Hartplastik-bruchteilen beim Umgang mit Produkten in den Handhabungs- und Lagerbereichen sowie im Gewächshaus vorhanden sein.

4.1.11 Zugang von Haustieren

In den Bereichen, in denen Produkte gehandhabt bzw. gelagert werden, ist der Zutritt von Haustieren zu regeln.

4.1.1 Risikoanalyse / Maßnahmeplan „Ernte & Hygiene“

Für den Umgang mit dem Ernte-Produkt ist eine Risikoanalyse durchzuführen, um ein gesundheitlich unbedenkliches und appetitanregendes Produkt anbieten zu können [Schutz des Konsumenten]:

Maßnahme / Leitlinie

Ernte & Hygiene

Jede Verschmutzung ist zu vermeiden. Das Arbeitsumfeld muss gereinigt werden u. einen sauberen/ordentlichen Eindruck vermitteln/vorweisen. Die Verpackung muss innen und außen sauber sein. Einmal geerntete Ware ist nicht mehr anzufassen bzw. umzufüllen. Das Produkt wird nach der Ernte geschützt untergestellt bzw. gleich der EO / Vermarktung zugeführt. Bei jedem Arbeitsschritt und jedem Behältnis sollte bewusst sein, dass mit einem Lebensmittel gearbeitet wird. Schonender Umgang mit dem Produkt und die Einhaltung der Hygienevorgaben sind Voraussetzung.

Risiko tabelle		Betrieb:			Jahr:	Kultur:
Zu- treffend	Prozess – schritt	Beschreibung der Gefahr	Kat.*	Risiko	Hygieneverfahren Maßnahme/n, Begründung, Aufzeichnungen	Verweis
☐	Standort	Aktivitäten mit negativem Einfluss in der Nähe	C,P	☐ gering ☐ mittel ☐ hoch	Zaun, Hecke, Tor, Graben, ... ☐	
☐	Schwermetalle	Verunreinigung durch Schwermetalle	C	☐ gering ☐ mittel ☐ hoch	bei Verdacht Bodenanalyse ☐	
☐	Mikro- organismen	Verunreinigung durch Mikroorganismen	P	☐ gering ☐ mittel ☐ hoch	bei Verdacht mikrobiologische Analyse Reinigungsmaßnahmen ☐	
☐	GVO	Einsatz von GVO (genveränderte Organismen)	C	☒ gering ☐ mittel ☐ hoch	Risiko ist sehr gering. (vgl. Lieferscheine = es werden nur GVO-freie Sorten gehandelt)	Kap. 3.4
☐	Allergene	Vorhandensein von Allergenen	C	☒ gering ☐ mittel ☐ hoch	Risiko ist auszuschließen! Bei bestimmungsgemäßen Gebrauch kein Risikopotential!	s.u.
☐	Standortwahl	Gefahr der Verunreinigung durch Fremdkörper (Wege, Autobahn, usw.)	P	☐ gering ☐ mittel ☐ hoch	Zahl der Mitarbeiter erhöhen, Information an Mitarbeiter, Schulung	Kap. 3.1.1
☐	Vorernte- überprüfung	Gefahr der Verunreinigung durch tierische Exkremente (Wild, Haustiere, Vögel, ...)	M	☐ gering ☐ mittel ☐ hoch	Information an Mitarbeiter, Schulung	Kap. 2.2.1
☐		Mögliche Kontamination durch Unkräuter	P	☐ gering ☐ mittel ☐ hoch		Kap. 3.9
☐		Gefahr der Verunreinigung durch Klärschlamm, Schwermetalle, Öl, PSM	P,C	☐ gering ☐ mittel ☐ hoch	Ware sperren, fachgerecht entsorgen ☐	Kap. 3.1.1
☐	Bewässerung	Gefahr der Verunreinigung durch Bewässerungswasser (mikrob., chem., physik., Nitrat)	C,P,M	☐ gering ☐ mittel ☐ hoch	Verwendung von Wasser mit regelmäßiger Analyse (Risikoanalyse); → keine Gefährdung, da keine zu erntenden Teile der Pflanze benetzt werden	Kap. 3.7
☐	Organische Düngung	Gefahr der Verunreinigung des Erntegutes durch organische Düngemittel	M	☐ gering ☐ mittel ☐ hoch	Einarbeitung organ. Düngers in den Boden Ausbringung organ. Düngers vor dem Pflanzen	Kap. 3.5.8
☐	Pflanzenschutz	Gefahr der Verunreinigung des Erntegutes durch Spritzwasser	C,M	☐ gering ☐ mittel ☐ hoch	keine Gefährdung, da Wartezeiten das Risiko minimieren; i.d.R. Stadtwasser oder Brunnenwasser (Risikoanalyse) ☐	Kap. 3.7
☐	Ernte	Fremdkörper durch Erntegeräte (Glas, Holz, Plastik, Metall)	P	☐ gering ☐ mittel ☐ hoch	Mitarbeiterzahl erhöhen/schulen Wartung (intensivieren)	Kap. 2.2.1+
☐		Gefahr der Verunreinigung durch Öl (durch Erntegeräte)	C	☐ gering ☐ mittel ☐ hoch	Verunreinigte Ware fachgerecht entsorgen → Reinigungsplan	Kap. 4.1.3a
☐	Zwischen- lagerung	Gefahr der Verunreinigung	C,P	☐ gering ☐ mittel ☐ hoch	Produkt abdecken / unter Vordach oder in Halle zwischengelagern, Bereich vorher säubern	
☐	Verladung	Fremdkörper in der Ladung (Holz, Plastik)	P	☐ gering ☐ mittel ☐ hoch	Schulung Personal	Kap. 2.2.1
☐		Verunreinigung der Transportfahrzeuge (Vorfracht, Geruch, ...)	C, P	☐ gering ☐ mittel ☐ hoch	Reinigung der Transportfahrzeuge / Ladefläche ☐	Kap. 4.1.3a
☐		Verunreinigung der Ware durch Vögel, usw.	C,P	☐ gering ☐ mittel ☐ hoch	nach Beladung werden Fahrzeuge direkt abgedeckt ☐	

➔ Risiko Kreuzkontamination / Allergene

ERGEBNIS Die Ursache kann durch den Produzenten nicht festgestellt werden! Ursache und Maßnahmen sind durch einen Facharzt zu klären! Das Risiko liegt beim Verbraucher!

DEFINITION / ANZEICHEN Eine Allergie ist ein **Fehlalarm des Immunsystems** als Reaktion auf harmlose Stoffe aus der Umwelt, z. B. Blütenstaub oder Eiweiße in Lebensmitteln. Obstallergien äußern sich meist im **Mund-Rachenraum**. Oft handelt es sich um eine **Kreuzallergie** gegen Birkenpollen sowie Stein- und Kernobst. Äpfel – roh und ungeschält gegessen – werden dann selten vertragen.

TIPPS für den ALLERGIKER Gelegentlich hilft die Wahl einer allergenarmen Sorte (z.B. Boskoop, Jamba, Gloster, Santana); Senken des Allergengehalts durch Verarbeiten der Lebensmittel wie schälen, klein schneiden und kurze Zeit an der Luft stehen lassen; Als Kompott, Bratapfel, Saft, Gelee oder im Kuchen sind Äpfel meist verträglich.

Zu- treffend	Prozess – schritt	Beschreibung der Gefahr	Kat.*	Risiko	Hygieneverfahren Maßnahme/n, Begründung, Aufzeichnungen	Verweis
☐	Lagerung Sortierung	Scherben durch Glas- oder Hartplastikbruch	P	☐ gering ☐ mittel ☐ hoch	Scherben entfernen (ggf. Ware entsorgen), Hygienerichtlinie ☐	Kap. 4.1.9
☐		Verunreinigung durch Nagetiere, Vögel und deren Exkremente	P,C,M	☐ gering ☐ mittel ☐ hoch	Hygienerichtlinie, 3.10.4 Schädner ☐	
☐		Gefährdung durch Vornutzung (leere Verpackung, Gegenstände,...)	P	☐ gering ☐ mittel ☐ hoch	Vor Benutzung Reinigung der Lagerfläche (Reinigungsplan)	Kap. 4.1.3a
☐		Verunreinigte Geräte, Maschinen	P,C	☐ gering ☐ mittel ☐ hoch	Vor Benutzung Reinigung der Masch./Geräte (Reinigungsplan)	Kap. 4.1.3a
☐	Sortierung	Gefährdung durch verunreinigtes Wasser	P,C,M	☐ gering ☐ mittel ☐ hoch	Wasseranalyse Reinigung/Nutzung lebensmittelkonformer Materialien Spülung durch/mit Trinkwasser	Kap. 3.7.1/2
☐	Abpacken	Gefährdung durch verunreinigtes Verpackungsmittel	P,C,M	☐ gering ☐ mittel ☐ hoch	Konformitätserklärung (EO-Zentrale) Lagerung Verpackungsmaterial separat! ☐	Kap. 3.12
☐	Personal- hygiene	Übertragung von Krankheiten durch Mitarbeiter	M	☐ gering ☐ mittel ☐ hoch	Schulung der Mitarbeiter, Entfernen erkrankter Mitarbeiter vom Arbeitsplatz	Kap. 2.2.1
☐		Fremdkörper durch Mitarbeiter (Dosen, Schmuck, Glas, mitgebrachte Lebensmittel)	P	☐ gering ☐ mittel ☐ hoch	Schulung der Mitarbeiter → festgelegte Bereiche	
☐		Rauchen	P,C	☐ gering ☐ mittel		
☐		Trinken (Material, verschüttete Getränke)	C	☐ gering ☐ mittel		
☐		Essen Reste, Krümel, usw. (auch Kaugummis, Bonbons)	P,C	☐ gering ☐ mittel ☐ hoch		
☐		Verunreinigung durch mitgebrachte Medikamente	C	☐ gering ☐ mittel ☐ hoch	Medikamente: Einnahme nur in den Aufenthaltsräumen	
☐		Verhalten bei Verletzungen der Haut	M,P	☐ gering ☐ mittel ☐ hoch	Schulung, Hygienerichtlinien	
☐		Tragen von Schmuck	P	☐ gering ☐ mittel	i.d.R. werden Handschuhe getragen, Schmuck darf nur verdeckt getragen werden. → keine Gefährdung der Verbraucher	
☐		unzureichende Handreinigung und -desinfektion	C,M	☐ gering ☐ mittel ☐ hoch	Schulung, Hygienerichtlinien	
☐	Schutz- bzw. Arbeitskleidung	Verschmutzung der Ware durch Arbeitsbekleidung der Mitarbeiter	C,M	☐ gering ☐ mittel ☐ hoch	Schulung, Hygienerichtlinien	Kap. 2.2.1
☐		Verschmutzung der Ware durch verunreinigte Handschuhe	C,M	☐ gering ☐ mittel ☐ hoch	Risiko ist gering. (Hygienerichtlinien) Das Ernten mit Handschuhen, die bei Reparaturen oder Reinigungsarbeiten verwendet wurden ist verboten.	
☐	Betriebs- spezifische Gefährdung			☐ gering ☐ mittel		
☐				☐ gering ☐ mittel		

Legende	Physikalisch (P)	Chemisch (C)	Mikrobiologisch (M)
Beispiele	▪ Fremdkörper (Steine, Eisen, Glas, Werkzeug, Handschuhe, Dosen, Handys, Plastik, Holz, ..)	▪ Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, Vorratsschutzmitteln, Schwermetalle	▪ Schimmelpilze
	▪ Beschädigungen	▪ Öle, Kühlflüssigkeit	▪ Mykotoxine, Salmonellen
	▪ Verunreinigungen (mineralischer oder organischer Dünger, andere Ladungsrückstände)	▪ Quecksilber (Thermometer)	▪ Nagetiere (Kot)
		▪ Reinigungs- und Desinfektionsmittel	▪ Vögel (Kot, Federn)
			▪ Übertragbare menschliche Krankheiten

➔ ERGEBNIS

Risikoanalyse ERNTE / HYGIENE / STANDORT

- ☐ **geringes Risiko** ➔ außer guter fachlicher Praxis sind keine weiteren Maßnahmen notwendig
- ☐ **mittleres Risiko** ➔ zusätzl. Maßnahmen notwendig (Kap. 3.1.1 Maßnahmenplan / 2.1.2 Eigenkontrolle)
- ☐ **hohes Risiko** ➔ zusätzl. Maßnahmen notwendig - ggf. ist abzuwägen, ob Anbau abzulehnen ist



Datum

Unterschrift

4.1.2 Hygienecheckliste / -verfahren

HYGIENERICHTLINIE

Die EU-Lebensmittelhygiene-Verordnung gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen für Lebensmittel, einschließlich der Beförderung, der Lagerung und der Behandlung von Primärerzeugnissen am Erzeugungsort, einschließlich der korrekten Verwendung von Pflanzenschutzmitteln und Bioziden. Sobald Obst oder Gemüse also behandelt (z.B. durch Waschen, Umfüllen, Kühlen, Lagern, Befördern, Schneiden, Bündeln), gelagert oder befördert wird, unterliegen die Betriebe der Lebensmittelhygieneverordnung. **n/a** = nicht anwendbar

Maßnahmen/Objekte		Anmerkungen	Wer ist verantwortlich	n/a
Allgemeine Anforderungen	Rauchverbot während der Arbeit und in den Arbeitsräumen	deutlich sichtbare Hinweisschilder in den Räumen		☐
	Einweisung in die Hygiene beim Umgang mit frischem Obst und Gemüse	Mitarbeiterschulung / Einweisung Saisonarbeiter (u.a.) ▪ Sauberkeit / Abfallentsorgung ▪ Sorgsamer Umgang mit dem Erntegut, keine Fremdkörper im Erntegut		☐
	Toiletten	▪ Wasserspülung vorhanden ▪ mit Handwaschbecken ausgestattet ▪ Sauberkeit gewährleistet ▪ Toiletten in der Nähe des Feldarbeitsbereichs		☐
	Handwaschbecken	▪ Warm- und Kaltwasser vorhanden ▪ geeignete Reinigungsmittel vorhanden ▪ Papier- oder Einmalhandtücher vorhanden ▪ Sauberkeit gewährleistet		☐
	Die Erntearbeiter haben Zugang zu einer ständigen oder mobilen Einrichtung zum Händewaschen.			
	Müllbehälter	Geeignete, einwandfreie Behältnisse <i>leicht zu reinigen / ggf. zu desinfizieren</i>		☐
	Abfalllager	▪ Separate, geeignete Vorkehrungen für die Mülllagerung und -entsorgung ▪ frei von Schädlingen und Ungeziefer		☐
	Ernteabfälle	▪ Von Ernteabfällen darf keine Kontaminationsgefahr ausgehen		☐
	Erste-Hilfe-Kästen in der Nähe des Arbeitsbereichs	▪ Innenbereich - <i>gut sichtbar vorhanden</i> ▪ Außenbereich - <i>gut sichtbar vorhanden</i>		☐
	Ernte - Maschinen EGK - Erntegroßkisten	▪ mindestens einmal jährlich gesäubert und gewartet.		☐
Produktions- und Lagerräume; Arbeitsmittel, Anlagen und Geräte	Ernte - Werkzeuge	▪ werden nach Bedarf desinfiziert. Die Reinigung bzw. Desinfektion wird dokumentiert.		☐
	Sauberkeit der Räume	▪ Reinigungsplan vorhanden		☐
	Sauberkeit / Instandhaltung der Transportfahrzeuge	▪ Sauberkeit/Wartung nachgewiesen / gewährleistet ▪ Maßnahmen zur Reinigung vorhanden		☐
	Transport des Erntegutes	▪ Sauberkeit der Transportbehälter (Reinigungsplan) gewährleistet (<i>keine Kontamination durch offenen Transport</i>)		☐
	Sortieren / Waschen des Erntegutes	▪ geeignete Vorrichtungen vorhanden ▪ Sauberkeit gewährleistet ▪ Qualität Waschwassers („Spülung“) (= Trinkwasserqualität) ▪ korrosionsbeständiges Material		☐
	Tische, Schneidbretter, ~werkzeuge	▪ Sauberkeit / Instandhaltung gewährleistet		☐
	Sortieranlagen	▪ Sauberkeit / Instandhaltung gewährleistet		☐
	Verpackungsanlagen	▪ Sauberkeit / Instandhaltung gewährleistet		☐

➔ HYGIENERICHTLINIE

(allgemein – siehe auch Aushang 7.1.4.1)

- alle Bereiche des Betriebs und/oder Lagers in angemessener Weise aufgeräumt und sauber halten
- ausgetretenes Öl sofort mit Ölbindemittel aufnehmen und ordnungsgemäß entsorgen
- kein Einsatz von Maschinen, bei denen Öl ausläuft / sofern möglich lebensmitteltaugliches Öl verwenden
- Zugang von Vögeln, Nagetieren, Haustieren oder Schädlingen in Sortier-, Verpackungs- und Lagerbereiche verhindern
- Transportmittel abdecken / Transportmittel müssen frei von Ladungsrückständen (z.B. Dünger) sein
- getrennte Aufbewahrungsmöglichkeit für Schmierstoffe, Öle, Fette, etc. – um eine ungewollte Kontamination zu verhindern
- im Bereich der Sortierung keine losen Teile (Handschuhe, Handys, Werkzeug, ..) herumliegen lassen

Betrieb			
	Datum	Unterschrift (Betriebsleitung / verantwortl. Mitarbeiter)	EZ-Nr.

4.1.3 Hygieneanforderungen Betriebsstätte & Einrichtungen

Betrieb			
	Datum	Unterschrift (Betriebsleitung / verantwortl. Mitarbeiter)	EZ-Nr.

U	Anforderung	Hinweis
☐	BASIS: Die Betriebsstätte ist sauber und instand gehalten!	► Beachten!
☐	Schulung der Mitarbeiter: die Arbeitskräfte haben die Anweisungen verstanden und setzen sie um. ♦ Persönliche Sauberkeit (z. B. saubere Kleidung, kein Schmuck, Abdeckung von Schnittverletzungen usw.) ♦ Handhygiene (z. B. Hände waschen vor dem Beginn der Arbeit, nach jedem Toilettenbesuch, nach Handhabung verunreinigten Materials, nach dem Rauchen oder Essen, nach Pausen und vor der Rückkehr zur Arbeit) ♦ ggf. Tragen von Schutzbekleidung (z. B. Kopfbedeckung) einschließlich ihrer Reinigung und Aufbewahrung, ♦ Produktverunreinigungen durch Körperflüssigkeiten, ♦ Verhalten bei Umgang mit Produkten (z. B. nicht spucken, rauchen, essen und trinken während der Arbeit usw.), ♦ Rauchen, Essen, Kaugummi kauen und Trinken beschränkt auf ausgewiesene abgegrenzte Bereiche, ♦ Vermeidung von Fremdkörpern und anderen Verunreinigungen im Erntegut, ♦ Meldungen von relevanten Infektionen oder Erkrankungen an den verantwortl. Mitarbeiter/den Betriebsleiter, ♦ Wiederaufnahme der Arbeit nach Krankheit.	► 2.2.1 ► 7.1.4
☐	Ein Reinigungsplan ist vorhanden (Betriebsstätte, Sanitärräume)	► 4.1.3 a
☐	Toiletten und Handwaschgelegenheiten sind leicht zu erreichen ♦ Die Toiletten sind sauber ♦ Handwaschgelegenheiten stehen in der Nähe des Arbeitsbereiches zur Verfügung ♦ Handwaschbecken sind mit Warm- und Kaltwasser ausgerüstet ♦ geeignete Mittel zum Reinigen und Trocknen der Hände sind vorhanden ♦ feste Toiletten sind mit Wasserspülung ausgestattet ♦ Im Toilettenraum befinden sich Handwaschbecken ♦ Der Toilettenraum sollte keinen direkten Zugang zu Räumen in denen Lebensmittel gehandhabt werden haben. Sofern doch, ist er mit einer selbstschließenden Tür versehen	► Beachten!
☐	Abfallbehälter sind angemessen beschaffen, leicht zu reinigen und werden erforderlichenfalls desinfiziert Für die Lagerung und Entsorgung von Abfällen sind geeignete Vorkehrungen getroffen Abfalllager sind so beschaffen und geführt, daß sie sauber + frei von Ungeziefer gehalten werden können	► 6.2
U	Anforderung „Ernte-, Transport- und Sortiervorgänge“	Hinweis
☒	Eine Risikoanalyse für die Ernte- und Transportvorgänge wurde durchgeführt, bei wesentlichen Änderungen überarbeitet. ♦ Kritische Punkte, bei denen eine Kontamination des Produktes stattfinden kann, sind berücksichtigt, z.B. durch: Erntearbeiter / Transportmittel / verunreinigte Erntemaschinen u./o. Werkzeuge / ungeschützte Lagerung von abgepackten Produkten / offener Transport von Produkten	► 4.1.1
☐	Basierend auf der Risikoanalyse liegt ein Hygieneverfahren vor, das folgende Anforderungen erfüllt: ♦ in der Risikoanalyse erkannte Gefahren werden vermieden ♦ abgepackte Produkte werden über Nacht vom Feld entfernt, während der Zeit bis zum Abtransport und während des Transportes abgedeckt ♦ Verantwortlicher für die Umsetzung benannt ♦ auch für andere Zwecke eingesetzte Transportmittel werden vor dem Ernteeinsatz gesäubert ♦ Erntearbeiter haben die Möglichkeit zum Händewaschen ♦ Erntemaschinen und wieder verwendbare Behälter werden mindestens einmal jährlich gesäubert und gewartet ♦ Erntewerkzeuge / Sortieranlagen werden nach Bedarf, jedoch mindestens einmal jährlich desinfiziert	► Beachten!
☐	Kompetenznachweis Hygieneverfahren: Arbeitskräfte, die Aufgaben innerhalb des Hygieneverfahrens wahrnehmen, können ihre Kenntnisse im Audit darlegen	► Beachten!

4.1.3• Hygieneanforderungen „Reinigungsplan“

Hinweis: Arbeitskräfte, die Aufgaben innerhalb des Hygieneverfahrens wahrnehmen, können ihre Kenntnisse im Audit darlegen

Betrieb						
	Datum	Unterschrift (Betriebsleitung / verantwortl. Mitarbeiter)			EZ-Nr.	

Ort		Tätigkeit	Mittel	Reinigungsintervall	verantwortlich	Namenszeichen
Sortierung / Aufbereitung	Boden	fegen	Besen	Bei Sortierung täglich		
	Maschinen	reinigen	feuchtes Tuch	bei Bedarf		
	Waagen					
	sonst. Geräte					
	sonst. Flächen	fegen	Besen			
Lagerraum	Verpackung	fegen	Besen	bei Bedarf		
	sonst. Flächen					
	Kühlraum	Grundreinigung inkl. Boden, Wand, Verdampfer	Besen Wasser	vor Befüllung		
(Sanitäre) Einrichtungen	Arbeitsbereich	Reinigen & Desinfizieren	R & D	täglich		
	Unterkünfte					
	Duschen			wöchentlich / bei Bedarf		
	Miet WC			abh. von Nutzung	Vermieter	
	Unterkunft Saison AK	reinigen	div.	bei Bedarf		
Transportfahrzeuge / Erntemasch. / Behälter	Anhänger (Transportfahrzeuge)	reinigen / fegen „produktgerecht“	Besen / Wasser	bei Bedarf		
	Ernte- maschinen					
	Ernte- werkzeuge					
	Behälter (EGK)					
	sonst. Geräte					
PSM Lager/Geräte	Ausrüstung (Schutzausrüstung)	reinigen		nach Nutzung		
	Geräte (Ausbringung)	3 x gründlich spülen ! (+ reinigen)	Wasser			
	(Mess-) Geräte					
	Raum	fegen: Besen / Schaufel kennzeichnen und nur hierfür benutzen !		bei Bedarf		
	Zusatzinfo / Anmerkung	Kontrolle auf Vollständigkeit, Verwendbarkeit und Ablaufdatum: ♦ Erste-Hilfe-Kasten ♦ Atemschutzfilter ♦ Augenspülflasche (soweit vorhanden)				

[→ dieser Plan kann auch für verschiedene Bereiche genutzt werden]

Betrieb			
	Datum	Unterschrift (Betriebsleitung / verantwortl. Mitarbeiter)	EZ-Nr.

4.1.9 Maßnahmen bei Glasbruch (bzw. durchsichtigen Hartplastikbruchteilen)

Maßnahmen bei Glasbruch

Maßnahmen bei Hartplastikbruch

Bei Glasbruch^(Hartplastikbruch) ist das betroffene / gebrochene Glas^(Hartplastik) zu **ersetzen und** der betroffene **Bereich** wie folgt zu **säubern**:



Größere Scherben / Splitter entfernen !



Maschine leer laufen lassen !



Betroffene Ware fachgerecht entsorgen !



Betroffenen Bereich säubern !
zzgl. Sicherheitszone + 5 Meter



Bereich freigeben !

Maßnahme

Anweisung



Schritt

1.



2.



3.



4.



5.

