

AMAG.A.P. Hygiene und Schulungen speziell in Hinblick auf COVID-19

Nachfolgend die wichtigsten Punkte (mit Nr. der Selbsteinschätzung-Checkliste – versehen) der AMAG.A.P.-Richtlinie die in Hinblick auf COVID-19 und den damit verbundenen Herausforderungen für landwirtschaftliche und gartenbauliche Betriebe zurzeit gelten. Das Programm ist darauf ausgelegt vorherrschende Gefahren zu beurteilen, einzustufen und damit zu vermeiden oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren. In den vorhandenen Dokumenten ist die **die aktuelle Situation vor allem in Bezug auf die Personalhygiene zu berücksichtigen und in Schulungen den Mitarbeitern zu vermitteln**. In dem Merkblatt „Hygiene – Umsetzung und Schulung“ sind viele weitere Details zur Hilfestellung.

Hygiene

2.5.1 Aushang: Persönliche Hygiene (in verschiedenen Sprachen), inkl. Piktogramme zum Händewaschen

2.5.11 Aushang: Verhaltensregeln für Besucher, inkl. Hinweis auf Hygienevorschriften

2.5.5 wird ein Verantwortlicher für Umsetzung Gesundheitsschutz gefordert

2.5.7 werden Mitarbeiterbesprechungen u.a. zu Gesundheit gefordert

2.6.1 Mitarbeiter müssen ihre **Hände waschen**: vor dem Beginn der Arbeit, nach jedem Toilettenbesuch, nach Gebrauch eines Papier-/Stofftaschentuches, nach Handhabung verunreinigten Materials, nach dem Rauchen, Essen oder Trinken, nach Pausen und vor der Rückkehr zur Arbeit und jeglichen anderen Zeiten, wenn die Hände eine Quelle für Verunreinigungen geworden sein könnten.

Hinweise zum Händewaschen müssen sichtbar sein und die eindeutige Anweisung enthalten, dass die Hände vor der Handhabung von Produkten gewaschen werden müssen. Gerade jetzt ist auf das Bereitstellen von **Flüssigseife (Füllstände regelmäßig kontrollieren) und Papierhandtücher** zu achten.

2.6.2 Gefahrenanalyse „Maßnahmen zur Vermeidung von Gesundheitsgefahren für Konsumenten“

2.6.4 Gefahrenanalyse „Hygieneaspekte der Erntetätigkeit“

2.7.1 Gefahrenanalyse „Hygieneaspekte der Produkthandhabung“

2.6.2, 2.6.4 und 2.7.1 sind durch das Dokument „AMAG.A.P. Gefahrenanalysen, Version 1.0“ abgedeckt, **sollten aber aufgrund der aktuellen Situation bei der Beurteilung der „Gefahr des Personals als Überträger“ aktualisiert werden.**

Hygieneschulungen

1.10.6 und 1.10.7

Alle Dienstnehmer einschließlich Eigentümer und Betriebsführer, die mit frischen Produkten umgehen, müssen durch qualifizierte Personen eine Unterweisung der grundsätzlichen und spezifischen Hygiene (in schriftlicher und mündlicher Form) erhalten und die erlernten Hygieneanforderungen in der Praxis umsetzen. Die **Unterweisungen** sind jährlich durchzuführen und **bei neuen betrieblichen Voraussetzungen zu wiederholen**. Ein Teilnahmenachweis ist erforderlich und vom Betrieb aufzuheben.

Das bedeutet, dass Schulungen aktuell zur Problematik mit COVID-19 durchgeführt und dokumentiert werden müssen.