

Merkblatt

Hygiene Umsetzung und Schulung

Version 03



Dieses Merkblatt dient zur Veranschaulichung der Mindestanforderungen an eine gute Herstellungs- und Hygienepraxis in der Produktion von landwirtschaftlichen Produkten (AMAG.A.P.), einschließlich der Ernte (Primärproduktion) und weiterer Maßnahmen wie Sortieren, Waschen, Abpacken, Lagern, Nacherntebehandlung, Putzen und Schneiden (=Produkthandhabung).

Ausgangslage

Eine **Gute Hygienepraxis (GHP)** umfasst nicht nur Personalhygiene sondern auch alle Belange der Betriebs-, Arbeits- und Produkthygiene im eigenen Betrieb, die das Produkt vor Kontamination und Verderb schützen sollen.

Verantwortlich für die Durchführung und Einhaltung ist immer der Landwirt (Lebensmittelunternehmer). G Gesundheitsgefahren müssen identifiziert, bewertet, in angemessener Weise kontrolliert und nachvollziehbar beherrscht werden.

Ziel ist die Gesundheit des Konsumenten zu schützen und sich selbst als verantwortliche Person finanziell und gesetzlich abzusichern.

- ✓ Eine Grundlage für diesen Bereich stellen die **Europäische Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene idgF** und die **Verordnung (EG) Nr. 178/2002 idgF** dar.
- ✓ **Die Hygiene Verordnung (EG) Nr. 852/2004** gilt auch für Lebensmittelunternehmer der landwirtschaftlichen Produktion (Primärproduktion) z.B.
 - Beförderung, Lagerung, Behandlung von Primärerzeugnissen
 - Reinigung von Transportbehältern, Fahrzeugen
 - Korrekte Verwendung von Pestiziden, Bioziden etc.
- ✓ Als weiterführendes Dokument können die **Leitlinien des Bundesministeriums für Gesundheit, Familie und Jugend (BMGFJ)** herangezogen werden (siehe Anhang II: Weiterführende Literatur).

Eine Kontamination der Produkte kann durch folgende Gefahren ausgehen:

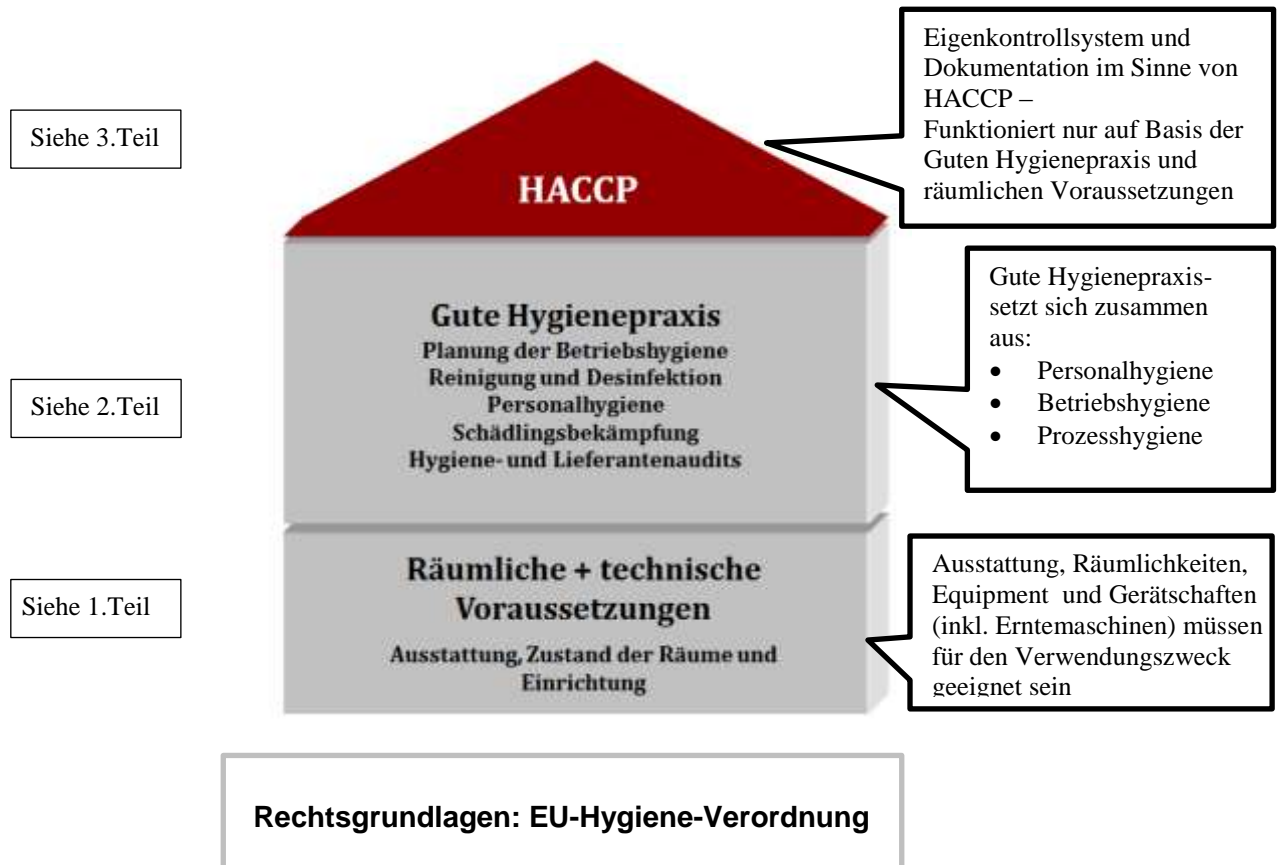
Tabelle 1: Mögliche auftretende Gefahren bei der Erzeugung von Lebensmittel

Art der Gefahr	Gefahr	Ursache
Biologisch	Mikroorganismen*: pathogene Bakterien, Viren, Parasiten, Schimmelpilz etc.	Wasser, Boden, Gegenstände, Mensch, Schädlinge, Nagetiere, Insekten, Haustiere etc.
Chemisch	Mykotoxine, Allergene, toxische Metalle, Weichmacher, Schwermetalle, Öle etc.	Schimmel, Rückstände von Reinigungs-, Desinfektions-, Düngemitteln, Pflanzenschutz- und Schmiermittel, Sellerie, Verpackungsmaterial etc.
Physikalisch	Fremdkörper: Holzteile, Eisenspäne, Glassplitter, Schmuckteile, lose Schrauben, etc.), Deckenpartikel, Kunststoffe, Steine etc.	Maschinen, Geräte, Mitarbeiter, Beleuchtung, Fensterscheiben, Verpackungsmaterial, Trinkflaschen, Abfälle etc.

*Mikroorganismen (Keime) sind überall, in der Luft, im Boden, im Wasser, auf allen Lebewesen. Daher ist es nicht zielführend und erforderlich, ein keimfreies Lebensmittel zu erzeugen. Dennoch müssen gefährliche Mikroorganismen auf ein annehmbares Maß reduziert, eliminiert bzw. schon im Vorfeld vermieden werden

Die größte Gefahr geht dennoch vom Menschen selbst aus:

- Mangelnde persönliche Hygiene
- Mangelndes Bewusstsein und Kenntnis
- Mangelnde Sorgfalt



Das „Haus der Hygiene“ kann als Veranschaulichung herangezogen werden. Für die Primärproduktion besonders relevant sind die zwei Fundamente: **Räumliche und technische Voraussetzungen** sowie eine **Gute Hygienepraxis**. Die Spitze bzw. das Dach stellt das **HACCP-System** dar, welches als vorbeugendes Instrument zu verstehen ist.

Ein HACCP-System muss immer an die betriebliche Situation angepasst sein, um signifikante gesundheitliche Gefahren definieren, bewerten und kontrollieren zu können (siehe 3. Teil Eigenkontrolle).

1. Teil Raum und Anlagen

Die der Herstellung, Verarbeitung oder Lagerung von Lebensmitteln dienenden Räume, Installationen, Geräte und Anlagen, sowie die für den Transport von Lebensmitteln verwendeten Fahrzeuge müssen sauber und instand gehalten sein. Mögliche Gefahren müssen identifiziert, bewertet, minimiert und beherrscht werden.

1. **Alle Gegenstände** (z.B. Kisten, Scheren, Messer), Armaturen und Geräte (z.B. Erntemaschinen), mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen
 - a. sauber gehalten werden und so gebaut sein, dass das Risiko einer Kontamination vermieden wird (siehe Abbildung 2: Loch in der Wand; Abbildung 3: Mangelhafter Reinigungszustand),
 - 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 sowie der Bereich unterhalb der Geräte.

Oberflächen aus unbehandeltem Holz, Hängedecken aus Gipsmassen, Raufaserplatten, raue Oberflächen, beschädigte Paneelen, Mauerdurchbrüche, Böden mit abplatzendem Lack, Decken mit abfallendem Verputz und/oder Anstrich, beschädigte Glas- und/oder Hartplastikgegenstände inkl. Fenster und Leuchtstoffröhrenabdeckungen sind zu vermeiden.

Erntemaschinen und Transportkisten müssen vor jedem Einsatz auf **Fremdkörper** (Steine, Holzstücke, Bodenreste, Schädlingskot etc.) und **Rückstände** von **Chemikalien** (Düngemittel, Pflanzenschutzmittel, Schmiermittel, Hydraulikflüssigkeit, Öl etc.) kontrolliert werden. Bei Verschmutzung müssen die betroffenen Maschinen und Kisten gereinigt werden. Zusätzlich ist eine regelmäßige Wartung der Erntemaschinen notwendig, um z.B. undichte Leitungen frühzeitig entdecken und reparieren zu können.

Reparaturen sind nach Möglichkeit außerhalb der Betriebszeiten durchzuführen.



Abbildung 1: Abgebrochene Messerspitze: Gefahr für den Konsumenten



Abbildung 2: Loch in der Wand bzw. Spalt unter der Tür: Eindringen von Schädlingen und Schmutz



Abbildung 3: Mangelhafter Reinigungszustand: Anlocken von Schädlingen, Produktkontamination

2. Die **Außenanlage und das Lager** müssen in einem aufgeräumten Zustand sein, um Unterschlupfmöglichkeiten für Tiere entgegenzuwirken sowie eine problemlose Reinigung zu gewährleisten (siehe Abbildung 4). Die Ansammlung von Unrat und Sperrmüll ist zu vermeiden.



Abbildung 4: Sperrmüll auf dem Produktionsgelände: Unterschlupf für Tiere, schwer zu reinigen

3. **Abwasserableitungssysteme** (Rinnen, im Boden eingelassene Abflüsse etc.) müssen so konzipiert sein, dass das Wasser leicht abfließen kann und das Abwasser nicht in Bereiche fließen kann, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird. Eine Kontamination durch verschmutztes Wasser ist zu vermeiden.
4. Eine natürliche oder künstliche **Belüftung** nach außen sowie eine ausreichende **Beleuchtung** müssen vorhanden sein.

5. **Toiletten** müssen mit folgenden Bestandteilen ausgestattet sein:

- Wasserspülung
- Entsprechenden Handwaschbecken
 - mit Kalt- und Warmwasseranschluss
 - Flüssigseifenspender
 - Einweg-Papierhandtüchern
 - **Aushang: „Piktogramme Persönliche Hygiene“** (siehe AMA-Marketing Homepage und Abbildung 6) in den entsprechenden Sprachen.
- Natürliche oder künstliche Entlüftung

Die Toilettentüren dürfen nicht in Räume öffnen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder gelagert werden. Eine räumliche Trennung ist zu gewährleisten (siehe Abbildung 5: Grundrissplan der Sanitarräume).



Abbildung 5: Grundrissplan der Sanitarräume



Abbildung 6: Piktogramme Persönliche Hygiene

2. Teil Gute Hygienepraxis

Reinigung

Die Reinigung des Betriebs, der Gerätschaften und der Anlagen muss in den täglichen Arbeitsablauf integriert sein.

Reinigung: Entfernung von sichtbaren und unerwünschten Substanzen, Verunreinigungen und Schmutz.

Desinfektion: Verfahren zur Abtötung von Mikroorganismen auf eine Anzahl, die nicht mehr gesundheitsschädlich ist.

1. Reinigungs- und gegebenenfalls Desinfektionspläne sind zu erstellen, in denen festgelegt ist, **wer, was, wann, wie, womit** reinigt. Zu Beginn jedes Arbeitstages ist eine visuelle Kontrolle der Gerätschaften und der Arbeitsplätze vorzunehmen. Jährlich sollte eine Generalreinigung vorgenommen werden (Vorlage siehe **Aufzeichnungsblatt: „Obst, Gemüse und Erdäpfel“** auf der AMA-Marketing Homepage).
2. Schwämme, Putztücher, Bürsten und andere Utensilien sind regelmäßig zu ersetzen, um eine Verbreitung von Mikroorganismen zu verhindern.
3. Eine Kontamination des Produktes durch verwendete **Reinigungsmittel** muss vermieden werden. Die entsprechenden Reinigungsmittel müssen entsprechend gekennzeichnet sein und gemäß der beigefügten Anleitung verwendet und von den Produkten getrennt gelagert werden. Geräte und Oberflächen, die mit den Lebensmitteln direkt in Berührung kommen, müssen nach dem Kontakt mit Reinigungsmittel mit **Trinkwasser** nachgespült werden.

Die Reinigung in 4 Arbeitsschritten:

- Entfernen von Produktresten (möglichst umgehend um Belagsbildung entgegenzuwirken)
- Vorreinigen mit Trinkwasser
- Hauptreinigen mit Reinigungsmittelzusatz
- Nachspülen mit heißem Trinkwasser

Schädlingsüberwachung

Lebensmittelbetriebe locken Schädlinge und andere Tiere an, welche wiederum Produkte verunreinigen und Krankheitserreger übertragen können. Daher muss eine Kontamination durch **Schädlinge** und Tiere verhindert werden (siehe Abbildung 7(a): Tierkot).

1. Die erste Maßnahme ist ein gepflegter Außenbereich.
2. Abdichtung aller Öffnungen im Mauerwerk, undichter Fenster sowie Türen und Böden.
3. Regelmäßige Kontrolle des eingekauften Saatguts und der Lagerräume.
4. Das Lagern von Lebensmittel direkt auf dem Boden muss vermieden werden.
5. Regelmäßige Reinigung.
6. Die mögliche Anwesenheit von Schädlingen ist zu überwachen.
7. Ein entsprechender **Schädlingsbekämpfungsplan** ist zu erstellen, der von qualifiziertem Personal umgesetzt wird. Der **Aushang: „Lager und Schädlingsmonitoring“** sollte für das Personal gut ersichtlich angebracht und Inhalt der jährlichen Hygieneschulung sein.



Abbildung 7(a): Tierkot: Kontamination der Produktionsstätte mit Krankheitserregern (b) Schädlingsbekämpfungsmittel in der Produktionsstätte: Gefahr für den Konsumenten

8. Das Personal muss im Umgang mit **zerbrochenem Glas** geschult sein. Die Intaktheit von Glas- und Hartplastikgegenständen ist regelmäßig zu kontrollieren. Wird ein Glasbruch bemerkt oder gemeldet, müssen entsprechende Vorgehensweisen und Sicherheitsbestimmungen eingehalten werden (siehe **Aushang: Umgang mit zerbrochenem Glas**):
 1. Scherben entfernen
 2. Kontrolle, dass Produkte und Gerätschaften nicht verunreinigt wurden
 3. Scherben nur in den dafür vorgesehenen Behältern sammeln
 4. Verunreinigte Produkte aussortieren

Produkt- und Produktionshygiene

Eine gute Produktionshygiene wird durch regelmäßige Kontrollgänge überprüft. Die Häufigkeit legt der Betriebsleiter selber fest.

Unterteilt wird der Produktionsablauf in zwei Grundprozesse, die entweder räumlich oder zeitlich getrennt sein sollten:

- **Reine Arbeitsschritte:** Verpackung, Verkauf etc.
- **Unreine Arbeitsschritte:** Schneiden, Abfallentsorgung etc. (siehe Abbildung 8)

1. Eine **Trennung von Arbeitsschritten**, die eine Kreuzkontamination verursachen können, ist zu gewährleisten.



Abbildung 8: Beispiel für einen unreinen Arbeitsschritt: Holzoberflächen sind schwer zu reinigen und sollten daher vermieden werden

2. Die Produkte sind unter Bedingungen aufzubewahren, welche die Vermehrung gesundheitsgefährdender oder **verderbniserregender Mikroorganismen** sowie **Kontaminationen** jeglicher Art (Bestandteile des Bodens, des Wassers, Fremdkörper, Tiere und Schädlinge, Düngemittel, Pflanzenschutzmittel und Biozide) eindämmen oder verhindern.
3. Rohe, **nicht genussfertige Produkte** (auch gefährliche und ungenießbare Stoffe) sind von genussfertigen Produkten getrennt aufzubewahren und als diese zu kennzeichnen. Bei der Verarbeitung und Handhabung (waschen, packen etc.) sind zur Abgrenzung geeignete Vorkehrungen zu treffen.
4. Produkte, 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.
5. Eine Kreuzkontamination mit **Allergenen** von für den Verzehr bestimmten Produkten (z.B. durch Sellerie), welche bei Betroffenen schwerwiegende Beschwerden auslösen können, ist zu vermeiden. Verwendete Gerätschaften müssen nach dem Kontakt mit allergenhaltigen Produkten gründlich gereinigt werden.

Verpackungen, Lagerung und Transport

1. Produkte müssen so gelagert und transportiert werden, dass Kontaminationen vermieden werden. In Behältnissen, welche auch für andere Waren verwendet werden, dürfen sie nur dann transportiert oder gelagert werden, wenn jede Verunreinigung oder nachteilige Beeinflussung des Lebensmittels ausgeschlossen ist (siehe Abbildung 9).
2. Transportfahrzeuge und Lager müssen so konzipiert sein, dass eine angemessene Reinigung und Desinfektion möglich ist. Der Reinigungszustand der Transportfahrzeuge und des Lagers muss regelmäßig kontrolliert und dokumentiert werden.



Abbildung 9: Verpackungsmaterial steht ungeschützt im Freien: Kontamination des Verpackungsmaterial

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 Arbeitsflächen müssen vor Kontaminationen durch Abfälle geschützt werden.
3. Abfalllager müssen sauber und frei von Schädlingen sein. Die Räume zur Abfalllagerung sind nötigenfalls zu kühlen.
4. Gefährliche und ungenießbare Stoffe müssen als solche gekennzeichnet sein und entsorgt werden.

Personalhygiene

1. Die Beschäftigten haben ein hohes Maß an **persönlicher Sauberkeit** zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung, vorzugsweise saubere Kittel und Schürzen tragen. Die Kleidung muss regelmäßig gewechselt werden.
2. Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen, Geschwüren und folgenden Krankheitssymptomen dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen, sofern die Möglichkeit besteht, dass Lebensmittel direkt oder indirekt mit pathogenen Mikroorganismen verunreinigt werden.

Bei folgenden Symptomen muss der Kontakt mit Produkten vermieden werden:

- Gelbsucht
- Durchfall
- Erbrechen
- Fieber
- Erkältungserscheinung (Halsweh, Fieber, Husten, Schnupfen etc.)
- Offene infektiöse Wunden
- Infektiöse Körperflüssigkeiten (Auswurf bei Husten, Sekret aus Augen, Ohren oder Nase)

Insbesondere sind Durchfallerkrankungen, Wund- und Hautinfektionen der verantwortlichen Person zu melden. Auch nach Abklingen der Krankheitssymptome können gewisse Erreger noch ausgeschieden werden. Wunden und kleine Verletzungen an den Händen sollten mit farbigen **Pflastern** fest abgedeckt werden (evtl. mit Handschuhen arbeiten).

3. Auf saubere Hände ist stets zu achten. Hände sind so oft wie möglich zu waschen, insbesondere vor Arbeitsbeginn, nach Beendigung von Reinigungsarbeiten, nach kurzen und langen Pausen, nach Anfassen von verschmutzten Gegenständen und vor allem nach dem Toilettenbesuch.
4. Husten und Niesen in der unmittelbaren Umgebung von Produkten muss vermieden werden.
5. Auf Schmuck, Uhren und ähnliche Gegenstände ist zu verzichten. Fingernägel sind kurz und sauber zu halten, ebenfalls darf kein Nagellack getragen werden.
6. Essen und Trinken im Produktionsbereich muss in definierten Bereichen erfolgen. Die Bereiche müssen so definiert sein, dass eine Kontamination von Lebensmitteln vermieden wird. In Räumen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder gelagert werden, ist das Rauchen nicht gestattet, sowie die Lagerung von privaten Gegenständen und Lebensmittel (siehe Abbildung 10).
7. Lebensmittelbetriebe müssen über die nötigen Umkleieräume und Einrichtungen zur Pflege der persönlichen Hygiene verfügen.



Abbildung 10: Trinkflaschen in den Produktionsräumlichkeiten: Kontamination des Produktes (z.B. Flaschenverschluss)

Anhang I dient als Vorlage für eine Hygiene-Sicherheitsunterweisung des Personals.

Schulungspflicht

Die für den Betrieb verantwortliche Person muss dafür sorgen, dass das Personal der Tätigkeit entsprechend im hygienischen Umgang mit Lebensmitteln geschult wird. Alle Personen inkl. Zeitarbeitskräfte, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen vor Aufnahme der Tätigkeit und in weiterer Folge laufend geschult werden. Weiteres ist laufend die Umsetzung der Schulungsinhalte zu kontrollieren und zu überwachen (siehe **Hygieneleitlinie des Bundesministeriums für Gesundheit** „Schriftliche Belehrung“ und Annex I).

- Die für den Betrieb verantwortliche Person muss das Personal zur Hände-, Körper- und Kleiderhygiene anhalten. Eine **angemessene Belehrung**, auch für Teilzeit-Arbeitskräfte, Saison-Mitarbeiter und Praktikanten ist Voraussetzung (siehe **Aushang: „Piktogramme Persönliche Hygiene“**).

- **Besuchern** sind die Hygienevorschriften ebenfalls zu vermitteln. Diese dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in den Bereichen aufhalten, in denen Lebensmittel gehandhabt werden (siehe **Aushang: „Regeln für Besucher“**)

3. Teil Eigenkontrolle

Aufgrund der auferlegten Eigenverantwortung und Sorgfaltspflicht bzw. zur Sicherstellung der in den Verkehr gebrachten Lebensmittel stellt die Eigenkontrolle durch den Lebensmittelunternehmer eine Selbstverständlichkeit dar.

Die Eigenkontrolle ist für die Produkthaftung und die gesetzlich geforderte Rückverfolgbarkeit wesentlich.

Treten fehlerhafte oder für den Konsumenten gefährliche Produkte auf, liegt es in der Verantwortung des Betriebsleiters nachweisen zu können, dass er alle notwendigen Maßnahmen im Vorfeld erfüllt worden sind. Eine sorgfältige und genaue Dokumentation ist dafür die wesentliche Voraussetzung.

Artikel 5 der **Hygiene-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 verpflichtet Lebensmittelunternehmer** dazu ein Verfahren einzurichten und durchzuführen, welches auf den **HACCP-Grundsätzen** (Hazard Analysis and Critical Control Point; Deutsch: Gefahrenanalyse kritische Kontrollpunkte)) beruht. Ein HACCP-System ist ein hilfreiches Instrument, um Lebensmittel verbundene Gefahren zu identifizieren, zu bewerten und zu beherrschen (siehe **AMAG.A.P Dokumente: „Gefahrenanalyse“ und „Selbsteinschätzung AMA-Produktionsprogramm“**).

Damit verbunden ist ein Umdenken im Betriebsablauf: Anstelle der gewöhnlichen Endkontrolle, wird die Prozesskontrolle in den Vordergrund gestellt. Das bedeutet, dass die Kontrolle alle Produktionsschritte umfassen muss, angefangen von den ersten durchzuführenden Arbeitsschritten (z.B. Einkauf des Saatguts, Aussaat, Düngung etc.) bis hin zur Ernte, Produkt-handhabung und der Auslieferung der Produkte.

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

Die vollständige Anwendung der HACCP Prinzipien ist auf Grund der Betriebsgröße oder -struktur nicht immer durchführbar und rechtlich vorgeschrieben. Es sollten dennoch immer Leitlinien für eine gute Hygiene – und Verfahrenspraxis befolgt werden (z.B. **Hygieneleitlinie des Bundesministeriums für Gesundheit**).

Spezifische, an den Betrieb angepasste Hygienevorschriften sollen diese ergänzen, um die Mindesthygieneanforderungen des Produktes zu sichern. Meist reichen die Maßnahmen im Rahmen der Guten Hygienepraxis um relevante Gefahren zu vermeiden, auszuschalten und/oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren. Dies muss aber ständig überprüft werden.

Das HACCP basiert auf insgesamt 12 Schritten auf: **5 vorbereitende Schritte** und **7 HACCP Grundsätze**:

1. HACCP-Team zusammenstellen
 2. Produkt-Beschreibung
 3. Identifizierung des beabsichtigten Gebrauchs
 4. Erstellung eines Fließdiagramms
 5. Vorortbestätigung des Fließdiagramms
6. **Gefahrenanalyse**
 7. **Ermittlung von kritischen Kontrollpunkte**
 8. **Festlegung von kritischen Grenzwerte für jeden CCP**
 9. **Einrichtung eines Überwachungssystems für jeden CCP**
 10. **Festlegung von Korrekturmaßnahmen**
 11. **Festlegung von Verifikationsmaßnahmen**
 12. **Dokumentation und Aufzeichnungen erstellen, die aufzeigen, dass die Punkte 1. bis 11. erfüllt worden sind**

Die **AMAG.A.P Dokumente: „Gefahrenanalyse“** und **„Selbsteinschätzung AMA-Produktionsprogramm“** dienen als an ein HACCP angelehntes Eigenkontrollsystem.

DOKUMENTATION IST PFLICHT!

Folgende Checklisten sind für einen landwirtschaftlichen Betrieb denkbar:

- Hygieneschulungen des Personals
- Wareneingangskontrollen
- Warenausgangskontrollen
- Rückverfolgbarkeit der Betriebsmittel (z.B. Saatgut, Setzlinge)
- Lagertemperaturen sowie andere Parameter
- Reinigungs- und Desinfektionsplan der gesamten Betriebsstätte einschließlich:
 - Lager
 - Equipment
 - Geräte
 - Aufenthaltsräume
 - Toiletten- und Waschanlagen
 - Transportfahrzeuge
- Schädlingsmonitoringplan etc.

Diese Pläne sind veränderten Gegebenheiten jeweils anzupassen und sorgfältig zu führen. Weiteres muss ein Verfahren etabliert sein welches gewährleistet, dass **nicht sichere Produkte** nicht vermarktet werden, bzw. schnellstmöglich von dem Markt genommen werden können.

Die Rückverfolgbarkeit der Produkte muss möglich sein (siehe **Leitlinie zur Umsetzung der Rückverfolgbarkeit bei Lebensmitteln** und **Verordnung (EG) Nr. 178/2002 idgF**).

ANHANG I

Beispiel: Checkliste Sicherheitsunterweisung Personalhygiene

1. Sind im Sanitär- und Produktionsbereich ausreichend vorhanden:
 - a) Einmalseifenspender,
 - b) Desinfektionsmittelspender,
 - c) Einmalhandtücher, Papiereinwegtuch, Handtuchrolle?
2. Erfolgt Reinigung und Desinfektion der Hände:
 - a) vor Arbeitsbeginn,
 - b) nach Toilettenbesuch,
 - c) nach Arbeitspause,
 - d) nach Arbeitsplatzwechsel (z. B. bei Eintritt und Verlassen anderer Abteilungen),
3. Werden Einmalhandschuhe für spezielle Aufgaben, besonders sensible Bereiche eingesetzt?
4. Sind Fingernägel sauber, nagellackfrei und kurz geschnitten?
5. Werden Wunden an Händen und Armen mit wasserdichtem Pflaster oder durch Verband und Fingerling abgedeckt? Bestehen Regelungen bei Hauterkrankungen und Hygienemängeln?
6. Werden Anzeichen von folgenden Krankheiten dem Betriebsverantwortlichen sofort gemeldet, bzw. wird der Umgang mit Lebensmittel vermieden:
 - **Durchfall** (gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen, Fieber oder Bauchkrämpfen- Verdacht auf bakterielle oder virale Lebensmittelvergiftung);
 - **Erbrechen und/oder Durchfall** (Hinweis auf Noroviren – Gastroenteritis);
 - **Hohes Fieber mit starken Bauch- oder Gelenkschmerzen**, wobei nach mehreren Tagen Verstopfung „erbsbreiartige“ Durchfälle auftreten (Verdacht auf Typhus oder Paratyphus);
 - **“Reiswasserartige“ Durchfälle** (leicht getrübbte, nahezu farblose Flüssigkeit mit kleinen Schleimflocken) mit hohem Flüssigkeitsverlust (Verdacht auf Cholera);
 - **Gelbfärbung der Augen** und/oder der Haut mit Schwäche und Appetitlosigkeit (Verdacht auf Hepatitis A oder E);
 - **Infizierte Wunden** oder offene Stellen bei Hauterkrankungen (gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen);
7. Wendet sich das Personal beim Husten und Niesen vom Lebensmittel ab?
8. Ist Essen, Trinken und Rauchen nur in dem dafür zugelassenen Bereich erlaubt?
9. Gilt in allen Lager- und Wirtschaftsräumen Rauchverbot?
10. Gilt Schmuckverbot?
11. Sind Kopfhare und Barthaare ausreichend verhüllend bedeckt?
12. Ist die Arbeitskleidung für die Tätigkeit geeignet? Erfolgt der Kleidungswechsel regelmäßig? Ist der Kleiderwechsel geregelt? Ist Häufigkeit der Reinigung festgelegt und kontrolliert? Wird Arbeitskleidung, falls bereitgestellt, auch verwendet?

13. Besteht ein separater Aufbewahrungsort für private Gegenstände, wie Taschen, Kleidungsstücke und Straßenschuhe sowie für mitgebrachte Speisen und Getränke (Spint, Schrank)?

14. Werden Besucher des Betriebs nach den Hygienevorgaben geschult.

Fragen mit ja/nein zu bewerten

kontrolliert von/am: _____

Eine weitere Vorlage für eine schriftliche Hygienebelehrung des Personals ist Teil der „Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln“ des Bundesministeriums für Gesundheit (siehe Anhang V).

ANHANG II

Weiterführende Literatur betreffend Lebensmittelhygiene:

Die rechtlichen Bestimmungen sind im Internet unter www.ris.bka.gv.at, die Richtlinien, im Text rot markierte Aushänge und Merkblätter der AMA Marketing, unter <http://www.ama-marketing.at> abrufbar.

Internationale Hygiene-Standards in englischer Sprache finden sich unter www.codexalimentarius.org „Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-20031“

Die Codex-Standards und Leitlinien des Bundesministeriums haben keinen rechts verbindlichen Charakter und stellen lediglich Empfehlungen dar.

Auszug aus den Rechtsvorschriften in der EU

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

Bundesministerium für Gesundheit:

<http://bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/VerbraucherInnengesundheit/Lebensmittel/>

Leitlinien des Bundesministeriums für Gesundheit:

<https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/hygieneleitlinien.html>

- **Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln**
- **Leitlinie: Personalschulung**
- **Leitlinie für eine gute Hygienepaxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Einzelhandelsunternehmen**