

# Hygieneanweisungen

## 1. Persönliche Sauberkeit

- Nach dem Toilettengang, vor Arbeitsbeginn, nach Handhabung verunreinigten Materials, nach Essen, Trinken und Rauchen, nach Gebrauch eines Taschentuchs Hände waschen; möglichst unparfümierte Reinigungsmittel und saubere Handtücher benutzen
- Verletzungen sofort versorgen
- Fingernägel sauber und kurz halten oder Handschuhe tragen (Anweisungen des Betriebsleiters oder einer anderen verantwortlichen Person beachten)
- Auf angemessene saubere Kleidung achten im Umgang mit marktfertigem Obst/Gemüse
- Arbeitskleidung (z.B. Oberbekleidung, Handschuhe, Haarnetze) auf Anweisung tragen

## 2. Gesundheit der Mitarbeiter

- Schnitt- oder andere Verletzungen abdecken
- Bei Erkrankungen wie grippalen Infekten, Übelkeit, Erbrechen oder Durchfall den Betriebsleiter informieren
- In dringenden Fällen einen Arzt aufsuchen

## 3. Abfallentsorgung

- Anfallenden Müll sofort und nach Art getrennt in den dafür vorgesehenen Abfallbehältern entsorgen
- Abfallbehälter täglich entleeren
- Lebensmittelabfälle und andere Abfälle, die nichts mit dem Betriebsablauf zu tun haben, nicht in Lager-, Produktions-, und Verkaufsräumen aufbewahren
- Bei Verdacht auf Schädlingsbefall den Betriebsleiter umgehend unterrichten

## 4. Glasbruch

- Bei Glasbruch den Betriebsleiter informieren
- Die Lampen über dem Produktionsstrom müssen aus bruchsicherem Glas bestehen
- Glasflaschen sind im Betrieb verboten
- Glassplitter und Zerbrochenes gefährden Lebensmittel direkt und sind zu vermeiden; kommt es dennoch zum Glasbruch, ist die Anlage unverzüglich zu stoppen; die Glassplitter sind vollständig zu entfernen und es ist zu prüfen, ob es zu einer Verunreinigung des Produktes gekommen ist
- Alle Lebensmittel, die mit Glas- oder Plastiksplittern in Berührung gekommen sind, sind umgehend zu entsorgen
- Im Umgang mit Glas (z.B. Glasscherben, Leuchtröhren) mind. 5 m Abstand zur Ware halten
- Die gleiche Vorgehensweise gilt für den Umgang mit harten, durchsichtigen Plastiksplittern, abgebrochenen Metall- und Messerteilen oder Holzsplittern

## **5. Ernte und Aufbewahrung**

- Geerntete Ware vor direkter Sonneneinstrahlung und Wind schützen
- Erntebehälter ausschließlich für Ware benutzen; falls Anhänger, Container oder Schubkarren als Behälter für Produkte verwendet werden, müssen sie vor dem Gebrauch gereinigt werden
- Nur saubere Kisten und sauberes Verpackungsmaterial verwenden
- Verpackungsmaterial bei längerer Unterbrechung (z.B. über Nacht) vom Feld entfernen
- Sorgfältige Behandlung der Ware
- Beschädigte Ware aussortieren
- Fremdkörper vermeiden bzw. auslesen (z.B. Schmuck, Steine, Erntewerkzeug)
- Tragen von Schmuck vermeiden
- Niesen, Spucken und Husten auf Lebensmittel vermeiden
- In Produktions- und Lagerbereichen darf nicht geraucht, gegessen (auch Kaugummi) oder getrunken werden
- Direkten Bodenkontakt der marktfertigen Ware vermeiden

## **6. Reinigung von Räumlichkeiten, Anlagen, Geräten und Maschinen**

- Siehe Reinigungsplan
- Stehende Nässe nach der Reinigung vermeiden
- Reinigungsmittel und -geräte wie z.B. Wischtücher, Bürsten etc. nach jedem Einsatz auswaschen und in regelmäßigen Abständen ersetzen
- Anweisungen des Betriebsleiters oder einer anderen verantwortlichen Person sind Folge zu leisten