

Hygieneanweisung/ -verfahren

1. Ernte und Aufbereitung

- Geerntete Ware vor direkter Sonneneinstrahlung und Wind schützen
- Nur saubere Kisten und sauberes Verpackungsmaterial verwenden
- Sorgfältige Behandlung der Ware
- Beschädigte Ware aussortieren
- Fremdkörper auslesen
- Direkten Bodenkontakt der marktfertigen Ware vermeiden
- Erntewerkzeuge, Ernteausrüstung und Transportgeräte säubern

2. Persönliche Sauberkeit

- Nach dem Toilettengang Hände waschen
- In Produktions- und Lagerbereichen darf nicht geraucht, gegessen oder getrunken werden
- Niesen und Husten auf Lebensmittel vermeiden
- Verletzungen sofort versorgen
- Fingernägel sauber und kurz halten oder Handschuhe tragen
- Auf angemessene saubere Kleidung achten im Umgang mit marktfertigen Früchten, Gemüse, Kartoffeln

3. Gesundheit der Mitarbeiter

- Bei Erkrankungen wie grippalen Infekten, Übelkeit, Erbrechen oder Durchfall Betriebsleiter informieren
- Infizierte Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüre dem Betriebsleiter melden
- In dringenden Fällen Arzt aufsuchen

4. Reinigung von Räumlichkeiten, Anlagen, Geräten und Maschinen

- Reinigungsschritte:
 - Produktreste weitgehend entfernen
 - Mit Wasser gründlich vorreinigen
 - Hauptreinigung gegebenenfalls mit Reinigungszusatz
 - Mit Wasser gründlich nachspülen
- Stehende Nässe nach der Reinigung vermeiden
- Reinigungsmittel und -geräte wie z.B. Wischtücher, Bürsten nach jedem Einsatz auswaschen und in regelmäßigen Abständen ersetzen

5. Entfernung von Glassplittern und Hartplastikbruchteilen

- Mit Splittern kontaminierte Lebensmittel fachgerecht entsorgen
- Reinigung der kontaminierten Einrichtung und Gebinde

6. Haustiere und Schädlinge

- Haustiere haben keinen Zutritt in Räume mit offenen und ungeschützten Lebensmitteln
- Bei Verdacht auf Schädlingsbefall den Betriebsleiter umgehend unterrichten

7. 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