

Hygiene – Risikoanalyse Beerenobst

Von folgenden Produkten: _____

Prozess	Gefahrenpunkt		Eintrittswahrscheinlichkeit	Überwachungsmaßnahmen	Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen	Dokumentation
Ernte	Biologisch	Schädlings- / Krankheitsbefall	Mittel	Optische Kontrolle	Warenprüfung, Vernichtung befallener Früchte	
		Kontamination durch mangelnde Hygiene	Gering	Einhaltung der Hygieneanforderungen	Hygieneschulung der Mitarbeiter	Unterschriften Hygieneschulung
	Chemisch	Rückstände Pflanzenschutzmittel	Hoch	Teilnahme an Rückstandsmonitoring	Wartezeiten, Zulassungsbedingungen usw. einhalten	Schlagkartei
	Physikalisch	Fremdstoffe	Hoch	Optische Kontrolle	Fremdkörper aussortieren, Kisten nicht auf den Boden stellen	
Sortierung / Aufbereitung	Biologisch	Kontamination durch mangelnde Hygiene	Gering	Einhaltung der Hygieneanforderungen und Reinigungspläne	Hygieneschulung und Einweisung der Mitarbeiter	Unterschriften Hygieneschulung und Reinigungsnachweise
	Chemisch					
	Physikalisch	Beschädigung der Produkte, Fremdkörper	Gering	Optische Kontrolle	Waren prüfen, entfernen von beschädigten Früchten und Fremdkörpern	
Verpackung	Biologisch	Tierbesatz (z.B.: Mäuse, Spinnen)	Gering	Optische Kontrolle	Ordnungsgemäße Lagerung	
	Chemisch	Ausdünstungen	Gering		Lebensmittelverpackungen verwenden (Kennzeichnung nach VO (EG) 1935/2004)	
	Physikalisch	Beschädigungen, Fremdkörper	Gering	Optische Kontrolle	Beschädigte und verunreinigte Ware entfernen	

Transport	Biologisch					
	Chemisch					
	Physikalisch	Fremdkörper, Verschmutzungen	Mittel	Optische Kontrolle	Verwendung geeigneter Transportmittel, Sauberkeit der Transportmittel	Reinigungsdokumentation

Datum

Unterschrift

Produktbereich Beerenobst (siehe Hygienrisikoanalyse)

Hygieneverfahren Ernte / Aufbereitung / Transport

- **Zielsetzung**

Obst und Gemüse sind Naturprodukt und sind während des Wachstums den Umweltbedingungen ausgesetzt. Die hygienischen Bedingungen sind dann nicht kontrollierbar und produktspezifisch. Während der Ernte, nachfolgender Handhabung, Lagerung / Vermarktung und dem Transport ist die Hygiene der Produkte nur begrenzt möglich zu überwachen. Ziel des Hygienemanagements ist es, den Hygienestatus zu halten und wenn möglich auch zu verbessern. In keinem Fall darf sich der Hygienestatus nach der Ernte verschlechtern.

- **Hygieneverfahren Ernte**

Mitarbeiter und Erntehelfer sind vor Arbeitsbeginn einer Hygieneschulung zu unterweisen. Die Hygieneeinweisung muss im Betrieb in mehreren Sprachen gut sichtbar und verständlich ausgehängt werden, damit sie von jedem Mitarbeiter zur jeder Zeit eingesehen werden kann. Die Teilnahme an der Hygieneschulung wird dokumentiert und mit einer Unterschrift bestätigt.

Die Mitarbeiter / Erntehelfer sind gehalten zügig und sorgfältig zu arbeiten. Nach der Ernte ist es wichtig die Ware schnellst möglich vom Feld

- zur Halle
- zum Fahrzeug (abgedeckt und vor Witterungseinflüssen geschützt)

zur Verwiegung und zum Stapeln auf Paletten zu bringen. Durch diese Vorgehensweise lassen sich Qualitätsverluste durch Witterungseinflüsse weitestgehend vermieden. Nach der Verladung werden die Produkte an die Vermarktungseinrichtungen geliefert.

Erntearbeiten

Um Druckstellen und Beschädigungen zu vermeiden sind die Mitarbeiter / Erntehelfer gehalten die Erntearbeiten so schonend wie möglich zu verrichten. Früchte mit Schäden durch Schädlinge oder Krankheitsbefall werden direkt aussortiert.

Mitarbeiter und Erntehelfern sind dazu verpflichtet auf persönliche Hygiene und Sauberkeit zu achten, soweit dies bei den Erntearbeiten möglich ist.

Auf dem Betrieb müssen folgende Punkte eingehalten werden:

- ✓ Händewaschen nach jedem Toilettengang
- ✓ Niesen und Husten auf Lebensmittel ist zu vermeiden
- ✓ Verletzungen sind umgehend zu versorgen und zu verbinden

- ✓ Erkrankungen und Infektionen sind dem Betriebsleiter zu melden
- ✓ Rauchen während der Ernte und in der Nähe von Produkten ist verboten

In der Nähe des Arbeitsbereiches muss den Mitarbeitern / Erntehelfern fließendes, frisches Wasser, Seife und eine Möglichkeit zum Abtrocknen zu Verfügung stehen bzw. eine Alternative zur Handhygiene in Form eines geeigneten Desinfektionsmittels.

- **Hygieneverfahren für Verpackungen**

Über die OGV Nordbaden eG werden die verwendeten Verpackungen und Verpackungsmaterialien bezogen und sind somit für die Verpackung von Lebensmitteln geeignet. Die Verpackungen die mit den Beeren direkt in Berührung kommen, z.B.: Schalen die aus Kunststoff oder Holz bestehen, sind neu und unbenutzt und für die Verpackung von Lebensmitteln geeignet. So werden Migrationen ausgeschlossen, die eine Verbrauchergefährdung darstellen können. Es werden ausschließlich neue Schalen für das Erntegut verwendet, beschädigte Schalen, die Beschädigungen an den Beeren hervorrufen können, werden direkt aussortiert und über die Abfallentsorgung entsorgt.

Die Schalen, Kisten, Steigen und Kartons die als Verpackung der Beeren dienen, werden trocken und sauber gelagert. Die Lagerung erfolgt in der Originalverpackung, so dass Verunreinigungen ausgeschlossen sind.

Holzsteigen werden an den Feldrändern während der Ernteperiode kurzfristig gelagert und werden bei übermäßigen Verschmutzungen durch äußere Einflüsse aussortiert.

- **Hygieneverfahren beim Transport**

Während des Transportes kann es zu Kontaminationen kommen aufgrund von Staubbelastungen durch Befahren von Feldern und Feldwegen sowie Straßen und dem, von den Reifen hochgeschleuderter, Dreck. Zur Vermeidung dieser Kontaminationen sind die Transportmittel mit einer Plane versehen oder mit so konzipierten Wänden ausgestattet, die hochgeschleuderten Dreck von Beeren abhalten. Bei trockenen Perioden sind die Mitarbeiter gehalten über Feldwege, Felder und Straßen langsam zu fahren, sodass sich die Staubentwicklung auf ein Minimum reduziert.

- **Hygieneverfahren Aufbereitung**

Eine direkte Aufarbeitung der Ernteprodukte erfolgt nicht. Zur Einhaltung des geforderten Mindestgewichtes werden die Beeren lediglich nach der Ernte gewogen. Beim Wiegen erfolgt parallel eine Qualitätskontrolle bei der beschädigte Früchte, Früchte mit Schädlingsbefall und Fremdkörper aussortiert werden. Die Mitarbeiter sind gehalten Punk 2 der Hygieneverordnung einzuhalten. Der Ort an dem die Produkte gewogen und auf Paletten gestapelt werden, ist zur Minimierung möglicher Kontaminationen sauber zu halten.

- **Lagerung**

Die Ernteprodukte werden nicht gelagert. Nach der Ernte werden Die Beeren so schnell wie möglich an die OGA / OGV geliefert. Eine Lagerung über Nacht kommt nur in Ausnahmefällen vor, dann werden die Produkte Gekühlt aufbewahrt.

- **Schädlings- und Nagetierüberwachung**

Während der Erntezeit kann nicht ausgeschlossen werden, dass Schadnager in stationäre Einrichtungen gelangen können. Stationäre Einrichtungen sind alle Hallen, Gebäude, Räume und Lager, in denen Produkte abgestellt, aufbereitet (gewaschen, sortiert, verwogen usw.) werden. In diesen Bereichen ist das Eindringen von Schädlingen und Nagern zu überwachen. Am wichtigsten ist die Sicherstellung, dass keine Schadnager wie Mäuse oder Ratten eingedrungen sind. Zur Überwachung werden Nagetierfallen in den Bereichen der Tür und Tor der stationären Einrichtungen gestellt. Die Fallen werden in Übersichtsplänen eingezeichnet. Die Überwachung erfolgt durch den Betriebsleiter in der Erntezeit alle 14 Tage, anhand von Fraßspuren. Die durchgeführten Kontrollen der Fallen werden im Formular „Fallenkontrollen“ dokumentiert. Sind starke Fraßspuren vorhanden, die auf eine hohe Populationsstärke der Schadnager zurückzuführen sind, müssen die Fallen- und Kontrolldichten erhöht werden. Bei anhaltender hoher Populationsdichte ist eine Bekämpfung der Schadnager mittels eines spezialisierten Unternehmens zu erwägen.

- **Verantwortlichkeit**

Verantwortlich für die Erstellung der erforderlichen Unterlagen, Aktualisierungen der Unterlagen, Sicherstellung der Durchführung der Hygieneschulungen, Überwachung der Einhaltung der Vorgaben zur Hygiene während der Ernte-, Transport- und Aufbereitungstätigkeit ist der Betriebsleiter. Für die Einhaltung der Hygienevorgaben ist jeder Mitarbeiter verantwortlich. Die erforderlichen Kenntnisse werden in den Hygieneschulungen mindestens einmal jährlich vermittelt.

Datum

Unterschrift