

Hygiene – Risikoanalyse Steinobst

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 | Keine | | | | |
| | Physikalisch | Beschädigung der Produkte, Fremdkörper | Gering | Optische Kontrolle | Waren prüfen, entfernen von beschädigten Früchten und Fremdkörpern | |
| Verpackung | Biologisch | Kontamination durch Schimmel und Verschmutzung | Mittel | Optische Kontrolle | Sporige Verpackungen aussortieren und verschmutzte reinigen | |
| | Chemisch | | | | | |
| | Physikalisch | Beschädigte Verpackungen | Gering | Optische Kontrolle | Beschädigte Verpackungen entfernen | |

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

Datum

Unterschrift

Produktbereich Steinobst (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 möglichst 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.

Um 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.

- **Hygieneverfahren für Verpackungen**

Das verwendete Verpackungsmaterial und die Verpackungen werden ausschließlich für Lebensmittel verwendet und sind dafür geeignet. Bei häufig verwendeten Holzverpackungen kann es durch Feuchtigkeit zu Schimmelbildung kommen. Bei der Verwendung von Holzsteigen sollen die Mitarbeiter darauf achten, dass diese frei von Schimmel und sauber. Verschmutzte oder Holzsteigen mit Schimmelbefall werden sofort aussortiert und entsorgt.

Lagerung von den Verpackungen

Die Verpackungen werden trocken und sauber gelagert, so dass Verunreinigungen nicht auftreten können.

- **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 Aufarbeitung der Ernteprodukte erfolgt nicht. Zur Einhaltung des geforderten Mindestgewichtes werden die Produkte lediglich nach der Ernte gewogen. Beim Wiegen erfolgt parallel eine Qualitätskontrolle bei der beschädigte Früchte, Früchte mit Schädlingsbefall, zu reife oder unreife Früchte und Fremdkörper aussortiert werden. Die Mitarbeiter sind gehalten Punkt 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. Die Produkte werden schnellst möglichst nach der Ernte an die OGA / OGV geliefert.

- **Schädlings- und Nagetierüberwachung**

Während der Erntezeit kann nicht ausgeschlossen werden, dass Schädlinge 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