

Hygieneanforderungen (4.1.3 QS /QS-GAP)

Hygiene im Betrieb

- Alle Bereiche des Betriebs und / oder des Lagers in angemessener Weise aufgeräumt und sauber halten.
- Ausgetretenes Öl sofort mit Ölbindemittel aufnehmen und ordnungsgemäß entsorgen.
- Kein Einsatz von Maschinen bei denen Öl ausläuft.
- Zugang von Vögeln, Nagetieren oder anderen Schädlingen in Lagerbereichen verhindern.
- Transportmittel müssen stets abgedeckt sein.
- Transportmittel müssen frei von Ladungsrückständen (Dünger etc.) sein.
- Getrennte Aufbewahrungsmöglichkeiten für Schmierstoffe, Öle, Fette etc. um eine ungewollte Kontamination zu verhindern.
- Im Bereich der Verlesung und Förderbänder keine Losen Teile (Handschuhe, Werkzeug, Handys usw.) herumliegen lassen.
- Beim Verlesen Aussortieren von Fremdkörpern (Steine, Glas, Metall, usw.).
- Falls Betriebseigene Transportmittel auch für andere Zwecke als dem Transport von Erzeugnissen eingesetzt werden, sind diese vor dem Einsatz zu säubern.
- Erntemaschinen und wieder verwendbare Behälter werden mindestens einmal jährlich gesäubert und gewartet. Die Reinigung wird auf dem Reinigungsplan dokumentiert.

Persönliche Hygiene

- Schmuck und Uhren dürfen nur verdeckt getragen werden.
- Schnitt- und Schürfwunden auf der unbedeckten Haut müssen durch ein geeignetes Pflaster (siehe Verbandskasten) geschützt sein.
- Rauchen, Trinken, Essen und Kaugummi kauen nur in speziell dafür zugewiesenen Bereichen gestattet.
- Die Hände müssen vor Arbeitsbeginn, nach dem Toilettengang, nach Handhabung verunreinigten Materials, nach Essen, Trinken und Rauchen, nach Gebrauch eines Taschentuchs gewaschen werden.
- Die Erntemitarbeiter haben Zugang zu einer ständigen oder mobilen Einrichtung zum Händewaschen.
- Alle Mitarbeiter verpflichten sich zur Meldung relevanter Infektionskrankheiten oder gesundheitlicher Beeinträchtigungen.
- Regelmäßig Arbeitskleidung wechseln.
- Glasbruch ist unverzüglich dem Betriebsleiter zu melden.
- Bei der Anwendung von Gefahrenstoffen ist die notwendige Schutzkleidung zu tragen.

Ort, Datum

Unterschrift

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, die Handhabung der Kleidung nach Beendigung der Tätigkeit beachten (Reinigung, Aufbewahrung)

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
- Arbeitnehmer führt Absprache zwischen dem Arbeitgeber, dem Arzt und gegebenenfalls der Krankenkasse bezüglich der Wiederaufnahme der Arbeit

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