



**BUNDESMINISTERIUM
FÜR GESUNDHEIT**

Leitlinie

für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in gewerblichen Mühlenbetrieben

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:
BMGFJ-75220/0007-IV/7/2008 vom 4.2.2008

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite:
1. Anforderungen an Räume, Einrichtungen und Geräte	3
2. Schädlingsbekämpfung/Schädlingsmonitoring	3
3. Reinigung und Desinfektion	3
4. Arbeits- und Personalhygiene	4
5. Personalschulung	4
6. Gefahrenanalyse	4
7. Chargenweise Kontrolle des Endproduktes	4
Beilage 1 Checklisten	5-12
Beilage 2 Schädlingsbekämpfungsplan	13
Beilage 3 Schädlingsbekämpfungs-Dokumentation	14
Beilage 4 Reinigungsplan für Mühlen – Mustervorlage	15
Beilage 4 Reinigungsplan für Mühlen – Leerformular	16
Beilage 5 Dokumentation der Reinigung – Mustervorlage	17
Beilage 5 Dokumentation der Reinigung – Leerformular	18
Beilage 6 Gefahrenanalyse – Mustervorlage	19
Beilage 7 Anforderungen an die chargenweise Kontrolle des End- produktes Hirse auf die Einhaltung des Grenzwertes be- züglich Stechapfelsamen	20-21
Merkblatt 1 Persönliche Hygiene	22
Merkblatt 2 Verhalten beim Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln	23
Merkblatt 3 Verhalten auf dem WC	24
Merkblatt 4 Lager	25
Merkblatt 5 Expedit/Verkauf	26
Merkblatt 6 Schädlingsbekämpfung	27

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sieht vor, dass die Einhaltung der Hygienevorschriften sowie die Einrichtung eines Verfahrens zur Eigenkontrolle nach den HACCP-Grundsätzen durch die Anwendung von Leitlinien erleichtert werden kann.

Die vorliegenden Leitlinien stellen ein **Modell** für die Erfüllung der erforderlichen Pflichten der o.a. Verpflichtungen dar und werden vom anwendenden Betrieb an die betrieblichen Gegebenheiten angepasst.

Die Leitlinien gliedern sich in folgende Abschnitte:

1. Anforderungen an Räume, Einrichtungen und Geräte

Mit der **Checkliste** prüft der Betriebsinhaber, der Geschäftsführer oder der von der Geschäftsführung beauftragte leitende Mitarbeiter, ob der Betrieb den Hygieneanforderungen entspricht (Feststellung der Ausgangssituation). Mit Hilfe der Checkliste wird alle zwei Jahre festgestellt, ob der Betrieb noch den Hygieneanforderungen entspricht. Zwischenzeitlich aufgetretene Mängel werden in angemessener Zeit behoben.

Beilage 1 – Checklisten für Räume, Einrichtungen und Geräte

2. Schädlingsbekämpfung/Schädlingsmonitoring

Die Schädlingsbekämpfung erfolgt im Betrieb systematisch und regelmäßig. Es wird ein Plan erstellt, der festlegt, wann und wo Fallen/Indikatoren aufgestellt werden. Das Muster eines **Schädlingsbekämpfungsplanes** sowie ein Formular zur **Dokumentation der Schädlingsbekämpfung** ist angeschlossen.

Die Dokumentation der Schädlingsbekämpfung ist mindestens in einem Rhythmus von 3 Monaten vorzunehmen.

Beilage 2 – Schädlingsbekämpfungsplan

Beilage 3 – Schädlingsbekämpfungs-Dokumentation

Merkblatt 6 – Schädlingsbekämpfung

3. Reinigung und Desinfektion

Die Reinigung erfolgt im Betrieb systematisch und regelmäßig. Dafür wird ein Plan erstellt, der festlegt, wer, was, wann, wie, womit reinigt. Ein Muster für einen schriftlichen **Reinigungsplan** sowie ein Formular für eine allfällige **Dokumentation der Reinigung** ist angeschlossen.

Zusätzlich zur regelmäßigen Reinigung erfolgt mindestens einmal im Jahr eine Generalreinigung.

Beilage 4 – Reinigungsplan für gewerbliche Mühlen – Mustervorlage

Beilage 4 – Reinigungsplan für gewerbliche Mühlen - Leerformular

Beilage 5 – Dokumentation der Reinigung – Mustervorlage

Beilage 5 – Dokumentation der Reinigung – Leerformular

4. Arbeits- und Personalhygiene

Die diesbezüglichen Hygiene-Leitlinien sind in Form von **Merkblättern** aufbereitet.

Merkblatt 1 – persönliche Hygiene

Merkblatt 2 – Verhalten beim Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln

Merkblatt 3 – Verhalten auf dem WC

Merkblatt 4 – Lager

Merkblatt 5 – Expedit/Verkauf

5. Personalschulung

Der Betriebsinhaber, der Geschäftsführer oder der von der Geschäftsführung beauftragte leitende Mitarbeiter händigt dem Arbeitnehmer bei Eintritt eine Kopie der Merkblätter aus und erklärt sie im Bedarfsfall. Der Arbeitnehmer bestätigt die Übernahme durch seine Unterschrift.

Zudem wird empfohlen, die Merkblätter im entsprechenden Bereich gut sichtbar anzubringen.

6. Gefahrenanalyse

Die Leitlinie enthält eine **Gefahrenanalyse** der einzelnen Prozessstufen in einer gewerblichen Mühle. Der Betriebsinhaber hat das Muster der Gefahrenanalyse an die Gegebenheiten seines Betriebes anzupassen. Beispiel für Gefahrenanalyse und kritischen Steuerungspunkt (CCP) siehe Beilage 6.

Beilage 6 – Gefahrenanalyse – Mustervorlage

7. Chargenweise Kontrolle des Endproduktes

Kann durch Maßnahmen während des Herstellungsprozesses die Erreichung des Zieles von maximal 3 Stechapfelsamen/kg Hirse nicht sichergestellt werden, ist vor dem Inverkehrbringen eine chargenweise Kontrolle der Hirse gemäß Beilage 7 durchzuführen.

Beilage 7 – Chargenweise Kontrolle des Endproduktes

**CHECKLISTE FÜR RÄUME, EINRICHTUNGEN UND GERÄTE BEI
ÜBERNAHME UND LAGERUNG VON ROHSTOFFEN**

1. Sauber und instandgehalten:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

2. Schutzvorrichtungen gegen Vögel im Lagerbereich:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

3. Angemessene natürliche Belüftung:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

4. Angemessene Beleuchtung:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

5. Angemessene Ableitung von Oberflächenwasser:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

6. Vorrichtungen zum Reinigen von Einrichtungen: (Besen, Staubsauger u.dgl.)

erfüllt

Abweichung:behoben am:

7. Transportmittel sauber und instandgehalten:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

8. Lebensmittel in Transportmitteln vor Kontamination geschützt: (z.B. Abdeckplanen)

erfüllt

Abweichung:behoben am:

9. Umfeld der Geräte gut reinigbar:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

CHECKLISTE
FÜR RÄUME, EINRICHTUNGEN UND GERÄTE
IN DER MÜHLE
(Getreidevorbereitung, Getreidevermahlung, Verpackung)

1. Sauber und instandgehalten:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

2. Schutzvorrichtungen gegen Schädlinge/Ungeziefer: (erforderlichenfalls Fenstergitter)

erfüllt

Abweichung:behoben am:

3. Angemessene natürliche Belüftung:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

4. Angemessene Beleuchtung:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

5. Angemessene Ableitung von Oberflächenwasser:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

6. Vorrichtungen zum Reinigen von Einrichtungen: (Besen, Staubsauger u.dgl.)

erfüllt

Abweichung:behoben am:

7. Umfeld der Geräte gut reinigbar:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

8. Schimmelbildung hintangehalten:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

9. Fußböden in einwandfreiem Zustand gehalten, leicht zu reinigen: (Holzböden sind zulässig)

erfüllt

Abweichung:behoben am:

10. Wandflächen in einwandfreiem Zustand gehalten, leicht zu reinigen:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

11. Decken und Deckenvorrichtungen so konzipiert, gebaut und verputzt, dass die Ansammlung von Schmutz vermieden und Kondensierung, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Metallteilchen auf einem Minimum gehalten werden:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

12. Erforderlichenfalls Fenstergitter bei Fenstern und sonstigen Öffnungen:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

13. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand gehalten und leicht zu reinigen:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

15. Ausreichende Trinkwasserversorgung: (für Getreidenetzung)

erfüllt

Abweichung:behoben am:

CHECKLISTE FÜR RÄUME, EINRICHTUNGEN UND GERÄTE BEI LAGERUNG DER FERTIGPRODUKTE UND VERKAUF

1. Sauber und instandgehalten:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

2. Schutzvorrichtungen gegen Schädlinge/Ungeziefer: (erforderlichenfalls Fenstergitter)

erfüllt

Abweichung:behoben am:

3. Angemessene natürliche Belüftung:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

4. Angemessene Beleuchtung:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

5. Angemessene Ableitung von Oberflächenwasser:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

6. Vorrichtungen zum Reinigen von Einrichtungen: (Besen, Staubsauger u.dgl.)

erfüllt

Abweichung:behoben am:

7. Transportmittel sauber und instandgehalten:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

8. Transportmittel für losen Mehtransport mit Hinweis „Nur für Lebensmittel“ gekennzeichnet:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

9. Lebensmittel in Transportmitteln vor Kontamination geschützt: (z.B. Abdeckplane)

erfüllt

Abweichung:behoben am:

10. Umfeld der Geräte gut reinigbar:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

CHECKLISTE SANITÄRBEREICH

1. WC mit Wasserspülung, einwandfreie Ableitung, kein direkter Zugang von/zu Produktionsräumen, angemessene Belüftung, Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasser, Seife, Einweghandtücher:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

2. Angemessene Umkleidemöglichkeiten für Personal:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

CHECKLISTE ABFALLBEREICH

1. Abfälle werden in angemessenem Zeitraum aus Produktionsräumen entfernt:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

2. Abfalllagerung in verschließbaren Behältnissen. Wiederverwendbare Behältnisse sind angemessen gebaut, in einwandfreiem Zustand gehalten und leicht zu reinigen:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

3. Vom Produktionsbereich abgetrennter Abfalllagerplatz und regelmäßige Entsorgung. Verschließbare Abfallbehälter:

erfüllt

Abweichung:behoben am:

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGSPLAN

WO (Räume/Bereiche)	WOMIT			WIE OFT kontrollieren	WELCHE MASSNAHMEN	WER Verantwortliche(r)
	Anzahl der Fallen bei					
	Flug- insekten	Kriech- insekten	Nager			

Siehe auch Merkblatt Nr. 6

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGS-DOKUMENTATION

3-MONATS-DOKUMENTATION

WO (Räume/Bereiche)	WOMIT			BEFALL	GESETZTE MASSNAHMEN	WANN/WER Datum/Unterschrift
	Anzahl der Fallen bei					
	Flug- insekten	Kriech- insekten	Nager			

Siehe auch Merkblatt Nr. 6

REINIGUNGSPLAN FÜR MÜHLEN

Beispiele bitte anpassen!

WAS (Raum/Gerät)	WIE OFT	WIE z.B. Kehren, ...	WER Verantwortliche(r)
Getreideannahme/Lagerung (einschließlich der Maschinen außen)	<ul style="list-style-type: none"> • während der Kam- pagne 1 x wö- chentlich • sonst nach Bedarf 	Kehren, Saugen	
Flachlager und Silozellen	<ul style="list-style-type: none"> • nach Entleerung 	Kehren, Saugen	
Getreidereinigung (einschließlich Maschinen außen) - Magnetabscheider innen - Netzschnecke, Vernebler innen	<ul style="list-style-type: none"> • 14 tägig • 1 x wöchentlich • 1 x wöchentlich 	Kehren, Saugen	
Vermahlung (z.B. Walzenboden, Sieb etc.) - Mehlkontrollsieb - Magnetabscheider - Maschinen innen	<ul style="list-style-type: none"> • 1 x wöchentlich • 1 x wöchentlich • 1 x jährlich 	Kehren, Saugen	
Mehlsilo (Umgebung einschließlich Maschinen)	<ul style="list-style-type: none"> • 14 tägig 	Kehren, Saugen	
Verpackung, Verladung und Verkauf (einschließlich Maschinen) - Mehlkontrollsieb - Magnetabscheider - Maschinen innen	<ul style="list-style-type: none"> • 14 tägig • 1 x wöchentlich • 1 x wöchentlich • 1 x jährlich 	Kehren, Saugen	

REINIGUNGSPLAN FÜR MÜHLEN

WAS (Raum/Gerät)	WIE OFT	WIE z.B. Kehren, ...	WER Verantwortliche(r)

DOKUMENTATION DER REINIGUNG

3-Monats-Dokumentation

WAS (Raum/Gerät)	WANN	WER Unterschrift
Getreideannahme/Lagerung (einschließlich der Maschinen außen)		
Flachlager und Silozellen		
Getreidereinigung (einschließlich Maschinen außen) <ul style="list-style-type: none"> - Magnetabscheider innen - Netzschncke, Vernebler innen 		
Vermahlung (z.B. Walzenboden, Sichterboden etc.) <ul style="list-style-type: none"> - Mehlkontrollsieb - Magnetabscheider - Maschinen innen 		
Mehlsilo (Umgebung einschließlich Maschinen)		
Verpackung, Verladung und Verkauf (einschließlich Maschinen) <ul style="list-style-type: none"> - Mehlkontrollsieb - Magnetabscheider - Maschinen innen 		

DOKUMENTATION DER REINIGUNG

3-Monats-Dokumentation

WAS (Raum/Gerät)	WANN	WER Unterschrift

GEFAHRENANALYSE - Mustervorlage

CCP	PROZESS-STUFE	MÖGLICHES RISIKO	MASSNAHMEN ZUR ÜBERPRÜFUNG	GRENZWERTE (bei CCP)	KORREKTURMASSNAHMEN (bei CCP)	VERANTWORTLICH
	Warenübernahme	Schimmel (Feuchtigkeit), Insekten, Mutterkorn, Stechapfelsamen, Rückstände	<ul style="list-style-type: none"> • sensorische Eingangsprüfung (lt. Börseusancen) • Lieferantenauswahl 		Reinigungsschritte oder Zurückweisung	
	Getreidelagerung	Schädlinge, Schimmel (Feuchtigkeit, Temperatur)	<ul style="list-style-type: none"> • Schädlingsmonitoring (lt. Schädlingsbekämpfungsplan) • Temperaturüberwachung • Feuchtigkeitskontrolle 			
	Reinigung und Mahlvorbereitung	Verunreinigungen (Steine, Metall, Besatz, wie z.B Stechapfelsamen....), Schimmel	<ul style="list-style-type: none"> • sensorische Prüfung 	3 Stechapfelsamen/kg Hirse	Wiederholung der Reinigungsschritte oder Verwendung anderer Reinigungsmethoden (Fotozellen) chargenweise Kontrolle des Endproduktes Hirse vor Inverkehrbringen	
	Vermahlung	Schimmel	<ul style="list-style-type: none"> • sensorische Prüfung 			
	Mehllagerung	Schädlinge	<ul style="list-style-type: none"> • Schädlingsmonitoring 			
	Kontrollsiebung mit Metallabscheider (Dauermagnet)	defektes Sieb	<ul style="list-style-type: none"> • sensorische Prüfung (kann nur periodisch erfolgen) 			
	Verpackung und Lagerung bzw. lose Verladung	Schädlinge	<ul style="list-style-type: none"> • Schädlingsmonitoring 			

CCP = Kritischer Kontrollpunkt

Anforderungen an die chargenweise Kontrolle des Endproduktes Hirse auf die Einhaltung des Grenzwertes bezüglich Stechapfelsamen

Allgemeine Anforderungen

Die Untersuchung erfolgt durch die Feststellung des zahlenmäßigen Besatzes einer repräsentativen Stichprobe einer Charge. Anforderungen an die Probenahme:

1. Voraussetzung einer repräsentativen Stichprobe ist das Vorliegen einer weitestreichend homogenen Charge und eine eindeutige Identität der Charge.
2. Eine weitestreichend homogene Charge liegt bei weitestreichend zufälliger Verteilung der Eigenschaften über die gesamte Charge vor. Ein Kriterium für die Sicherstellung der weitestreichenden Homogenität ist die Begrenzung des Chargengewichtes wie dies u.a. nach den Vorgaben in der Saatgutwirtschaft (OECD, ISTA, EU) bei Korngut der Größe von Hirse mit 10.000 kg + 5 % Toleranz vorliegt.
3. Für die Stichprobenentnahme ist die zufällige oder systematische Entnahme einer Mindestanzahl an Erstproben über die gesamte Menge der Charge (lose Schüttung oder Packstücke) festzulegen. Die aus den Erstproben gebildete Mischprobe ist bestmöglich zu durchmischen und/oder mit geeigneten Einrichtungen ist eine repräsentative Probe für die Übermittlung zur Untersuchung herzustellen.

Spezielle Anforderungen an das Eigenkontrollsystem

Der Untersuchungsplan ist derart zu erstellen, sodass mit einem Sicherheitsniveau von 95% der Grenzwert von 3 Stechapfelsamen/kg Hirse bei der amtlichen Kontrolle nicht überschritten wird.

Kleinste Bezugsgröße für die Angabe einer Verunreinigung der Hirse mit Stechapfelsamen ist ein Same. Die Stichprobe pro Charge für eine Untersuchung von Hirse auf Stechapfelsamen muss zumindest 1000 g (entspricht ca. 200 000 Samen) umfassen.

Ein beispielhafter Untersuchungsplan kann wie folgt aussehen:

95%-Sicherheitsniveau

99%-Sicherheitsniveau

Grenzwert (Samen/kg)	Konzentration (Samen/kg)	Probenmenge (g)	Grenzwert für Erstprobe (Samen/Probenmenge)	Konzentration (Samen/kg)	Probenmenge (g)	Grenzwert für Erstprobe (Samen/Probenmenge)
1	0,4	2500	1	0,1	5000	1
2	0,8	1250	1	0,4	2500	1
3	1,4	1429	2	0,8	1250	1
4	2,0	1000	2	1,3	1667	2
5	2,6	1154	3	1,8	1111	2

Erläuterungen zum Untersuchungsplan:

Grenzwert (Samen/kg):

Grenzwert für die amtliche Kontrolle (1000g bei Zweituntersuchung) für ein Sicherheitsniveau von 95% bzw. 99%.

Konzentration (Samen/kg):

Niveau in der Produktion, das vom Unternehmen angepeilt werden muss. Dieses wurde auf eine Dezimalstelle gerundet. Anschließend wurde berechnet, welche Probenmenge für die Erstuntersuchung erforderlich ist, um diese anzustrebende Konzentration überhaupt nachweisen zu können:

Probenmenge (g) mit Grenzwert für Erstprobe (Samen/Probenmenge)

Erforderliche Probenmenge (g), um die anzustrebende Konzentration (Samen/kg) nachweisen zu können.

Beispiel:

Wird ein Grenzwert von 3 Samen/kg in der amtlichen Kontrolle festgelegt, darf das Unternehmen maximal 1,4 Samen/kg in der Produktion aufweisen. Damit ist gewährleistet, dass es bei der amtlichen Kontrolle höchstens mit 5% Wahrscheinlichkeit zu einer Beanstandung (= Überschreitung des Grenzwertes) kommt. Um diesen Wert bei der Erstuntersuchung überprüfen zu können, dürfen bei einer Probenmenge von 1429g höchstens 2 Samen nachgewiesen werden.

Anforderungen, die der Untersuchungsbericht zur chargenweisen Prüfung des Endproduktes Hirse auf Stechapfelsamen in der Eigenkontrolle enthalten soll:

Allgemeine Angaben am Untersuchungsbericht:

- Angaben zum Untersuchungslaboratorium insbesondere Name und Anschrift, etc.;
- Name und Unterschrift(en) der/des Zeichnungsberechtigten;
- Name und Anschrift des Auftraggebers;

Angaben zur Untersuchung:

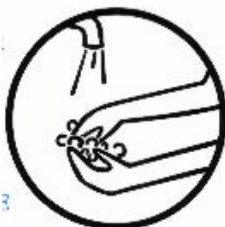
- Beschreibung der Untersuchungsmethodik;
- Beschreibung des Untersuchungsplans, insbesondere Angabe zur Anzahl untersuchter Samen bzw. g Hirse oder ein Hinweis auf die Leitlinie;
- Beschreibung der Identität der Probe zumindest mit Verkehrsbezeichnung des Endproduktes und Chargenbezeichnung, aus der die Probe entnommen worden ist;
- Beschreibung der Behandlung der Hirse (z. B.: geschält);
- Datum der Probenahme;
- Datum des Prüfungsabschlusses;

Angabe des Untersuchungsergebnisses:

- X Stechapfelsamen/kg Hirse;

PERSÖNLICHE HYGIENE

UNMITTELBAR VOR ARBEITSBEGINN UND NACH WC-BENÜTZUNG, NACH DEM ANFASSEN VERSCHMUTZTER GEGENSTÄNDE



- Händewaschen, einschließlich Unterarme
- Flüssigseife aus Spendern verwenden, wenn erforderlich desinfizieren
- Papierhandtücher aus Spendern

KÖRPER UND HAARPFLEGE



- Tägliche gründliche Reinigung des gesamten Körpers
- Kopf- und Barthaare sauber halten und pflegen
- Fingernägel sauber halten

ERKRANKUNGEN



- (Durchfall, Erbrechen, Wunden, Hauterkrankungen etc.) sofort dem Vorgesetzten melden
- offene Wunden durch wasserdichten Verband abdecken

ARBEITSKLEIDUNGSTÜCKE



- regelmäßig, jedoch auf jeden Fall nach Verschmutzung wechseln
- Schuhe sauber halten

PERSÖNLICHE SAUBERKEIT – DER SCHLÜSSEL ZUR HYGIENE

VERHALTEN BEIM BE- UND VERARBEITEN VON LEBENSMITTELN

PERSÖNLICHE SAUBERKEIT



- Verschmutzte Hände nur beim dafür vorgesehenen Handwaschbecken reinigen
- Nach WC-Benützung und nach Hantieren mit Müll Hände gründlich reinigen
- Fingernägel kurz und sauber halten
- Kopfbedeckung/Haarschutz tragen
- Saubere Arbeitskleidung/ Arbeitsschuhe/gegebenenfalls Schutzkleidung verwenden

HYGIENISCH - SICHERE ARBEITSWEISE



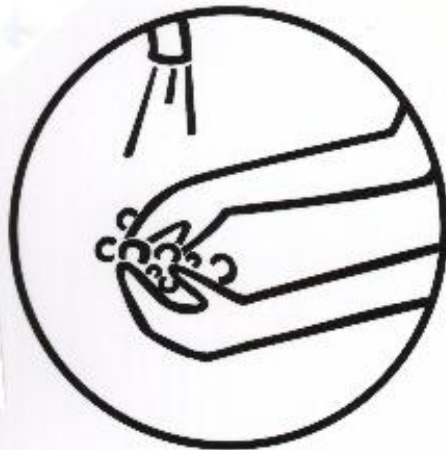
- Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen
- Wunden an Händen oder Unterarmen durch wasserdichten Verband abdecken
- Nicht rauchen
- Keine Mahlzeiten einnehmen
- Abnehmbaren Schmuck und Armbanduhr ablegen
- Arbeitsplatz/Geräte/ Arbeitsflächen/Laden und Regale sauber halten
- Unsaubere Rohwaren nicht mit Fertigwaren in Berührung bringen
- Nicht mehr benötigte Rohwaren und Fertigprodukte rasch richtig lagern
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel gekennzeichnet und von Lebensmitteln getrennt lagern

SAUBERKEIT – VORAUSSETZUNG FÜR QUALITÄT

VERHALTEN AUF DEM WC



- **Keine unnötige Arbeitskleidung auf die Toilette mitnehmen**
- **Toilette sauber halten**
- **Klobesen benützen**
- **Fehlende Seife, Klopapier, Papierhandtücher ... oder Gebrechen sofort melden**



- **Falls mechanische Armaturen vorhanden, diese nach Händewaschen nur mit Papierhandtuch betätigen**
- **Händewaschen bis zum Ellbogen, Flüssigseife verwenden, wenn erforderlich desinfizieren**

VOR VERLASSEN DER TOILETTE – HÄNDE WASCHEN

LAGER

WAREN- EINGANG



- Auf hygienisch einwandfreien Zustand von Paletten und Transportbehältnissen achten
- Waren vor dem Einlagern auf Verderb oder Beschädigung kontrollieren
- Mindesthaltbarkeitsdatum und Lagerbedingungen beachten
- Abgelaufene, verdorbene Ware zurückweisen und melden

LAGERUNG



- Räume, Regale und Abstellflächen sauber und in Ordnung halten, Wandabstände einhalten
- Geöffnete Packungen wieder verschließen
- Leeres Verpackungsmaterial und Abfälle entfernen
- Offene Lebensmittel nicht am Boden lagern!
- Auftreten von Schädlingen (Motten, Gespinste, Eigelege, Schaben, Mäuse, Ratten und dgl.) sofort melden
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel getrennt und verwechslungssicher lagern

WAREN- ENTNAHME

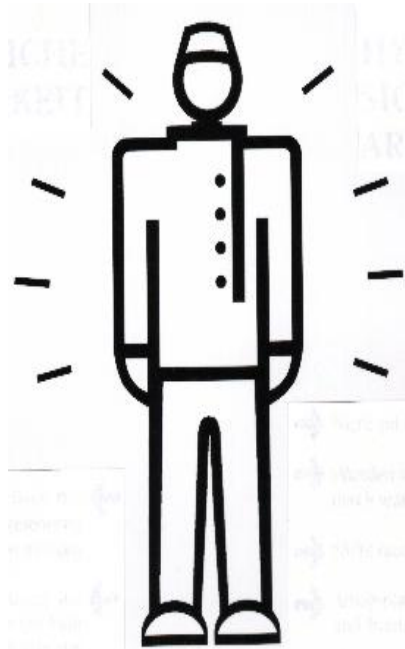
- Waren vor der Entnahme kontrollieren
- Länger lagernde Ware zuerst verwenden (first in – first out)
- Verdorbene Ware aussortieren, deutlich kennzeichnen und sofort melden

REINIGUNGSINTERVALLE UND ZUSTAND DER WARE BEACHTEN

EXPEDIT/VERKAUF

PERSÖNLICHE SAUBERKEIT

- Verschmutzte Hände nur beim dafür vorgesehenen Handwaschbecken reinigen
- Nach WC-Benützung und nach Hantieren mit Müll Hände gründlich reinigen
- Haare und Fingernägel sauber halten und pflegen
- Kopfbedeckung/ Haarschutz tragen
- Saubere Arbeitskleidung/ Arbeitsschuhe/ gegebenenfalls Schutzkleidung verwenden



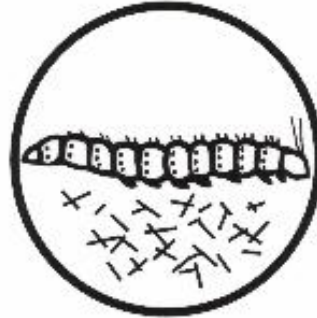
HYGIENISCH – SICHERE ARBEITSWEISE

- Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen
- Wunden an Händen oder Unterarmen durch wasserdichten Verband abdecken
- Nicht rauchen
- Arbeitsplatz/Geräte/ Arbeitsflächen/Regale und Transportbehälter sauber halten
- Verpackungsmaterial sauber halten und vor Verstaubung schützen
- Abfälle sofort in Abfallbehälter geben, regelmäßig – jedenfalls bei Betriebsschluss - ordnungsgemäß entsorgen
- Auf Soll-Temperaturen in Kühleinrichtungen achten und Störungen sofort melden
- Ware vor Auslieferung auf einwandfreien Zustand kontrollieren
- Transportgeräte und -fahrzeuge sauber und in Ordnung halten

PERSÖNLICHE SAUBERKEIT – DER SCHLÜSSEL ZUR HYGIENE

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

- **Schädlingsbefall sofort melden**
- **Beim Auftreten von Schädlingen folgende Maßnahmen ergreifen:**
 - λ **umfassende Reinigung**
 - und λ **Einsatz von geeigneten lebensmittel-tauglichen Bekämpfungsmitteln (durch befugte Schädlingsbekämpfer oder in Eigenregie – Anleitung und Sicherheitsmaßnahmen beachten!)**
 - und λ **abschließende sowie wiederkehrende Kontrolle**
- **Durch Schädlinge verdorbene Lebensmittel sofort entfernen und entsorgen**
- **Schädlingsbekämpfungsmittel deutlich kennzeichnen und von Lebensmitteln getrennt lagern**
- **Schädlingszugangsmöglichkeiten verschließen**
- **Tiere (Hunde, Katzen, Vögel und dgl.) fernhalten**



SCHÄDLINGE MELDEN – BEKÄMPFEN - KONTROLLE