BUNDESMINISTERIUM
FÜR GESUNDHEIT

Leitlinie

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

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:
BMGFJ-75220/0027-IV/B/7/2007 vom 10.7.2007

INHALTSVERZEICHNIS

		Seite:
1.	Anforderungen an Räume, Einrichtungen und Geräte	3
2.	Warenübernahme und -lagerung	3
3.	Abfalllagerung und –beseitigung	3
4.	Schädlingsbekämpfung/Schädlingsmonitoring	4
5.	Reinigung und Desinfektion	4
6.	Wasserversorgung	4
7.	Personalgesundheit	4
8.	Personalhygiene	4
9.	Personalschulung	5
10.	Gefahrenanalyse	5
Beilage 1	Hygienecheck	6-9
Beilage 2	Schädlingsbekämpfungsplan	10
Beilage 3	Schädlingsbekämpfungs-Dokumentation	11
Beilage 4	Reinigungsplan für gewerbliche Ölabfüller	12
Beilage 5	Dokumentation der Reinigung	13
Beilage 6	Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln	14-19
Beilage 7	Leitlinie für die Personalschulung	20-21
Beilage 8	Dokumentation über durchgeführte Hygieneschulung	22
Beilage 9	Vorgangsweise bei der Gefahrenanalyse	23-24
Merkblatt 1	Persönliche Hygiene	25
Merkblatt 2	Verhalten am Arbeitsplatz	26
Merkblatt 3	Verhalten auf dem WC	27
Merkblatt 4	Lager	28
Merkblatt 5	Schädlingsbekämpfung	29

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. Sie gilt für die gewerblichen Ölabfüllungsbetriebe. Dieser Leitlinie unterliegen nicht bäuerliche Betriebe.

Die Leitlinien gliedern sich in folgende Abschnitte:

1. ANFORDERUNGEN AN RÄUME, EINRICHTUNGEN UND GERÄTE

Es wird jährlich, mindestens jedoch alle 2 Jahre, überprüft, ob die Betriebsanlage den Hygieneanforderungen entspricht.

Die **Checkliste** dient als Arbeitsbehelf. Der jeweilige zu prüfende Bereich (Raum) wird in der Überschrift (z.B. Checkliste für den Bereich Abfüllung) eingetragen. Der Betriebsinhaber, der Geschäftsführer oder der von der Geschäftsführung beauftragte leitende Mitarbeiter, überprüft, ob der Betrieb den Hygieneanforderungen entspricht (Feststellung der Ausgangssituation). Ergibt sich ein Mangel, wird überprüft, ob dieser kritisch ist, und eine allfällige Frist für die Behebung gesetzt. Die Behebung des Mangels wird mit der Unterschrift bestätigt.

Zwischenzeitlich aufgetretene Mängel werden in angemessener Zeit behoben.

Beilage 1 – Hygienecheck

2. WARENÜBERNAHME UND -LAGERUNG

Bei der Warenübernahme werden die angelieferten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien auf die Unversehrtheit sowie allfällige äußerliche Verschmutzungen der Verpackung kontrolliert.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum wird entsprechend der betrieblichen Erfordernisse überprüft. Nicht entsprechende Ware wird zurückgewiesen.

Merkblatt 4 – Lager

3. ABFALLLAGERUNG UND -BESEITIGUNG

Als Abfall zur Entsorgung fallen z. Metall- Kunststoffbehälter, Kunststofffolien, Restmüll usw. an. Diese sind in dafür geeigneten Behältern im Freien aufzubewahren. Auf die entsprechende Sauberkeit der Behältnisse und des Aufstellungsortes ist zu achten. Die Entsorgung der Abfälle hat, der Abfallart entsprechend, regelmäßig zu erfolgen.

4. 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 5 – Schädlingsbekämpfung

5. 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 Ölabfüller
Beilage 5 – Dokumentation der Reinigung

6. WASSERVERSORGUNG

Wasser wird ausschließlich zur Reinigung verwendet. Auf die Bestimmungen der Trinkwasser-VO wird verwiesen.

7. PERSONALGESUNDHEIT

Der Betriebsinhaber, der Geschäftsführer oder der von der Geschäftsführung beauftragte leitende Mitarbeiter händigt dem Arbeitnehmer bei Eintritt eine Kopie der Leitlinie für Personalgesundheit aus und erklärt sie im Bedarfsfall. Der Arbeitnehmer bestätigt die Übernahme durch Ausfüllen des Formblattes.

Beilage 6 – Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln

8. PERSONALHYGIENE

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

Merkblatt 1 – persönliche Hygiene
Merkblatt 2 – Verhalten am Arbeitsplatz
Merkblatt 3 – Verhalten auf dem WC

9. 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.
Unabhängig davon werden die Arbeitnehmer einmal jährlich oder bei einer Änderung ihres Tätigkeitsbereiches auf die hygienischen Verhaltensregeln entsprechend ihres jeweiligen Verantwortungsbereiches hingewiesen. Der Arbeitnehmer bestätigt die Unterweisung am dafür vorgesehenen Formblatt.

Beilage 7 – Leitlinie für die Personalschulung
Beilage 8 – Dokumentation über die durchgeführte Hygieneschulung

10. GEFAHRENANALYSE:

In einem durchschnittlichen Betrieb für Ölabfüllung werden die Risken durch die Maßnahmen im Rahmen der Guten Hygienepraxis abgedeckt. Deshalb wurde im Muster – Gefahrenanalyse in Ölabfüllbetrieben kein kritischer Steuerungspunkt (= CCP) festgelegt.

Auch das angewandte Eigenkontrollsystem stellt sicher, dass mögliche Gefahrenpotentiale ausgeschlossen werden.

Wenn aufgrund besonderer Kundenanforderungen oder spezieller Produktlinien erhöhte Risken gegeben sind, kann es erforderlich sein, kritische Steuerungspunkte festzulegen und entsprechende Überwachungseinrichtungen vorzusehen. In einem solchen Fall ist die Funktionstüchtigkeit dieser Einrichtungen zu dokumentieren.

Beilage 9 – Vorgangsweise bei der Gefahrenanalyse

Checkliste für den Bereich

Beilage 1

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durch-führung)
Boden, Wände, Decke:					
sauber					
leicht reinigbar					
nicht schadhaft					
Fenster:					
sauber					
nicht schadhaft (z.B.Scheibe gebrochen)					
Insektengitter (vor geöffneten Fenstern)					

Checkliste für den Bereich

Beilage 1

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Türen:					
sauber (z.B. Türschnallen)					
nicht schadhaft					
Beleuchtungskörper:					
ausreichend					
sauber					
nicht schadhaft (z.B. Leuchtmittel, Abdeckung)					

Checkliste für den Bereich

Beilage 1

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durch-führung)
Leitungen/Trassen/Armaturen/Schalter:					
sauber					
nicht schadhaft (z.B. rostig, nicht mehr in Funktion)					
Lüftungen, Lüftungsgitter und - filter:					
sauber					
nicht schadhaft (z.B. Funktionskontrolle)					
leicht zu warten und zu reinigen					

Checkliste für den Bereich

Beilage 1

mindestens jährlich auszufüllen	ok	Mangel	Mangelbehebung		
		ja, welcher?	Frist für Behebung	behoben am	Unterschrift (Durchführung)
Regale, Vitrinen, Stellagen, Aufbauten:					
sauber (z.B. Räder, Fächer)					
nicht schadhaft (z.B. Rost)					
Maschinen, Geräte (z.B. Förderbänder, Waagen):					
sauber					
nicht schadhaft					
Abfallbehälter:					
sauber					
ordnungsgemäß (z.B. regelmäßige Entleerung)					

Hygienecheck durchgeführt am: …… **durch:** ……..

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGSPLAN

WO (Räume/Bereiche)	**WOMIT** (z.B. Anzahl der Fallen) für			**WIE OFT** kontrollieren	**WELCHE MASSNAHMEN**	**WER** Verantwortliche(r)
	Flug-insekten	Kriech-insekten	Nager			

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGS-DOKUMENTATION

3-MONATS-DOKUMENTATION

WO (Räume/Bereiche)	**WOMIT** (z.B. Anzahl der Fallen) für			**BEFALL**	**GESETZTE MASSNAHMEN**	**WANN/WER** Datum/Unterschrift
	Flug-insekten	Kriech-insekten	Nager			

REINIGUNGSPLAN FÜR GEWERBLICHE ÖLABFÜLLER

WAS (Raum/Gerät)	**WIE OFT** (Rhythmus)	**WIE** (Methode)	**WOMIT** (Reinigungsmittel, Type, ev. Dosierung)	**WER** Verantwortliche(r) bzw. Stellvertreter

DOKUMENTATION DER REINIGUNG

WAS (Raum/Gerät)	***WANN***	***WER*** Unterschrift

Beilage 6

Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln

Diese Leitlinie ist an Personen gerichtet, die im Lebensmittelbereich tätig sind und dient als Empfehlung für die praktische Umsetzung der personalhygienischen Anforderungen des Anhanges II Kapitel VIII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 idgF.

1. Tätigkeitshindernisse

1.1. Personen, die

1.1.1. an durch Lebensmittel übertragbaren Krankheiten leiden oder bei denen ein diesbezüglicher Verdacht besteht[1)] (das gilt jedenfalls beim Auftreten von Durchfall und/oder Erbrechen),

1.1.2. infizierte Wunden aufweisen oder an Hautkrankheiten leiden, bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger auf oder in Lebensmittel übertragen werden können, sofern eine sichere Abdeckung der Wunde nicht möglich ist,

1.1.3. bestimmte Krankheitserreger[1)] ausscheiden,

ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination, verbunden mit einem Risiko für Verbraucher/innen, besteht.

1.2. Die Tätigkeitshindernisse gelten auch für den Bereich der Direktvermarktung.

2. Belehrung, Dokumentation, Mitteilungspflicht, Prüfung und Maßnahmen durch den Arbeitgeber

2.1. Belehrung und Dokumentation

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen am Beginn ihrer Tätigkeit und während ihrer Tätigkeit einmal jährlich mit beiliegendem Formular mündlich und schriftlich belehrt werden. Das unterfertigte Formular wird von den Arbeitgeber/innen aufbewahrt, eine Kopie den Arbeitnehmer/innen ausgehändigt.

Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Hygieneschulung des Personals, die in den für Lebensmittelteilbereiche geltenden Hygieneverordnungen gefordert wird.

Der Tätigkeit darf kein Hindernis im Sinne der Leitlinie entgegenstehen.

[1)] Typhus (Abdominaltyphus), Paratyphus, Cholera, sonstige bakterielle Lebensmittelvergiftungen
(z. B. Infektionen durch Salmonellen, Shigellen, Campylobacter, Yersinien, toxinproduzierende Escherichia coli), virale Lebensmittelvergiftungen (z. B. Noroviren, Enteroviren oder Rotaviren), übertragbare Ruhr (Amöbenruhr), infektiöse Hepatitis A und E bzw. die Ausscheidung der entsprechenden Krankheitserreger.

2.2. Mitteilungspflicht des Arbeitsnehmers

Arbeitnehmer/innen sind verpflichtet, Arbeitgeber/innen oder Vorgesetzten Hinweise auf Tätigkeitshindernisse unverzüglich mitzuteilen.

2.3. Prüfung und Maßnahmen durch den Arbeitgeber

Werden Arbeitgeber/innen oder Vorgesetzten Hinweise oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitshindernis im Sinne dieser Leitlinie begründen können,

- so prüfen sie unverzüglich ob Lebensmittel mit Krankheitserregern direkt oder indirekt verunreinigt werden können und dadurch ein gesundheitliches Risiko für Verbraucher/innen entstehen kann. Bei ausschließlicher Bürotätigkeit oder bei einer Tätigkeit im Lager mit verpackten Lebensmitteln besteht kein Tätigkeitshindernis.
- Besteht ein Risiko für den/die Verbraucher/in, leiten Arbeitgeber/innen oder Vorgesetzte unverzüglich Maßnahmen zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger ein.

Das kann beispielsweise durch eine Änderung der Tätigkeit (Büro, Versand,…), durch besondere Schutzmaßnahmen (z. B. besondere Hygienemaßnahmen) oder durch eine vorübergehende Einstellung der Tätigkeiten erfolgen.

Diese Maßnahmen sind im Fall von Erbrechen oder Durchfall sofort nach dem Bekanntwerden einzuleiten und jedenfalls bis mindestens 48 Stunden nach dem Ende der festgestellten Symptome durchzuführen, sofern eine Infektionskrankheit nicht mit hinreichender Sicherheit ausgeschlossen werden kann.

Eine Händedesinfektion mit adäquatem Händedesinfektionsmittel ist vom betroffenen Personal noch bis 3 Wochen nach Krankheitsende nach jedem Toilettengang durchzuführen.

Sanitäre Einrichtungen sind ebenfalls entsprechend gründlich zu reinigen und zu desinfizieren. Liegen bei einer Person Symptome im Sinne der Belehrung vor, ist auf der Grundlage medizinisch-mikrobiologischer Untersuchungen zu beurteilen, ob eine infektiöse Ursache vorliegt.

3. Anhang
„Schriftliche Belehrung“

Fa.
(Firmenwortlaut)(Adresse)

Die belehrte Person,
(Name, Geburtsdatum)

1. Meldung an die vorgesetzte Person

Sie müssen dem/der Unternehmer/in oder seiner/seinem Beauftragten unverzüglich melden, falls:

1.a Sie folgende Anzeichen einer Krankheit an sich bemerken oder bemerkt haben:

- Durchfall (gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen, Fieber oder Bauchkrämpfen - Verdacht auf bakterielle oder virale Lebensmittelvergiftung);
- Erbrechen und/oder Durchfall (Hinweis auf Noroviren – Gastroenteritis);
- hohes Fieber mit starken Bauch- oder Gelenksschmerzen, wobei nach mehreren Tagen Verstopfung „erbsbreiartige“ Durchfälle auftreten (Verdacht auf Typhus oder Paratyphus);
- “reiswasserartige“ Durchfälle (leicht getrübte, nahezu farblose Flüssigkeit mit kleinen Schleimflocken) mit hohem Flüssigkeitsverlust (Verdacht auf Cholera);
- Gelbfärbung der Augen und/oder der Haut mit Schwäche und Appetitlosigkeit (Verdacht auf Hepatitis A oder E);
- infizierte Wunden oder offene Stellen bei Hauterkrankungen (gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen);

1.b eine ärztliche Diagnose oder ein Laborergebnis über die Ausscheidung folgender Krankheitserreger vorliegt, auch wenn Krankheitssymptome fehlen:

- Campylobacter
- Enteroviren
- Erreger der Amöbenruhr
- *Escherichia coli, toxinbildend*
- Hepatitis A oder E Viren
- *Listeria monocytogenes*
- Noroviren

- Rotaviren
- Salmonellen
- Shigellen
- *Staphylococcus aureus, toxinbildend*
- *Vibrio cholerae oder parahaemolyticus*
- Yersinien, pathogene

Hinweis: auch nach Abklingen der Krankheitserscheinungen können bestimmte Krankheitserreger ausgeschieden werden.

Die Meldung ist erforderlich, da die oben angeführten Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen werden können und in weiterer Folge Erkrankungen bei Verbraucher/innen verursachen können.

2. **Erklärung der belehrten Person**

Ich erkläre, dass ich im Falle einer Erkrankung mit Symptomen wie in Punkt 1a beschrieben oder bei ärztlicher Diagnosestellung gemäß Punkt 1b meine/n Vorgesetze/n, meinen/meiner Dienstgeber/in hierüber unverzüglich informiere.

_____	_____
Datum	**Unterschrift**

Eine Kopie dieser Belehrung inklusive der Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderung an Personen im Umgang mit Lebensmittel ergeht an die Arbeitnehmerin/den Arbeitnehmer.

4. Spezieller Teil
Erläuterungen zu wichtigen und häufigen Erkrankungen, die durch Lebensmittel übertragen werden können

Typhus abdominalis, Paratyphus

Die Erkrankung beginnt mit hohem Fieber, das über mehrere Tage ansteigt und unbehandelt wochenlang anhalten kann. Weitere typische Krankheitszeichen sind Kopf-, Bauch- und Gliederschmerzen. Es kann zusätzlich Verstopfung auftreten, später bestehen häufig „erbsbreiartige“ Durchfälle.

Die Erreger sind Salmonella Typhi und S. Paratyphi. Ihre Aufnahme erfolgt vorwiegend durch Wasser und Lebensmittel.

Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden genannten Erreger in Österreich nicht verbreitet.

Typhus und Paratyphus verlaufen ähnlich, sehr schwere Krankheitsverläufe sind wesentlich häufiger als bei anderen Salmonellenerkrankungen.

Beide Erkrankungen werden in der Regel aus endemischen Gebieten (Afrika, Südamerika, Südostasien) als Reiseerkrankung importiert.

Gegen Typhus steht eine Schutzimpfung zur Verfügung. Bei Reisen in betroffene Länder sollte der Rat einer Ärztin/eines Arztes oder einer einschlägigen medizinischen Beratungsstelle hinsichtlich der Notwendigkeit einer Impfung eingeholt werden.

Manche Personen scheiden den Krankheitserreger nach Genesung noch wochen- bis monatelang aus. Dies stellt ein Tätigkeitshindernis im Lebensmittelbereich dar.

Andere Salmonellen-Infektionen

Die häufigste Erkrankung durch Salmonellen ist der akute Brech-Durchfall mit Bauchschmerzen und mäßigem Fieber. Allerdings können die Krankheitszeichen unterschiedlich stark auftreten, Krankheitsverläufe können unauffällig/sehr mild bis sehr schwerwiegend (Intensivstation) sein.

Erreger sind verschiedene Salmonellen-Typen, die meist durch Lebensmittel (z. B. Eier, Fleisch, Rohmilch, Gewürze) aufgenommen werden. Diese Krankheitserreger sind weltweit verbreitet. Häufig sind Erkrankungen in den Sommermonaten.

Salmonellen zählen zu den am häufigsten gemeldeten Erregern von Brech-Durchfällen.

Shigellose (Bakterielle Ruhr)

Die Erkrankung beginnt plötzlich mit hohem Fieber, Kopfschmerzen und krampfartigen Bauchschmerzen. Die anfänglich wässrigen Durchfälle können bei schweren Verlaufsformen auch blutig sein.

Die Ansteckung erfolgt meist von Mensch zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Häufig handelt es sich um Reiseerkrankungen.

Shigellen sind hochinfektiös, d. h. um krank zu werden, genügt die Aufnahme von nur wenigen Bakterien.

Cholera

Die Infektion verläuft in der Regel als Durchfallerkrankung mit Erbrechen und Bauchschmerzen. Der Stuhl wird „reiswasserartig“ ohne Blutbeimengungen.
Fieber ist nicht typisch. Bei schwerem Verlauf ist der Flüssigkeitsverlust hoch und der Körper trocknet aus (tiefliegende Augen, stehende Hautfalten).

Die Erreger sind Cholerabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes Wasser oder Lebensmittel; auch eine direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist möglich.

Die Erkrankung kommt in Gegenden mit schlechten hygienischen Vorausset-zungen und mangelhafter Trinkwasserversorgung vor (Teile von Ostasien, Südamerika, Afrika) und ist in Europa sehr selten (Reiseerkrankung).

Bei Reisen in ein Risikogebiet sollte der Rat einer Ärztin/eines Arztes oder einer einschlägigen medizinischen Beratungsstelle eingeholt werden.

Magen- Darmerkrankungen durch andere Krankheitserreger, die im Zusammenhang mit Lebensmitteln eine Rolle spielen können

Durchfall, Erbrechen oder Bauchschmerzen können auch durch andere Bakterienarten (z. B. Campylobacter, Staphylokokken, bestimmte Colibakterien, Yersinien) oder Viren (z. B. Noro-, Rota-, Adenoviren) verursacht werden.

Erkrankungen durch Noroviren zählen zu den häufigsten Durchfallerkrankungen. Die Ansteckung kann direkt von Mensch zu Mensch oder über Lebensmittel erfolgen. Die Erkrankung verläuft meist sehr kurz, typisch ist heftiges Erbrechen, auch ohne Durchfall.

Hepatitis A oder E

Hauptsächlich Erwachsene erkranken an einer durch Hepatitis A oder E Viren verursachten Gelbsucht mit Leberschwellung, Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit.

Die Aufnahme dieser Viren erfolgt durch Wasser oder Lebensmittel, die mit Hepatitis A oder E Viren verunreinigt sind. Auch Übertragungen von Mensch zu Mensch sind möglich, da die Viren mit dem Stuhl ausgeschieden werden.

Diese Viren können in der Umwelt besonders gut überleben und weisen eine hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber chemischen und thermischen Desinfektionsverfahren auf.

Vor Hepatitis A kann man sich durch Impfung schützen.

LEITLINIE FÜR DIE PERSONALSCHULUNG

im Sinne von Anhang II Kapitel XII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene idgF.

1. Allgemeine Anforderungen

Es ist zweckmäßig einen Schulungsplan zu erstellen, um alle Mitarbeiter er fassen und die regelmäßige Schulung überwachen zu können. Dieser Plan soll auf den Betrieb abgestimmt sein und klarlegen, in welchen Zeiträumen die Mitarbeiter in Fragen der Hygiene geschult werden. Auch ist es zweckmäßig, immer einen zweiten Termin vorzusehen, um die Teilnahme aller Mitarbeiter zu ermöglichen.

2. Schulungsplan und Schulungsthemen

Im Schulungsplan sollen auch das Lernziel und die Schulungsthemen festgelegt werden.

Die Inhalte der Schulungen umfassen insbesondere:

- Basiswissen über mikrobiologische, chemische, physikalische und weitere produktionsspezifische Gefahren
- Anforderungen an Personal-, Produkt- und Betriebshygiene
- Maßnahmen der Eigenkontrolle, Rückverfolgbarkeit und Anwendung der HACCP-Grundsätze
- Grundkenntnisse der Reinigung und Desinfektion (inklusive richtige Anwendung der verwendeten Mittel)
- Kenntnisse einer angemessenen Lager- und Transporthygiene (insbesondere Temperaturkontrolle, Schädlingsüberwachung und Abfallentsorgung)
- Richtiges Verhalten bei Auftreten von Erkrankungen gemäß Anhang 2 Kapitel VIII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 unter Berücksichtigung der Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln

3. Häufigkeit

Jeder Mitarbeiter ist mindestens einmal im Jahr bzw. bei Neueintritt oder Veränderung des Aufgabengebietes zu schulen.

4. Spezielle Erfordernisse

Die Schulungen sollen je nach Verantwortungsbereich des Mitarbeiters gestaltet und entweder durch interne (z. B. Verantwortliche für Lebensmittel sicherheit, Bereichsverantwortliche, Betriebsinhaber) oder externe Experten durchgeführt werden.

Dabei ist zu berücksichtigen, dass die Schulung entsprechend der Tätigkeit der Mitarbeiter und in verständlicher Sprache durchgeführt wird.

Zur Schulung interner Experten soll das Schulungsangebot der verschiedenen Anbieter genutzt werden. Interne Experten müssen über entsprechendes Fachwissen verfügen und in der Lage sein, Schulungsinhalte zu vermitteln.

5. **Dokumentation**
   Die durchgeführten Schulungen einschließlich der Grundeinweisung für Neuanfänger sind zu dokumentieren.

   Die Dokumentation soll
   - Ort, Datum und Uhrzeit der Schulung
   - die Teilnehmer
   - das Schulungsthema / das Lernziel
   - die Schulungsdauer und
   - die Vortragenden

   in Form einer Liste umfassen. Auf dieser Liste haben die Teilnehmer durch Unterschrift ihre Anwesenheit zu bestätigen.

   Der Schulungsnachweis muss mindestens 3 Jahre aufbewahrt werden.

   Die Schulungsunterlagen, etwa Fachliteratur, Merkblätter, Seminar- und ähn liche Unterlagen sind den Mitarbeitern zugänglich.

6. **Kontrolle der Schulung**
   Die Wirksamkeit der Schulungen soll in regelmäßigen Abständen überprüft und gegebenenfalls entsprechende Maßnahmen bzw. Nachschulungen vorge nommen werden.

Bei den in dieser Leitlinie gewählten personenbezogenen Bezeichnungen gilt die gewählte Form für beide Geschlechter.

Weiterführende Informationen findet man in der DIN Norm 10514 „Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung“.

DOKUMENTATION ÜBER DURCHGEFÜHRTE HYGIENESCHULUNG

Betriebsbereich:_____

Thema/Art der Schulung: _____

Datum/Uhrzeit: _____

Vortragender: _____

Inhaltlicher Schwerpunkt (wenn möglich Unterlagen beilegen):

_____

Dauer der Schulung:_____

Teilnehmer:

Name	Unterschrift

Verantwortlich für die Durchführung: Firmenstempel:

Datum Unterschrift

VORGANGSWEISE BEI DER GEFAHRENANALYSE

Folgende Grundsätze sind anzuwenden:

1. Gefahrenanalyse
2. Identifizierung gefährlicher Punkte
3. Festlegung, ob diese Punkte kritisch sind
4. Prüf- und Überwachungsverfahren für kritische Punkte
5. Überprüfung der Gefahrenanalyse in regelmäßigen Abständen und bei Änderungen

Das bedeutet:

1. Darstellung des Gefahrenpotentials
2. Durch welche kontinuierlichen, technisch beherrschbaren Verfahren können diese Gefährdungen abgewendet und laufend dokumentiert werden?

Eine Gefahrenanalyse wird nach den Grundsätzen des HACCP - Systems und unter Berücksichtigung der Guten Herstellungspraxis jährlich und bei jeder Änderung der Produktionsprozesse überprüft und an neue Gegebenheiten angepasst.

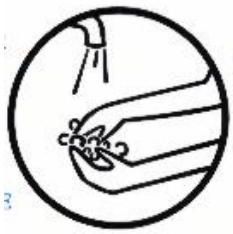
Die Muster-Gefahrenanalyse in Ölabfüllbetrieben stellt die möglichen Abhilfemaßnahmen bei der Gefährdung des Produktes durch potentielle Gefahren dar.

GEFAHRENANALYSE unter Berücksichtigung der Grundsätze des HACCP "Gute Herstellungs- und Hygienepraxis" in Ölabfüllbetrieben

GEFAHR	WARE/BESONDERE RISKEN	URSACHE	ABHILFE/MASSNAME/KONTROLLE	MERKBLATT-LEITLINIEN
Fremdstoffe: Glas Metall	Ausgangsraffinat	Verunreinigungen Maschinenteile	Wareingangskontrolle Optische Kontrolle Maschinen warten Fremdstoffe entfernen Filtrieren Optische Kontrolle der Leergebinde	No 2 "Verhalten am Arbeitsplatz"

PERSÖNLICHE HYGIENE

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



- ➔ Händewaschen, einschließlich Unterarme
- ➔ Flüssigseife aus Spendern verwenden
- ➔ 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

ARBEITSKLEIDUNGSSTÜCKE

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

PERSÖNLICHE SAUBERKEIT – DER SCHLÜSSEL ZUR HYGIENE

VERHALTEN AM ARBEITSPLATZ

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 bei direkter Arbeit mit offenen Lebensmitteln 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 bei direkter Arbeit mit offenen Lebensmitteln ablegen
- ➔ Arbeitsplatz/Geräte/ Arbeitsflächen/Laden und Regale sauber halten
- ➔ Reinigungsmittel 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 etc. oder Gebrechen sofort melden**

- ➔ **Falls mechanische Armaturen vorhanden, diese nach Händewaschen nur mit Papierhandtuch betätigen**
- ➔ **Händewaschen,**

  Flüssigseife verwenden, wenn erforderlich desinfizieren

VOR VERLASSEN DER TOILETTE – HÄNDE WASCHEN

LAGER

WAREN-EINGANG

- ➔ **Auf hygienisch einwandfreien Zustand von Paletten und Transportbehältnissen achten**
- ➔ **Mindesthaltbarkeitsdatum und Lagerbedingungen beachten**
- ➔ **Abgelaufene, verdorbene Ware zurückweisen und dem Verantwortlichen melden [?]**

LAGERUNG

- ➔ **Räume, Behälter, Regale und Abstellflächen sauber und in Ordnung halten**
- ➔ **Leeres Verpackungsmaterial und Abfälle entfernen**
- ➔ **Auftreten von Schädlingen (Motten, Gespinste, Eigelege, Schaben, Mäuse, Ratten und dgl.) sofort dem Verantwortlichen melden**
- ➔ **Reinigungsmittel getrennt und verwechslungssicher lagern**

WAREN-ENTNAHME

- ➔ **Waren bei der Entnahme kontrollieren**
- ➔ **Verdorbene Ware aussortieren, deutlich kennzeichnen und sofort dem Verantwortlichen melden**

REINIGUNGSINTERVALLE UND ZUSTAND DER WARE BEACHTEN

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

- ➔ **Schädlingsbefall sofort dem Verantwortlichen melden**

- ➔ **Beim Auftreten von Schädlingen folgende Maßnahmen ergreifen:**

  λ umfassende Reinigung

  und λ Einsatz von geeigneten lebensmitteltauglichen Bekämpfungsmitteln (durch befugte Schädlingsbekämpfer oder in Eigenregie – Anleitung und Sicherheitsmaßnahmen beachten!)

  und λ abschließende sowie wiederkehrende Kontrolle

- ➔ **Schädlingsbekämpfungsmittel deutlich kennzeichnen und von Lebensmitteln getrennt lagern**

- ➔ **Schädlingszugangsmöglichkeiten verschließen**

- ➔ **Tiere (Hunde, Katzen, Vögel und dgl.) fernhalten**

SCHÄDLINGE MELDEN – BEKÄMPFEN - KONTROLLE