

Anhang B HACCP-Konzept „Musterbetrieb“ Arbeitsanweisungen

B.1 Betrieb

Anwendungsbereich:

Arbeitsanweisung zur Kontrolle und Gewährleistung der Anforderungen gemäß Anhang II zur VO (EG) 852/2004

Durchführung der Gefahrenbeherrschung

Waschbecken, Handwaschbecken, Handtuchspender und Seifenmittel sind in ausreichendem Maß vorhanden. Kalt- und Warmwasserzufuhr sind geregelt.
Eine ausreichende Beleuchtung ist vorhanden.
Abwasseranlagen können nicht zur Kontamination von Lebensmitteln führen.
Lüftungsanlagen mit ausreichender Kapazität sind vorhanden.
Sanitäre Anlagen und Umkleieräume sind entsprechend der Mitarbeiterzahl vorhanden.
Räume, Vorrichtungen und Geräte sind zu kontrollieren. Insbesondere der Zustand von Fugen, Dichtungen und Kacheln ist zu kontrollieren.
Behälter, die der Lagerung und Beförderung von Lebensmitteln dienen, sind zu kontrollieren.
Behälter und Räumlichkeiten für Lebensmittelabfälle sind zu kontrollieren.
Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden nicht in Bereichen gelagert, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Kontrollverfahren:

Betriebsbegehung mind. 2-mal jährlich

Korrekturmaßnahmen:

Reparaturauftrag an Handwerker
Installationsauftrag an Handwerker

Dokumentation:

Checkliste Betriebsbegehung

Geändert:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:

B.2 Warenannahme und Überprüfung

Anwendungsbereich/Grenzwerte

Arbeitsanweisung zur Kontrolle und Gewährleistung der Anforderungen gemäß Anhang II VO (EU) 852/2004

Temperaturen

Beschaffenheit der Ware

Zustand der Verpackung

Mindesthaltbarkeitsdatum

Schädlingsbefall

Kühlkette Lieferant

Durchführung der Gefahrenbeherrschung

Siehe nachfolgende Tabelle

Kontrollverfahren

Checkliste Warenannahme

Jährliche Überprüfung der Temperaturmessgeräte mittels geeichtem Thermometer gemäß TLMV – Anlage II Satz 12 (VO für tiefgefrorene Lebensmittel)

Dokumentation

Unterschrift mit Datum auf dem Lieferschein

Ggf. Unterschrift des Lieferanten mit Datum auf dem Lieferschein

Checkliste Warenannahme

Geändert:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:

Prüfpunkte	Grenzwerte	Durchführung der Gefahrenbeherrschung	Durchführung der Korrekturmaßnahmen
Temperaturen			
Tiefkühlwaren	$\leq - 18 \text{ °C}$	Bei Verdacht auf Nichteinhaltung Kontrolle durch Thermometer. Stichprobenkontrolle	Bei Überschreiten der Grenzwerte Annahme verweigern und beim Lieferanten reklamieren
Fleisch/Wurst	$\leq + 7 \text{ °C}$	Wie oben	Wie oben
Haarwild	$\leq + 6 \text{ °C}$	Wie oben	Wie oben
Wildkaninchen	$\leq + 4 \text{ °C}$	Wie oben	Wie oben
Geflügel	$\leq + 4 \text{ °C}$	Wie oben	Wie oben
Fisch	$\leq + 2 \text{ °C}$ oder schmelzendes Eis	Wie oben	Wie oben
Milch, pasteurisiert	$\leq + 10 \text{ °C}$	Wie oben	Wie oben
Milcherzeugnisse	$\leq + 10 \text{ °C}$	Wie oben	Wie oben
Käse	$\leq + 10 \text{ °C}$	Wie oben	Wie oben
Eier	$\geq + 5 \text{ °C}$	Wie oben	Wie oben
Gemüse/Obst	Einzelempfehlungen	Wie oben, sensorische Prüfung	Wie oben
Beschaffenheit der Ware	Sensorisch einwandfrei	Bei jeder Lieferung sensorische Prüfung (Aussehen, Schimmelbildung, Geschmack, Verschmutzung, Konsistenz, Geruch)	Annahme verweigern
Zustand der Verpackung	Hygienisch einwandfrei und unbeschädigt	Bei jeder Lieferung Sichtprüfung	Annahme verweigern
Mindesthaltbarkeitsdatum	MHD	Bei jeder Lieferung Sichtprüfung	Annahme verweigern
Schädlingsbefall	Befallsfrei	Bei jeder Lieferung Sichtprüfung	Annahme verweigern
Lieferantenfahrzeug und Fahrer	Sauber, Schädlingsbefall, Temperatur	Bei jeder Lieferung Sichtprüfung	Annahme verweigern

Geändert:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:

B.3 Rückverfolgbarkeit

Anwendungsbereich

Basisverordnung (EU) 178/2002 Artikel 18–20

Durchführung der Gefahrenbeherrschung

- Die Rückverfolgbarkeit ist über alle Stufen sicherzustellen.
- Die Person muss feststellbar sein, von dem der Unternehmer eine Ware erhalten hat.
- Das Kundenunternehmen muss feststellbar sein.
- Dazu sind Systeme und Verfahren einzurichten; den zuständigen Behörden sind damit die notwendigen Informationen mitzuteilen.
- Waren sind ausreichend zu kennzeichnen, um ihre Rückverfolgbarkeit zu erleichtern.
- Waren, die den Anforderungen der Lebensmittelsicherheit nicht entsprechen, sind aus dem Verkehr zu ziehen (wenn nicht mehr unter eigener Kontrolle). Die Information des Verbrauchers muss „effektiv und genau“ erfolgen, wenn das Produkt den Verbraucher bereits erreicht haben könnte.
- Eigene Herstellung = volle Eigenverantwortung.

Kontrollverfahren und Dokumentation

Lückenlose Dokumentation der Wareneingänge und ggf. der Warenausgänge mit Identifizierung aller Lieferanten und ggf. Abnehmer (Gäste) mit folgenden Elementen:

- Datum und Zeit der Lieferung
- Produkt
- Menge
- Lieferant
- Lieferschein- bzw. Rechnungsnummer

Geändert:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:

B.4 Lagerung

Anwendungsbereich/Grenzwerte

Temperaturen der Lagerräume

Mindesthaltbarkeitsdatum

Schädlingsbefall

Mangelhafte Reinigung der Lagerräume

Durchführung der Gefahrenbeherrschung

Laut nachfolgender Tabelle

Durchführung der Korrekturmaßnahmen

Laut nachfolgender Tabelle

Prüfpunkte	Grenzwerte	Durchführung der Gefahrenbeherrschung	Durchführung der Korrekturmaßnahmen
Temperatur			
Tiefkühlgeräte	$\leq - 18 \text{ °C}$	Tägliche Temperaturkontrolle	Bei Nichteinhaltung der Temperaturgrenzen muss ein Techniker verständigt werden. TK-Ware muss bei Nichteinhaltung der Temperaturgrenzwerte umgeräumt, verarbeitet oder ggf. vernichtet werden.
Kühlschränke	$\leq + 6 \text{ °C}$		
Fischkühlzelle	$\leq + 2 \text{ °C}$		
Mindesthaltbarkeitsdatum	MHD	Ständige Sichtprüfung	Bei Überschreitung des MHDs Ware entsorgen
Werterhaltende Lagerung Tiefkühlprodukte	Saubere und geeignete Gefäße	Ständige Sichtkontrolle	Vakuumverpackung Tiefkühlgeeignete Originalverpackung
Fischprodukte	Temperatur, schmelzendes Eis	Ständige sensorische Kontrolle	Eislagerung

Dokumentation

Checkliste TK, Kühlung, Lager

Wartungsverträge mit Fachfirmen

Geändert:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:

B.5 Produktion

Anwendungsbereich/Grenzwerte

Forderungen gemäß VO (EU) Nr. 852/2004 (Artikel 3 sowie Anhang II, Kapitel IX und XI)

Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln

Kerntemperaturen während der Garprozesse – siehe Tabelle nächste Seite

Kerntemperaturen während des Abkühlens – siehe Tabelle nächste Seite

Temperaturen der Energiequellen (Herd, Friteusen, Konvektomat)

Friteusenfett nicht überlastet und sensorisch einwandfrei

Durchführung der Gefahrenbeherrschung

Auftauen der Lebensmittel ausschließlich in Kühlräumen oder Kühlschränken mittels Auftaugeschirr

Strikte Einhaltung lebensmittelgerechter Garverfahren – siehe Tabelle nächste Seite

Schnelles Passieren der gefährlichen Temperaturzone (15–65 °C) beim Erhitzen und beim Abkühlen

Ständige Überwachung der Temperaturen mittels Einstichthermometer

Stichprobenartiges Überwachen der Temperaturen

Bei in Behältern oder Portionseinheiten abgefüllten Speisen, die nicht am Tage der Herstellung verwendet werden, ist der Herstellungstag gut sichtbar und lesbar am Behälter anzugeben

Rechtzeitiges Wechseln des Friteusenfetts

Strikte Vermeidung von Kreuzkontaminationen

Reinigung und ggf. Desinfektion der Hände, Geräte und Arbeitsflächen nach jedem Arbeitsgang (Postenpflege)

Kontrollverfahren

Sensorische Beurteilung der Ware bei Lagerentnahme

Ständige, ggf. stichprobenartige Überwachung der Temperaturen

Jährliche Überprüfung der Temperaturmessgeräte mittels geeichtem Thermometer

Jährliche Überprüfung der Energieträger bei Bedarf durch Fachfirma

Halbjährige Betriebsbegehung

Korrekturmaßnahmen

Siehe Maßnahmen nächste Seite

Bei Gerätefehler oder Geräteausfall Maßnahmen durch Fachkräfte bzw. Fachfirma

Bei Geräteausfall Produktion wie Überproduktion durchführen

Dokumentation

Checklisten

Aufzeichnungen der Fachfirma

Geändert:	Gepprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:

Speisen	Temperatur	Zeit	Maßnahmen
Geflügel (Braten, Grillen)	$\geq + 80 \text{ }^{\circ}\text{C}$	Mind. 3 Min.	Weiter erhitzen bis $\geq + 80 \text{ }^{\circ}\text{C}$, Verlängerung der Gardauer
Geflügel (Braten, Grillen)	$\geq + 72 \text{ }^{\circ}\text{C}$	Mind. 10 Min.	Weiter erhitzen bis $\geq + 72 \text{ }^{\circ}\text{C}$, Verlängerung der Gardauer
Schlachtfleisch (Braten und Grillen) durchgegart	$\geq + 80 \text{ }^{\circ}\text{C}$	Mind. 3 Min.	Weiter erhitzen bis $\geq + 80 \text{ }^{\circ}\text{C}$, Verlängerung der Gardauer
Schlachtfleisch (Braten und Grillen) durchgegart	$\geq + 72 \text{ }^{\circ}\text{C}$	Mind. 10 Min.	Weiter erhitzen bis $\geq + 72 \text{ }^{\circ}\text{C}$, Verlängerung der Gardauer
Hackfleisch muss durchgegart werden	$\geq + 80 \text{ }^{\circ}\text{C}$	Mind. 3 Min.	Weiter erhitzen bis $\geq + 80 \text{ }^{\circ}\text{C}$, Verlängerung der Gardauer
Hackfleisch muss durchgegart werden	$\geq + 72 \text{ }^{\circ}\text{C}$	Mind. 10 Min.	Weiter erhitzen bis $\geq + 72 \text{ }^{\circ}\text{C}$, Verlängerung der Gardauer
Warmspeisen (Rinderfilet, Roastbeef)	$\leq + 72 \text{ }^{\circ}\text{C}$	Just in time	Sofortige Ausgabe innerhalb von max. 2 Stunden, danach durchgaren
Fisch	$\geq + 80 \text{ }^{\circ}\text{C}$	Mind. 3 Min.	Weiter erhitzen bis $\geq + 80 \text{ }^{\circ}\text{C}$, Verlängerung der Gardauer
Fisch	$\geq + 72 \text{ }^{\circ}\text{C}$	Mind. 10 Min.	Weiter erhitzen bis $\geq + 72 \text{ }^{\circ}\text{C}$, Verlängerung der Gardauer
Eier	Kochen	Mind. 8 Min.	Kochtemperatur erhöhen, Garzeiten verlängern
Speisen für den Kaltverzehr	Runterkühlen innerhalb von 60 Minuten auf $\leq + 10 \text{ }^{\circ}\text{C}$, weiteres Abkühlen innerhalb von 30 Min. auf $3 \text{ }^{\circ}\text{C}$ Lagertemperatur.		Laufende Überwachung der Temperaturen

Geändert:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:

B.6 Speisenausgabe

Anwendungsbereich/Grenzwerte

Forderungen gemäß VO (EU) Nr. 852/2004 (Artikel 3 sowie Anhang II, Kapitel IX und XI)

Temperaturen Warmspeisen > 65 °C

Temperaturen Kaltspeisen ≤ 10 °C

Roheihaltige Kaltspeisen ≤ 7 °C

Temperaturen Speiseeis in Fertigpackungen ≤ - 18 °C

Temperaturen vorportioniertes Softeis ≤ - 10 °C

Temperaturen Ausgabe loses Speiseeis ≤ - 5 °C

Durchführung der Gefahrenbeherrschung

Ausreichendes Erhitzen und Warmhalten

Zeitgemäße Entnahme der Speisen aus der Kühlung

Austausch der Speisen nach Erreichen der Auslagezeit

Verwendung von sauberen Vorlegebestecken, Eisportionierern und Messern

Durchgängige Temperatureinhaltung

Produktgruppentrennung beim Anrichten und bei der Ausgabe

Kontrollverfahren

Rückstellproben bei leicht verderblichen Lebensmitteln mit Herstellungsdatum

Rückstellproben bei + 4 °C mind. 96 Std. aufbewahren

Kontrolle der Temperatur

Kontrolle der Temperatur bei Kaltausgabe mit einem Einstichthermometer

Jährliche Überprüfung der Energieträger durch Fachfirma

Betriebsbegehung

Korrekturmaßnahmen

Bei Gerätefehler oder Geräteausfall Maßnahmen (bei Bedarf durch eine Fachfirma)

Bei Geräteausfall Warmspeisen wie Überproduktion behandeln und Kaltspeisen ggf. entsorgen

Dokumentation

Checklisten

Aufzeichnungen Maßnahmen

Bericht Fachfirma

Geändert:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:

Speisen	Temperatur	Zeit	Maßnahmen
Geflügel (Braten, Grillen)	≥ + 65 °C	3 Std.	Ausgabeeinheit erhitzen bis ≥ + 80 °C
Schlachtfleisch (Braten und Grillen) durchgegart	≥ + 65 °C	3 Std.	Ausgabeeinheit erhitzen bis ≥ + 80 °C
Hackfleisch durchgegart	≥ + 65 °C	3 Std.	Ausgabeeinheit bis ≥ + 80 °C
Fisch	≥ + 65 °C	*	Ggf. entsorgen
Kaltspeisen			
Salate und Dressings	≤ + 10 °C	Sofortige Ausgabe	Ware ggf. entsorgen
Salate und Dressings	≤ + 7 °C	MHD beachten	Ware ggf. entsorgen
Frisch produzierte Salate		Max. 2 Std.	Einstellung des pH-Wertes von unter 4,5
Kochpuddings		Max. 2 Std.	Rückkühlung beschleunigen, Reste aus der Ausgabe entsorgen
Nicht durcherhitzte roheihaltige Speisen		Max. 2 Std.	Ware ggf. entsorgen
Nicht durchgegart Warmspeisen			
Kartoffelsalat		Max. 2 Std.	Einstellung des pH-Wertes von unter 4,5, ggf. entsorgen
Kurzgebratenes wie Rinderfilet, Roastbeef u. Ä.		Sofortige Ausgabe	Keine Rückkühlung, ggf. entsorgen
Warm aufgeschlagene Saucen, wie Sauce Hollandaise		Max. 2 Std.	Keine Rückkühlung, ggf. entsorgen
* Fisch-Gerichte nur kurzfristig warm halten, da sonst Gefahr der Austrocknung.			

Geändert:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:

B.7 Speisentransport

Anwendungsbereich/Grenzwerte

Arten der Behältnisse, die die Verkehrsfähigkeit der Lebensmittel sicherstellen

Temperaturen der Behältnisse

Trennung der zu befördernden Lebensmittel

Durchführung der Gefahrenbeherrschung

Ausreichende Isolierung der Behältnisse zur Beförderung tiefgefrorener, gefrorener, kühl oder heiß zu haltender Lebensmittel, damit die bei der Beförderung einzuhaltenden Temperaturen gewährleistet sind

Strikte Vermeidung von Kreuzkontaminationen

Strikte Trennung der Lebensmittel von anderen transportierten Waren

Benutzung sauberer und instand gehaltener Behältnisse

Transportbehälter müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.

Bei internen Speisentransporten

Transportwege dürfen sich nicht mit Abfallwegen kreuzen.

Bei kurzen Wegen und kleineren Mengen sind mind. Thermoporten einzusetzen (passive Temperaturzufuhr).

Thermowagen sind bei längeren Wegen und größeren Mengen einzusetzen (aktive Temperaturzufuhr).

Bei externen Ausgabestellen

Transportfahrzeuge müssen für den Transport von Lebensmitteln geeignet sein.

Die Innenräume der Transportfahrzeuge müssen aus glatten abwaschbaren Materialien bestehen.

Keine gemeinsamen Transporte mit Abfällen oder anderen Lebensmitteln

Transportfahrzeuge müssen in der Lage sein, die verlangten Temperaturanforderungen einzuhalten.

Kontrollverfahren

Ständige Überprüfung der Behältnisse

Ständige, ggf. stichprobenartige Kontrolle der Temperaturen

Sichtprüfung der Transportmittel

Korrekturmaßnahmen

Bei Bedarf Instandsetzung der Behältnisse bzw. Erneuerung

Dokumentation

Checklisten – Speisentransport

Aufzeichnungen der Fachfirma

Lieferschein/Rechnung bei Neuanschaffung

Geändert:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:

B.8 Überproduktion

Anwendungsbereich/Grenzwerte

Temperaturen nicht erwärmter Speisen
 Temperaturen regenerierter Speisen
 Sensorisch fehlerhafte Speisen

Durchführung der Gefahrenbeherrschung

Sofortige Kühlung oder Tiefkühlung überproduzierter Speisen
 Kennzeichnung überproduzierter Speisen als solche sowie mit Datum und hauseigenem MHD
 Behandlung regenerierter Lebensmittel wie frische Lebensmittel
 Ausschluss bei der Regeneration:

- Speisen, die schon regeneriert wurden
- Fisch, Spinat
- mit Milch oder Ei angemachte unkonservierte Salate

Kontrollverfahren

Kontrolle der Einlagerungstemperatur
 Jährliche Überprüfung der Energieträger durch Fachfirma
 Betriebsbegehung

Korrekturmaßnahmen

Bei Gerätefehler oder Geräteausfall Reparaturen durchführen durch Fachfirma
 Bei Nichteinhaltung der notwendigen Einlagerungstemperaturen Waren umlagern ggf. entsorgen

Dokumentation

Checklisten Temperaturen
 Checklisten Überproduktion
 Aufzeichnungen Maßnahmen
 Aufzeichnungen Fachfirma

Geändert:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:

B.9 Schädlingsbefall

Anwendungsbereich/Grenzwerte

VO (EU) 852/2004 Anhang II, Kapitel I, VI und IX

Befall von Schädlingen

Negative Beeinflussung von Lebensmitteln durch Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen

Durchführung der Gefahrenbeherrschung

Erhaltung von Ordnung und Sauberkeit von Produktions- und Lagerräumen

Aufbewahrung von Lebensmitteln in abgedeckten Behältern

Aufbewahrung von Müll in geschlossenen Behältern

Geschlossene Haltung von Fenstern ohne Insektenschutz

Vorbeugende Maßnahmen (bei Bedarf durch eine Fachfirma)

Korrekturmaßnahmen

Von Schädlingsbefall betroffene Waren entsorgen

Schädlingsbefall beseitigen

Schädlingsbefall von Fachfirma bekämpfen lassen

Dokumentation

Checkliste Schädlingsbekämpfung

Vertrag und Aufzeichnungen der Fachfirma

Zertifizierung der Fachfirma

Geändert:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:

B.10 Entsorgung

Grenzwerte

Mängel in der Mülltrennung

Unzureichende Abtransportgeschwindigkeit der Abfälle

Durchführung der Gefahrenbeherrschung

Selbstentsorgung von Flaschen, Glas u. Ä.

Restmüllentsorgung durch Zweckverband

Entsorgung der organischen Abfälle durch zertifizierte Fachfirma

Kontrollverfahren

Überprüfung Entsorgungsrhythmus

Überprüfung Mülltrennung

Korrekturmaßnahmen

Bei zu hohem Abfallaufkommen zusätzliche Behälter bereitstellen

Schnelleren Entsorgungsrhythmus durch Fachfirma vereinbaren

Dokumentation

Checkliste

Entsorgungsvereinbarungen mit Fachfirmen

Ggf. Zertifizierungen der Fachfirmen

Geändert:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:

B.11 Reinigung und Desinfektion

Anwendungsbereich

Mindesthygieneanforderungen laut Reinigungsplan

Spül- und Klarspültemperatur der Spülmaschine

Optische Sauberkeit des Geschirrs (sichtbare Verschmutzungen bei gespültem Geschirr)

Durchführung der Gefahrenbeherrschung

Einhaltung des Reinigungsplans

Richtige Dosierung des Spülmittels der Spülmaschinen

Entnahme der Spülgutteile mit sauberen Händen

Kontrollverfahren

Ständige Sichtkontrolle

Temperaturkontrolle der Spülmaschine

Korrekturmaßnahmen

Erfüllung des Reinigungsplans

Einstellung der Spülmittelkonzentration nach Angaben des Herstellers

Reparatur und richtige Einstellung der Spülmaschine durch Fachfirma

Dokumentation

Checkliste Reinigung

Maßnahmenachweise

Geändert:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:

B.12 Getränkeschankanlagen

Anwendungsbereich/Grenzwerte

Kühltemperatur

Geschmacksveränderung

Optische Veränderung (Trübung)

Mindesthaltbarkeitsdatum

Durchführung der Gefahrenbeherrschung

Reinigung der Anlagen laut Betriebsbücher für Getränkeschankanlagen

Wöchentliche Reinigung der KEG-Verschlüsse

Tägliche Reinigung des Aufgabenbereiches

Tägliche Reinigung der Auslaufbogen der Zapfarmatur

Kontrollverfahren

Ständige sensorische Kontrolle

Kontrolle der Betriebsbücher für Getränkeschankanlagen

Korrekturmaßnahmen

Evtl. Austausch der Kühlflüssigkeit durch Fachfirma

Evtl. Reparatur durch Fachfirma

Austausch der Getränke

Dokumentation

Checkliste

Betriebsbuch für Getränkeschankanlagen

Reparaturnachweise durch Fachfirma

Geändert:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:

B.13 Personalhygiene

Anwendungsbereich

Gepflegtes, sauberes Aussehen
Gereinigte Hände
Saubere, kurze und unlackierte Fingernägel
Ablegen von Schmuck und Uhren während der Arbeitszeit
Betreten des Arbeitsbereiches nur in sauberer Berufskleidung
Rauchverbot im gesamten Produktionsbereich

Durchführung der Gefahrenbeherrschung

Reinigen der Hände und Fingernägel

- vor jedem Arbeitsbeginn
- nach Beendigung eines jeden Arbeitsabschnitts
- nach jedem WC-Besuch
- mindestens alle 2 Stunden

Getrennte Aufbewahrung der Arbeits- und Privatkleidung
Tragen hygienisch einwandfreier Arbeitskleidung
Ablegen der Arbeitskleidung bei Verlassen des Produktionsbereichs
Tägliches Wechseln der Arbeitskleidung und nach starken Verschmutzungen
Regelmäßige Schulung im Hygienebereich

Kontrollverfahren

Tägliche Kontrolle durch verantwortliche Person

Korrekturmaßnahmen

Anweisung zur Durchführung

Dokumentation

Der Erhalt der Information über die Hygienemaßnahmen ist von jedem Mitarbeiter durch seine Unterschrift zu bestätigen.

Geändert:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:

B.14 Krankheiten und ansteckende Krankheiten

Anwendungsbereich

Gesundheitszeugnis bei Dauerausscheider
Belehrung und Folgebelehrung gemäß Infektionsschutz-Gesetz
Hygienisch abgedeckte Wunden
Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung – AUB

Durchführung der Gefahrenbeherrschung

Vorlage des Gesundheitszeugnisses vor der Arbeitsaufnahme
Vorlage des Belehrungsnachweises gemäß Infektionsschutz-Gesetz
Sofortige Behandlung von Verletzungen und Wunden und Abdeckung mit Pflaster/Fingerlingen/Wundauflagen
Abwendung der Mitarbeiter von den Lebensmitteln bei Husten und Niesen
Umgehende Konsultation eines Arztes bei Verdacht auf ansteckende Krankheiten
Arbeitsausschluss bei Vorlage des ärztlichen Attestes

Kontrollverfahren

Untersuchungsbefunde des zuständigen Gesundheitsamtes
Überprüfung der Belehrung und Folgebelehrung gemäß IfSG
AUB

Korrekturmaßnahmen

Arbeitsausschluss
Untersuchung der Mitarbeiter durch das Gesundheitsamt bei Gefahr von ansteckenden Krankheiten
Belehrung durch das Gesundheitsamt oder betriebliche Folgebelehrung

Dokumentation

Untersuchungsbefunde des zuständigen Gesundheitsamtes
Nachweise der Belehrungen gemäß IfSG
AUB

Geändert:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:

B.15 Mitarbeiterschulung

Anwendungsbereich

Gemäß Anhang II zur VO (EG) 852/2004 Anhang II Kapitel XII

Gemäß LMHV § 4 Anlage 1

Mitarbeiterschulung nach DIN 10514 „Lebensmittelhygiene-Schulung“

Mitarbeiterschulung vor erstmaliger Arbeitsaufnahme

Jährliche Schulung von ständigen Mitarbeitern

Durchführung der Gefahrenbeherrschung

Schulungen vor erstmaliger Arbeitsaufnahme

Kontrollverfahren

Überprüfen der Personallisten

Korrekturmaßnahmen

Arbeitsausschluss

Schulung

Dokumentation

Schulungsnachweis durch Bestätigung mittels Unterschrift der beteiligten Mitarbeiter

Schulungspläne mit zu vermittelnden Inhalten

Geändert:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum: