

Rundschreiben an alle Unternehmer zu den Hygienevorschriften beim Transport von Lebensmitteln

Personalhygiene

Händehygiene

Unmittelbar vor dem Umgang mit Lebensmittel, nach jedem Toilettenbesuch, nach Arbeitsunterbrechungen (z.B. Rauchpausen), nach dem Berühren schmutziger Gegenstände, auch nach dem Naseputzen, nach dem Niesen oder Husten in die Hände oder nach Beendigung von Reinigungsarbeiten sind die Hände gründlich zu reinigen. Besteht die Gefahr der Übertragung von Krankheitskeimen und deren Vermehrung auf oder in einem Lebensmittel, so sind die Hände zusätzlich zu desinfizieren.

Geeignete Händereinigungsmittel sind gemäß der Gebrauchsanweisung des Herstellers anzuwenden. Es ist insbesondere darauf zu achten, dass die Einwirkungszeit des Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittels ausreicht und die Hände gründlich mit warmem Wasser abgespült und hygienisch getrocknet (z.B. mit Einmalhandtüchern aus Papier) werden.

Arbeitskleidung

Beim Umgang mit Lebensmitteln muss geeignete Arbeitskleidung, gegebenenfalls Schutzkleidung getragen werden, die ausschließlich für dieses Arbeiten verwendet wird. Die Arbeitskleidung muss sauber sein und regelmäßig bzw. bei Verschmutzung gewechselt werden.

Verhalten am Arbeitsplatz

Lebensmittel müssen grundsätzlich so behandelt werden, dass sie nicht nachteilig beeinflusst werden und dass sie nicht zu einer gesundheitlichen Beeinträchtigung des Verbrauchers führen können. Wer mit Lebensmitteln umgeht, muss deshalb in besonderem Maße sorgfältig arbeiten und die allgemeinen Hygieneregeln beachten. Folgende Verhaltensregeln sind insbesondere zu beachten:

- niemals auf Lebensmittel niesen oder husten
- in unmittelbarer Nähe der Lebensmittel keine Mahlzeiten oder Getränke einnehmen
- das Rauchen in Bereichen, wo mit Lebensmitteln umgegangen wird, ist verboten
- Lebensmittel nur mit gereinigten, gegebenenfalls desinfizierten Händen berühren. Nicht erforderlichen Hautkontakt mit den Lebensmitteln vermeiden

Kleine Verletzungen

Kleine Wunden oder Schnittverletzungen müssen sofort gereinigt, desinfiziert und geeignetem Verbandmaterial versorgt werden. Verschmutzte Verbände sind zu wechseln.

Betriebshygiene

Die Grundaufgaben zur Gewährleistung der allgemeinen Ordnung, Sicherheit und Sauberkeit im Transportprozess sind Bestandteil der täglichen Arbeitsaufgabe des Fahrers beim Laden, dem Transport und dem Entladen der Produkte.

Als besonders wichtige Punkte zur Sicherung der Hygieneanforderungen werden festgelegt:

- Sauberhaltung der mit den Produkten in Berührung kommenden Fahrzeugteile, Lade- und Lagerflächen, Wände usw.,
- Sauberhaltung der Fördereinrichtungen für alle Produkte,
- Vermeidung des Auftretens tierischer Schädlinge innerhalb der Lade- und Lagerräume
- Sicherung der Sauberkeit der Transportfahrzeuge beim Transport und der Lagerräume
- Gewährleistung der Personalhygiene entsprechend den Anforderungen an die Beförderung und Lagerung

Der Transport ist so durchzuführen, dass die Basisqualität (Sicherheit für Mensch, Tier und Umwelt) bezüglich der Hygiene gewährleistet ist.

Stellt der Fahrer fest, dass die Plane seines Laderaumes schadhaft ist, hat er Sofortmaßnahmen zur Vermeidung des Wassereintritts einzuleiten und hat dies unverzüglich dem zuständigen Disponenten und Werkstattmeister mitzuteilen.

Die Außenseiten von Transportmitteln, einschließlich des Fahrgestells, müssen vor dem Transport frei von sichtbaren Teilen der vorherigen Fracht sein.