

Kontrolle der allgemeinen Betriebshygiene - Checkliste

Die "Betriebshygiene" in Form der **allgemeinen hygienischen Rahmenbedingungen** innerhalb der Betriebsstätte, der einzelnen Räume, Vorrichtungen und Geräte lässt sich in der Regel über Kontrollgänge durchführen, deren Häufigkeit sich nach Produktionsumfang und Betriebsgröße, Verderblichkeit der Produkte, sowie Herstellungs- und Vermarktungshäufigkeit richten.

Zur Dokumentation dient eine je nach betrieblichen Gegebenheiten gefertigte Checkliste (siehe unten) zur Begutachtung aller für die Direktvermarktung relevanten Räume und nicht ortsfesten Einrichtungen (z.B. Marktstand, Verkaufswagen). Selbstverständlich ist auf der Grundlage der allgemeinen hygienischen Rahmenbedingungen der einwandfreie Zustand der Betriebsstätte und deren Einrichtungen dauerhaft aufrecht zu erhalten, denn eine gute Betriebshygiene ist die Basis für einwandfreie Arbeits- und Prozessabläufe (kreuzungsfrei, logische Abfolge, räumliche oder zeitliche Abgrenzung von reinen/unreinen Arbeitsschritten).

Checkliste zur Hygienekontrolle (Kontrolle der HKP)

Anforderungen an ortsfeste ständige Betriebsstätten

1. Prozessabläufe	Kontrollergebnis
so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen, dass keine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel erfolgt (angemessene Reinigung und Desinfektion möglich, ausreichende Arbeitsflächen, Raumkonzept, das Schutz gegen Kontamination zwischen Arbeitsgängen erlaubt)	
2. Fußböden, Wände, Decken, Fenster und Türen	
einwandfreier Zustand, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren (wasserundurchlässig, abriebfest, korrosionsfestes Material...) Abwasser hygienisch einwandfrei zu entsorgen, kein Kontaminationsrisiko	
3. Arbeitsflächen	
einwandfreier Zustand, Material leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren Beleuchtung ausreichend, insbesondere an Arbeitsplätzen	
4. Gegenstände, Ausrüstungen und Transportbehälter	
leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren, keine nachteilige Beeinflussung funktionsfähige Kühl- und Erhitzungseinrichtungen, mit Kontrollvorrichtungen Thermobehälter für Lagerung und Transport – nur für Lebensmittel geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren (Warm- und Kaltwasserzufuhr), mit Trinkwasser, Reinigungs- und Desinfektionsmittel nicht in Bereichen gelagert, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.	
5. Vorrichtungen zur Reinigung von Lebensmitteln	
Warm- und Kaltwasserzufuhr, von Handwaschbecken getrennt, Kontamination anderer Lebensmittel ausgeschlossen	
6. Personalhygiene	
ausreichend Handwaschbecken in der Nähe mit Kalt- und Warmwasseranschluss, Seifenspender, Einmalhandtücher Trinkwasserqualität Aufgabenzuordnung für reine/unreine Bereiche geregelt kein direkter Zugang von der Toilette zu Verarbeitung und Ausgabe	

Umkleideräume bzw. -möglichkeiten nach Bedarf	
7. Abfallentsorgung	
Abfall geordnet, kontaminiert keine Lebensmittel, Lagerung in Behältern zum Verschließen, einwandfrei instand gehalten, leicht zu reinigen und zu desinfizieren, hygienisch und umweltfreundlich zu entsorgen Abfallsammelräume sauber und frei von Tieren und Schädlingen gehalten	
8. Arbeitssicherheit	
Sicherheit bei der Nutzung der Geräte und Hilfsmittel sicheres Stapeln möglich	
9. Transport	
Fahrzeuge sauber, instandgehalten, Ausschluss nachteiliger Beeinflussung, ausschließlich für den Transport von Lebensmitteln geeignete Behältnisse, Verpackungen je nach Lebensmittel, falls erforderlich Sicherung der Kühlkette für kühlbedürftige Lebensmittel möglich Ware ohne direkten Bodenkontakt befördert	
Ware nicht kontaminiert, korrekt gekennzeichnet, falls notwendig Mindesthaltbarkeits- oder Herstellungsdatum angegeben, falls notwendig Unversehrtheit, Sauberkeit der Verpackung gegeben unverdorben, ohne Verschmutzung ohne Schädlingsbefall typischer Geruch	

Zusätzliche, besondere Anforderungen an nicht ortsfeste Verkaufsstellen / wechselnde Betriebsstätten und Verkaufsstände

Betriebsstätten (Zelte und Stände)	Kontrollergebnis
instandgehalten, um nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel auszuschließen auf festem Untergrund, mit Dach, auf drei Seiten geschlossen nach vorne hin keine Berührung, kein Anhusten oder Anspucken der Lebensmittel möglich um nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel auszuschließen ausreichende Zahl leicht erreichbarer Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasser, Seifenspender, Einmalhandtücher, geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel, einwandfreie Kleidung nahe gelegene Toiletten mit Wasserspülung, Handwaschbecken Abwasserentsorgung geregelt (Anschluss an Kanalisation, Auffangbehälter)	

Zur Aufrechterhaltung der allgemeinen Betriebshygiene gehört auch die Wartung und Instandsetzung von Gegenständen und Ausrüstungen wie Maschinen und Geschirr, die mit Lebensmitteln in direkten Kontakt kommen, so dass mikrobielle, sensorische oder chemische Einflüsse durch diese ausgeschlossen werden müssen. Sie müssen sauber und instand gehalten und erforderlichenfalls desinfiziert werden können. Defekte oder verschlissene Gegenstände und Ausrüstungen müssen baldmöglichst repariert oder ausgetauscht werden. Bei der Installation ist darauf zu achten, dass auch das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden kann, d.h. „Toträume“ (stehendes Wasser in Schläuchen oder in Rillen, unzugängliche feuchtwarme Freiflächen) sind zu vermeiden.

Die Reinigung und ggf. Desinfektion ist Bestandteil des Reinigungs- und Desinfektionsplanes sowie der „Reinigungskontrolle“.