









Hygienecheck für Lebensmittelverarbeitende Betriebe

Mit dem 5 Min-Check auf der sicheren Seite sein: Hier können Sie testen, ob Ihre betrieblichen Abläufe im "grünen Bereich" sind oder ob irgendwo eine "rote Lampe" leuchtet...

Die Checkliste gilt für Betriebe, die mit empfindlichen tierischen Lebensmitteln wie z.B. Fleisch, Fisch, Milch, Eiern umgehen, sie verarbeiten und/oder Erzeugnisse daraus herstellen.











bitte nur eine Antwort ankreuzen, die am ehesten für Sie zutrifft!

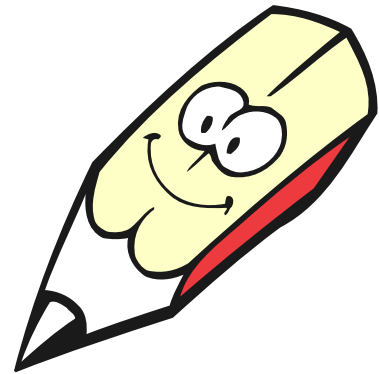
<p>1</p> 	<p>Es gibt eine Reihe von Hygienevorschriften; wie stehen Sie dazu?</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> ich bin informiert <input type="radio"/> bei uns ist noch nie etwas passiert <input type="radio"/> die gesetzliche Regelungen werden im Betrieb umgesetzt 	<p>5</p> 	<p>Wie ist die Abfallbeseitigung in Ihrem Betrieb organisiert?</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> Müllentsorgung kennt doch jeder <input type="radio"/> was, wie, wo entsorgt wird, ist detailliert festgelegt <input type="radio"/> genügend Behälter stehen zur getrennten Entsorgung zur Verfügung
<p>2</p> 	<p>Führen Sie regelmäßige Temperaturkontrollen durch?</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein <input type="radio"/> ja, mit Dokumentation 	<p>6</p> 	<p>Gibt es in Ihrem Betrieb Vorgaben zur persönlichen Hygiene Ihrer Mitarbeiter?</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> es gibt Regelungen für alle <input type="radio"/> ich verlasse mich auf das Hygienebewusstsein meiner Mitarbeiter <input type="radio"/> die Mitarbeiter werden regelmäßig ihren Aufgaben entsprechend geschult
<p>3</p> 	<p>Wie vermeiden Sie Hygienefehler bei der Verarbeitung?</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> ich habe die kritischen Punkte für meinen Betrieb festgelegt <input type="radio"/> unreine und reine Arbeitsbereiche sind getrennt <input type="radio"/> durch Einhaltung der guten Hygienepraxis 	<p>7</p> 	<p>Wie verhalten Sie und Ihre Mitarbeiter sich beim Auftreten von Magen-Darm-Problemen?</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> mit empfindlichen Lebensmitteln gehen betroffene Personen nicht um <input type="radio"/> dafür gibt es Vorgaben im betriebseigenen Hygienekonzept <input type="radio"/> jeder führt seine Arbeit durch
<p>4</p> 	<p>Haben Sie Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen geregelt?</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> Reinigung und ggf. Desinfektion werden durchgeführt <input type="radio"/> wir reinigen wenn es nötig ist <input type="radio"/> werden nach Plan durchgeführt und protokolliert 	<p>8</p> 	<p>Werden vorbeugend Kontrollen auf Schädlingsbefall durchgeführt?</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> ja, regelmäßig <input type="radio"/> nein, Schädlinge sind nicht zu übersehen <input type="radio"/> ja, regelmäßig mit schriftlichen Aufzeichnungen




Auf der folgenden Seite können Sie ablesen, was die Ampel für Ihre Betriebshygiene anzeigt....



AUSWERTUNG

Frage:	Punkte für Ihre Antwort:	Meine Punktzahl:
1 	② ① ③	<input type="radio"/>
2 	② ① ③	<input type="radio"/>
3 	③ ① ②	<input type="radio"/>
4 	② ① ③	<input type="radio"/>
5 	① ③ ②	<input type="radio"/>
6 	② ① ③	<input type="radio"/>
7 	② ③ ①	<input type="radio"/>
8 	② ① ③	<input type="radio"/>
Summe:		



	unter 11 Punkte	<i>Es besteht dringender Handlungsbedarf! Sie erfüllen die geltenden Vorschriften nicht. Holen Sie sich Unterstützung bei den Hygieneexpertinnen der Landwirtschaftskammer!</i>
	12 bis 18 Punkte	<i>Ihr Betrieb hat bereits einen guten Hygiene-Standard erreicht. In den Bereichen, in denen Sie nicht 3 Punkte erzielt haben, liegt Verbesserungspotential; hierbei geht es vor allem um die erforderliche Dokumentation Ihrer Kontrollen und Maßnahmen. Die Hygieneexpertinnen der Landwirtschaftskammer helfen Ihnen weiter!</i>
	19 bis 24 Punkte	<i>Sie erfüllen die Anforderungen an ein betriebseigenes Hygienekonzept auf einem hohen Niveau! Herzlichen Glückwunsch und machen Sie weiter so!</i>









Die Hygiene-Expertinnen der Landwirtschaftskammer NRW unterstützen die grüne Welle in Ihrem Betrieb:

Anja ☎ 0251 2376-313
Nathues: Anja.nathues@lwk.nrw.de

Margret ☎ 02761 / 833081
Peine: Margret.Peine@lwk.nrw.de

ERLÄUTERUNG



Frage:	Hinweise zur Punktvergabe:
1 	<p>Es gibt eine Reihe von Hygienevorschriften. Die wichtigsten sind EU-VO Nr. 852 und 853 sowie Vorschriften auf nationaler Ebene und das Infektionsschutzgesetz.</p> <p>Es gehört zur Sorgfaltspflicht jedes Betriebsleiters bzw. jeder Betriebsleiterin, dass er/sie diese Bestimmungen kennt und für die Umsetzung im Betrieb sorgt.</p>
2 	<p>Empfindliche Lebensmittel müssen ausreichend gekühlt oder erhitzt werden. Nur durch regelmäßige Temperaturkontrollen können Sie sicherstellen, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird bzw. Erhitzungstemperaturen erreicht werden.</p> <p>Der Gesetzgeber verlangt dazu den dokumentierten Nachweis.</p>
3 	<p>Hygienefehler bei der Verarbeitung können die Gesundheit des Verbrauchers gefährden. Für kritische Punkte im Prozessablauf müssen angemessene Sicherungsmaßnahmen festgelegt sein.</p>
4 	<p>Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen müssen nach Plan durchgeführt werden, um die Betriebshygiene dauerhaft zu sichern. Um Mitarbeiter verantwortlich einzubinden, ist der schriftliche Plan mit Protokoll sinnvoll.</p>
5 	<p>Organisation und Verantwortlichkeiten bei der Abfallbeseitigung müssen detailliert festgelegt sein, um Keimverschleppung zu vermeiden.</p>
6 	<p>Der Personalhygiene kommt in jedem Betrieb ein hoher Stellenwert zu. Der Gesetzgeber schreibt deshalb vor, dass regelmäßige Hygieneschulungen durchgeführt und dokumentiert werden müssen.</p>
7 	<p>Das Infektionsschutzgesetz definiert bestimmte Erkrankungen für die ein Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot im Umgang mit empfindlichen Lebensmitteln gilt. Durch betriebsinterne Regelungen muss das Einhalten dieser Verbote sichergestellt werden.</p>
8 	<p>Schädlingsbefall kann nur durch regelmäßige Kontrollen nach Plan frühzeitig erkannt und ggf. bekämpft werden.</p>