

## 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!

### 1

Es gibt eine Reihe von Hygienevorschriften; wie stehen Sie dazu?



- ich bin informiert
- bei uns ist noch nie etwas passiert
- die gesetzliche Regelungen werden im Betrieb umgesetzt

### 5

Wie ist die Abfallbeseitigung in Ihrem Betrieb organisiert?



- Müllentsorgung kennt doch jeder
- was, wie, wo entsorgt wird, ist detailliert festgelegt
- genügend Behälter stehen zur getrennten Entsorgung zur Verfügung

### 2

Führen Sie regelmäßige Temperaturkontrollen durch?



- ja
- nein
- ja, mit Dokumentation

### 6

Gibt es in Ihrem Betrieb Vorgaben zur persönlichen Hygiene Ihrer Mitarbeiter?



- es gibt Regelungen für alle
- ich verlasse mich auf das Hygienebewusstsein meiner Mitarbeiter
- die Mitarbeiter werden regelmäßig ihren Aufgaben entsprechend geschult

### 3

Wie vermeiden Sie Hygienefehler bei der Verarbeitung?



- ich habe die kritischen Punkte für meinen Betrieb festgelegt
- unreine und reine Arbeitsbereiche sind getrennt
- durch Einhaltung der guten Hygiene-Praxis

### 7

Wie verhalten Sie und Ihre Mitarbeiter sich beim Auftreten von Magen-Darm-Problemen?



- mit empfindlichen Lebensmitteln gehen betroffene Personen nicht weiter um
- wir handeln nach den Vorgaben im betriebseigenen Hygienekonzept
- jeder führt seine Arbeit durch

### 4

Haben Sie Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen geregelt?



- Reinigung und ggf. Desinfektion werden durchgeführt
- wir reinigen wenn es nötig ist
- werden nach Plan durchgeführt und protokolliert

### 8









Werden vorbeugend Kontrollen auf Schädlingsbefall durchgeführt?

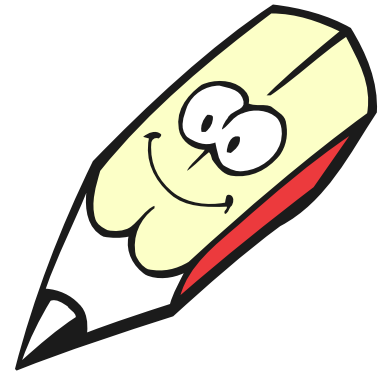





- ja, regelmäßig
- nein, Schädlinge sind nicht zu übersehen
- ja, regelmäßig mit schriftlichen Aufzeichnungen

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

## AUSWERTUNG

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



	<b>unter 11 Punkte</b>	<i>Es besteht dringender Handlungsbedarf! Sie erfüllen die geltenden Vorschriften nicht. Holen Sie sich Unterstützung bei den Hygieneexpertinnen der Landwirtschaftskammer!</i>
	<b>12 bis 18 Punkte</b>	<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>
	<b>19 bis 24 Punkte</b>	<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:

Petra Schulze Wettendorf: ☎ 02574 / 927 - 729  
Petra.Schulze-Wettendorf@lwk.nrw.de






Margret Peine: ☎ 02761 / 924 - 750  
Margret.Peine@lwk.nrw.de

Birgit Biermann: ☎ 0221 / 5340 - 108  
Birgit.Biermann@lwk.nrw.de

Marlene Backer-Struß: ☎ 0251 / 2376 - 380  
Marlene.Backer-Struss@lwk.nrw.de

## ERLÄUTERUNG



<b>Frage:</b>	<b>Hinweise zur Punktvergabe:</b>
<b>1</b> 	<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 dafür sorgt, dass sie im Betrieb umgesetzt werden.</p>
<b>2</b> 	<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 hierüber eine Dokumentation.</p>
<b>3</b> 	<p>Hygienefehler bei der Verarbeitung können die Gesundheit des Verbrauchers gefährden. Für kritische Punkte im Prozessablauf müssen angemessene Sicherungsmaßnahmen festgelegt sein.</p>
<b>4</b> 	<p>Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen müssen nach Plan durchgeführt werden, um die Betriebshygiene dauerhaft zu sichern. Um Mitarbeiter verantwortlich einzubinden, ist eine Protokollierung sinnvoll.</p>
<b>5</b> 	<p>Organisation und Verantwortlichkeiten bei der Abfallbeseitigung müssen detailliert festgelegt sein, um Keimverschleppung zu vermeiden.</p>
<b>6</b> 	<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>
<b>7</b> 	<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>
<b>8</b> 	<p>Schädlingsbefall kann nur durch regelmäßige Kontrollen nach Plan frühzeitig erkannt und ggf. bekämpft werden.</p>