

# Hygienemanagement für Direktvermarkter

## Grundlagen einer guten Hygienepaxis

Stephan Helzel

GUBB Unternehmensberatung GmbH Halle

Bernburg-Strenzfeld, den 18.03.2024



Unternehmensberatung  
GmbH Halle



**Ihr Partner für die Agrarwirtschaft**

*kompetent - konstruktiv - zuverlässig*



Unternehmensberatung  
GmbH Halle



## Ihr Partner für die Agrarwirtschaft

*kompetent - konstruktiv - zuverlässig*

Schriftgrad:

A A A



Suchbegriff eingeben...



Home

Unternehmen

Leistungsprofil

Kontakt

Aktuelles

Referenzen

AGB

### Herzlich willkommen

auf der Internetseite der GUBB Unternehmensberatung GmbH Halle.

Wir hoffen Ihnen mit dieser Präsenz umfassende Informationen über unser Unternehmen sowie unser Leistungsangebot bereitzustellen. Sollten Sie dennoch wichtige Informationen vermissen, so nehmen Sie bitte direkt Kontakt via Mail oder Telefon mit uns auf.

*Zusammenkommen ist ein Beginn!  
Zusammenbleiben ist ein Fortschritt!  
Zusammenarbeiten ist ein Erfolg!*

*(Henry Ford)*



Diese Webseite wird  
gefördert durch die Initiative  
„Sachsen-Anhalt vernetzt!“

# Gliederung

- rechtliche Grundlagen (Lebensmittelhygienerecht)
- betriebliche Eigenkontrolle
- Grundsätze guter Hygienepaxis
  - Betriebshygiene
  - Prozesshygiene
  - Personalhygiene
- Fazit



# Rechtliche Grundlagen

- auf EU-Ebene (EU-Hygieneverordnungen):
  - 852/2004 – allgemeine Lebensmittelhygiene
  - 178 /2002 – allgemeine Grundsätze zur Lebensmittelhygiene
  - 853/2004 – spezifische Hygienevorschriften für Produkte tierischen Ursprungs
- auf nationaler Ebene:
  - Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts (nationale Hygiene – DVO)



# Geltungsbereich

- gilt für das gewerbsmäßige Gewinnen, Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln – inkl. landwirtschaftlicher Betriebe mit Direktvermarktung
- gilt unabhängig von der Betriebsgröße
- gilt somit für alle Produktionsstufen (Zubereiten, Be-/Verarbeitung, Verpacken, Lagerung, Beförderung, Präsentation, ...)
- in Abhängigkeit von der individuellen betrieblichen Situation (Verderblichkeit, Vermarktungshäufigkeit / -umfang, Gefährdungspotenzial,...)



# Geltungsbereich (Ausschluss / Einschränkung)

## ausdrücklicher Ausschluss:

- Privathaushalte

## „eingeschränkte“ Anwendung:

- wenn „traditionelle Herstellungsmethoden“ sonst nicht weiter anwendbar wären
- direkte Abgabe von (unverarbeiteten) Primärerzeugnissen in Kleinstmengen
  - an den Endverbraucher
  - an lokale Einzelhändler (welche die Lebensmittel unmittelbar an Endverbraucher abgeben)

aber: bestehende Pflicht zur Anwendung einer „guten Hygienepaxis“



# Allgemeine rechtliche Grundsätze

- Verantwortung liegt beim „Lebensmittelunternehmer“ d.h. Inverkehrbringer der Lebensmittel
- (An-) Melde- bzw. Registrierungspflicht bei der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde (inkl. Meldung wichtiger Veränderungen)
- Verpflichtung zur Umsetzung der „allgemeinen Hygienevorschriften“
- verpflichtende Durchführung (inkl. Dokumentation) einer betriebsindividuellen Risikobeurteilung (gemäß den Prinzipien des HACCP)

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt und in Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

# Dokumentationspflicht

- ausdrücklich gefordert
  - „lästig“ - aber unerlässlich (kein „Selbstzweck“) für die Nachweisführung zur Einhaltung der Sorgfaltspflicht gegenüber:
    - der amtlichen Lebensmittelüberwachung
    - Kunden / Abnehmern
    - (Haftpflicht-) Versicherung (im Schadensfall)
  - notwendig zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit / Herkunft der Produkte sowie zur Transparenz des Herstellungsprozesses
- Art und Umfang entsprechend den betrieblichen und produktspezifischen Bedingungen angemessen**

# Gute Hygienepaxis

## Zielstellung:

- Inverkehrbringen gesundheitlich unbedenklicher und genusstauglicher Lebensmittel gewährleisten

## nur möglich durch Einbeziehung aller relevanten Hygienebereiche:

### die Personalhygiene

- ▶ Schulung und Einhaltung eines hygienebewussten Verhaltens aller Mitarbeiter

### die Betriebshygiene

- ▶ Schaffung und Erhalt eines guten Hygienestandards durch geeignete Räumlichkeiten, Einrichtungen und Gerätschaften

### die Prozesshygiene

- ▶ Auswahl von Verfahren, die ein hygienisches Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen der Lebensmittel gewährleisten



# systematische betriebliche Eigenkontrolle

## Zielstellung:

- Umsetzung eines betrieblichen „Eigenkontrollsystems“ / „HACCP-Konzept (**H**azard-**A**nalys**i**s and **C**ritical **C**ontrol **P**oints)“

## methodische Verfahrensschritte:

Schritt 1:     **Gefahren analysieren**, d.h. welche Risiken bestehen unter den betriebs- / produktspezifischen Bedingungen

# Gefährdungspotenzial für die Lebensmittelsicherheit

## **Biologische Gefahren**

- ▶ Bakterien (z.B. Salmonellen)
- ▶ Viren
- ▶ Pilze (z.B. Schimmelpilze)
- ▶ Parasiten
- ▶ Schädlinge

## **Chemische Gefahren**

- ▶ Rückstände von
  - Reinigungs- und Desinfektionsmitteln
  - Pflanzenschutz- u. Schädlingsbekämpfungsmitteln
  - Tierarzneimitteln

## **Gefahren durch physikalische Einflüsse**

- ▶ Licht
- ▶ Temperatur
- ▶ Witterungseinflüsse
- ▶ Verunreinigungen, Fremdkörper (z.B. Steine, Glassplitter)

**Ein Patentrezept für alle Betriebe gibt es nicht!**

# Gefährdungspotenzial für die Lebensmittelsicherheit

„Produktverfälschung“ / „Sabotage“ – d.h.  
Vorbeugung gegen gezielte negative Beeinflussung:

- vielfältige Gründe zur bewussten Imageschädigung (Mitbewerber, „ausgeschiedene“ Mitarbeiter,
- minderwertige „Vorstufenprodukte“ / Zutaten
- „Beweislastumkehr“ im Schadensfall

Lebensmittelfälschungen

## Panschen, strecken, umdeklarieren



# systematische betriebliche Eigenkontrolle

## methodische Verfahrensschritte:

Schritt 1:     **Gefahren analysieren**, d.h. welche Risiken bestehen unter den betriebs- / produktspezifischen Bedingungen

Schritt 2:     **Gefahren identifizieren** / bewerten

# Risikobewertung vornehmen

methodische Verfahrensschritte:

Schritt 2:     **Gefahren bewerten**, d.h. wie hoch ist die Wahrscheinlichkeit des bestehenden Risikos

| Stufe | Erläuterung                                              |
|-------|----------------------------------------------------------|
| groß  | kommt wiederholt vor                                     |
| mäßig | möglich, tritt mit einer gewissen Regelmäßigkeit auf     |
| klein | theoretisch möglich, kommt in der Praxis jedoch kaum vor |



# Risikobewertung vornehmen

## methodische Verfahrensschritte:

Schritt 2:    **Gefahren bewerten**, d.h. wie hoch ist die Auswirkung des Risikos (unter Beachtung der ggf. bestehenden Korrekturmöglichkeiten in folgenden Prozessschritten)

| Stufe | Erläuterung                                                                                                                                             |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| groß  | schwere Erkrankungen, Beeinträchtigungen und / oder Verletzungen, und zwar sofort oder langfristig, mit möglichen schwerwiegenden Folgen                |
| mäßig | erhebliche Erkrankungen, Verletzungen und / oder Beeinträchtigungen, direkt oder erst im Laufe der Zeit auftretend                                      |
| klein | geringfügige Erkrankungen, Verletzungen und /oder leichte Beeinträchtigungen, kaum, nicht oder nur bei langfristigem Verbrauch großer Mengen auftretend |

# Risikobewertung vornehmen

methodische Verfahrensschritte:

## Schritt 3: Risikoeinstufung vornehmen

| Risikobeurteilung         |                                   |                 |                  |
|---------------------------|-----------------------------------|-----------------|------------------|
| Schwere der<br>Auswirkung | Wahrscheinlichkeit des Auftretens |                 |                  |
| groß (erheblich)          | 3                                 | 4               | 4                |
| (mittel-) mäßig           | 2                                 | 3               | 4                |
| klein (gering)            | 1                                 | 2               | 3                |
|                           | klein (gering)                    | (mittel-) mäßig | groß (erheblich) |

# Risikobewertung vornehmen

## methodische Verfahrensschritte:

Schritt 4: Vorbeugemaßnahmen zur Risikobegrenzung vornehmen (inkl. Festlegung von kritischen Grenzwerten)

+ regelmäßiger Überwachung / Korrekturmaßnahmen

| Risikobeurteilung      |                                   |                 |                  |
|------------------------|-----------------------------------|-----------------|------------------|
| Schwere der Auswirkung | Wahrscheinlichkeit des Auftretens |                 |                  |
| groß (erheblich)       | 3                                 | 4               | 4                |
| (mittel-) mäßig        | 2                                 | 3               | 4                |
| klein (gering)         | 1                                 | 2               | 3                |
|                        | klein (gering)                    | (mittel-) mäßig | groß (erheblich) |

| Risikioniveau | Kontrollmaßnahmen                                                                                                      |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1             | keine Kontrollmaßnahmen erforderlich                                                                                   |
| 2             | regelmäßige / periodische Kontrollen mit festgelegten Methoden und jährlicher Verifizierung ("Beobachtungspunkt" - BP) |
| 3             | ständige Kontrollen durch z.B. Hygieneprogramme, Kalibrierung, usw., ("Kontrollpunkt" - CP)                            |
| 4             | spezifischen Lenkungsmaßnahmen zur Risikokontrolle notwendig ("kritische Kontrollpunkte" - CCP)                        |

# Gute Hygienepaxis

## Mikrobiologische Grundlagen:

**Lebensmittelsicherheit** bedeutet in diesem Zusammenhang:

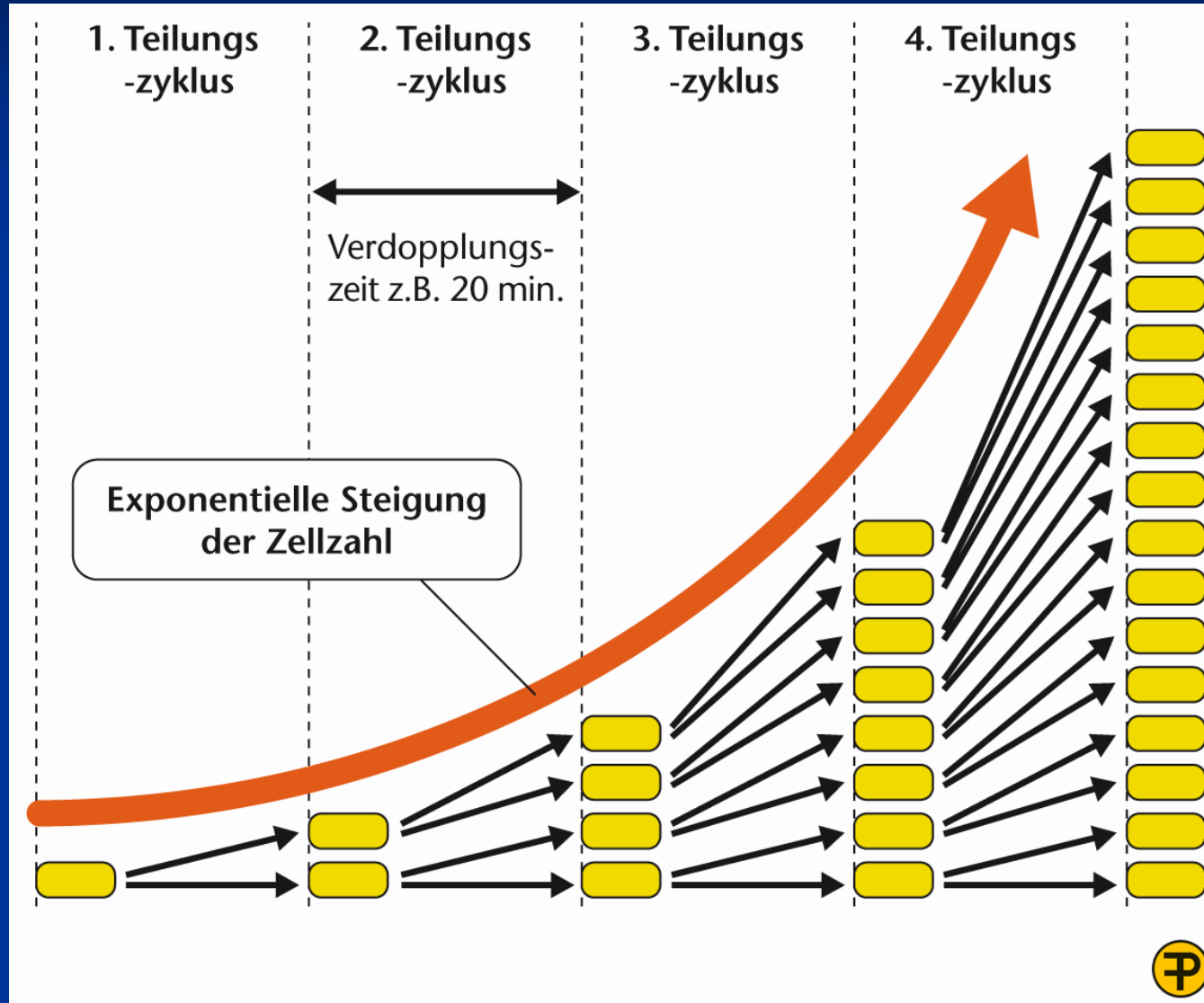
- ⇒ die Übertragung krankheitserregender Mikroorganismen auf Lebensmittel und die Vermehrung in diesen zu verhindern,
- ⇒ nicht vermeidbare Keimbelastungen zu minimieren und
- ⇒ Keime, wo möglich und sinnvoll, vor der Abgabe des Lebensmittels an den Verbraucher abzutöten.

## Einflussfaktoren:

- Nährstoffangebot
- Temperatur
- Wasser / Luftfeuchtigkeit
- pH-Wert
- Zeit (-raum)

# Gute Hygienep Praxis

## Vermehrungsrate von Mikroorganismen:



# Betriebshygiene

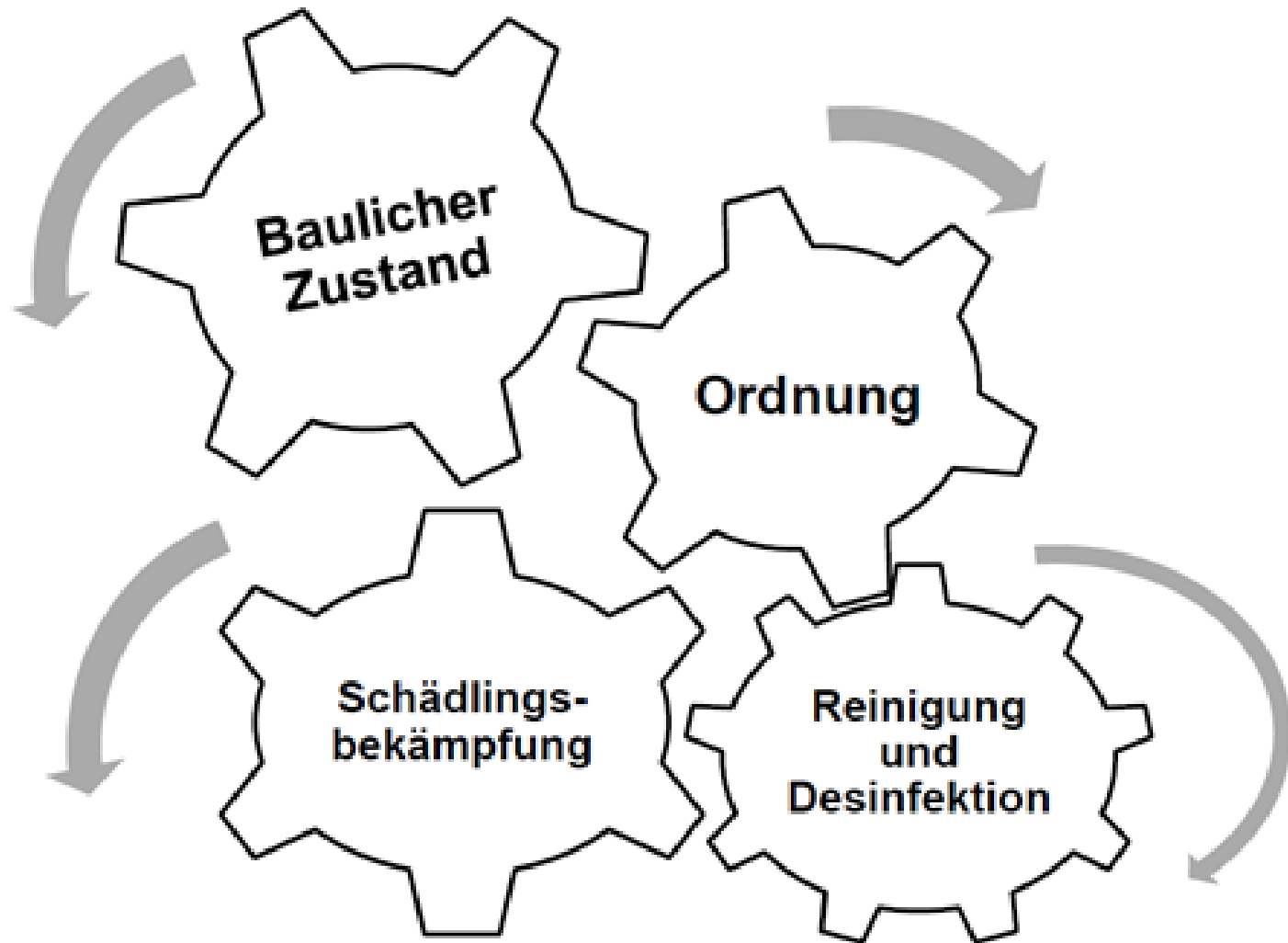
Eine **gute Betriebshygiene** ist die Basis für einwandfreie Arbeits- und Prozessabläufe in den Räumlichkeiten eines lebensmittelverarbeitenden Betriebes. Dabei ist insbesondere auf eine **Trennung** von **reiner** und **unreiner Seite** zu achten (kreuzungsfreie Abläufe).

- ▶ reine Seite = z.B. Herstellung und Verkauf
- ▶ unreine Seite = z.B. Spülen, Gemüsevorbereitung, Abfallentsorgung

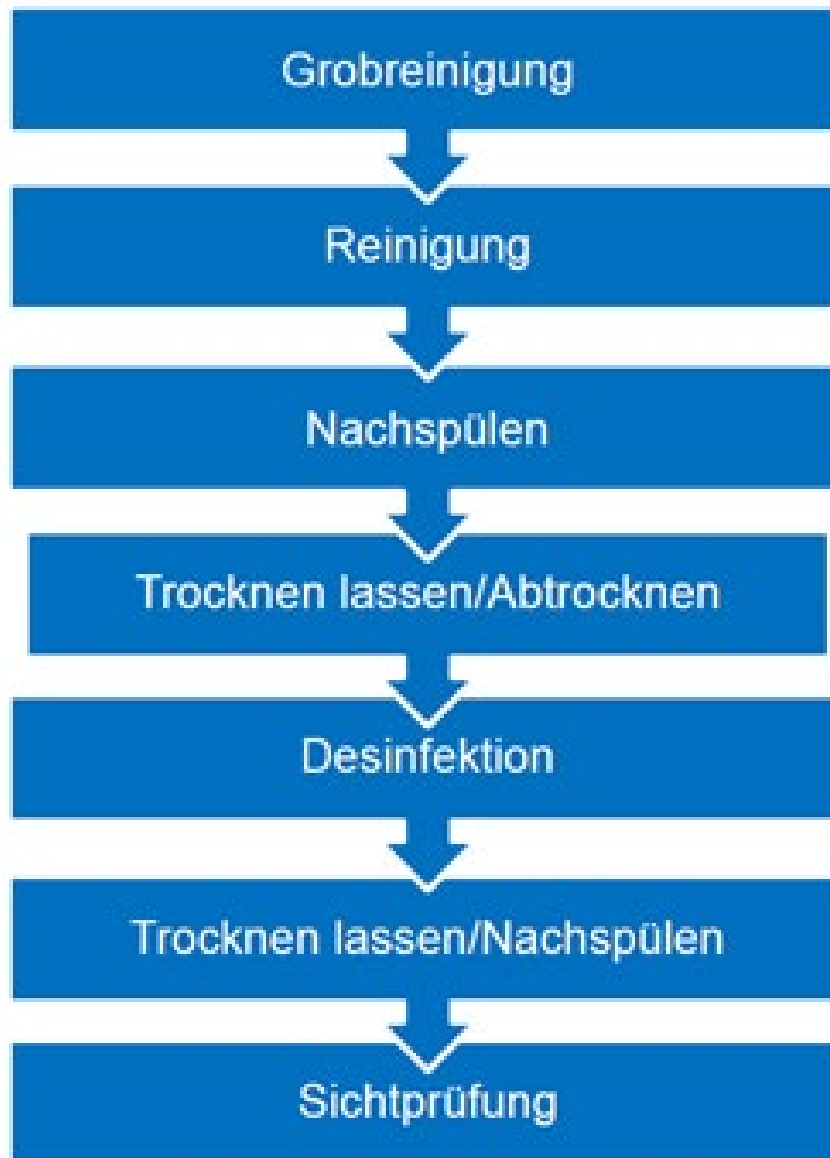
## Umsetzung:

- vorzugsweise bauliche / räumliche Trennung anstreben
- falls bauliche Trennung nicht möglich, zeitliche Trennung der Produktionsabschnitte gewährleisten
- Auswahl der verwendeten Materialien und Gerätschaften

# Betriebshygiene

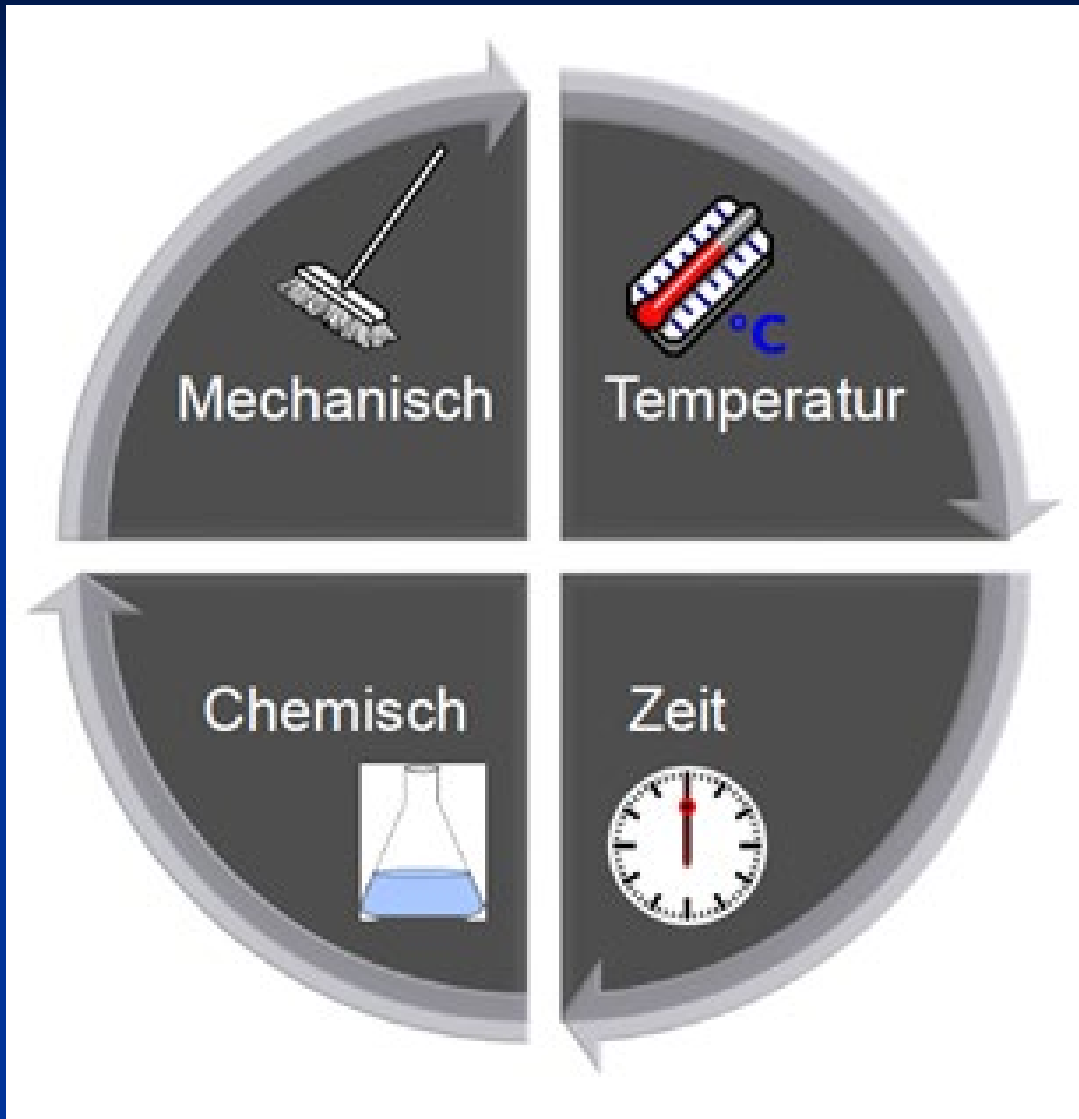


# Reinigung / Desinfektion



**Reinigungsplan !!!**

# Reinigungserfolg



abhängig von:

- Ausstattung
- Anwendung
- Eignung der Mittel
- Temperatur
- Konzentration
- Einwirkzeit
- Häufigkeit

Desinfektion:

- nur bei Notwendigkeit
- routinemäßige Anwendung vermeiden  
(Resistenzbildung,  
Rückstandsproblematik)

# Prozesshygiene

## Grundregeln der Prozesshygiene

- ▶ Trennen Sie strikt zwischen reinen und unreinen Arbeitsbereichen und Arbeitsschritten!
- ▶ Verarbeiten Sie nur einwandfreie Rohwaren und Zutaten!
- ▶ Achten Sie bei allen Mitarbeitern auf eine angemessene persönliche Sauberkeit sowie deren Gesundheit!
- ▶ Kühlen Sie leicht verderbliche Lebensmittel immer ausreichend und verarbeiten Sie diese zügig. Entnehmen Sie nur bedarfsgerechte Mengen für die Verarbeitung aus der Kühlung; falls notwendig, kühlen Sie die Produkte zwischendurch!
- ▶ Führen Sie Erhitzungsprozesse immer bei ausreichend hoher Temperatur und lange genug durch!
- ▶ Beachten Sie, dass besonders bei leichtverderblichen Lebensmitteln rohe und bereits verarbeitete bzw. erhitzte Lebensmittel getrennt gelagert werden.
- ▶ Reinigen Sie Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen bei Bedarf zwischendurch, jedoch mindestens nach Arbeitsende (ggf. Desinfektion erforderlich).

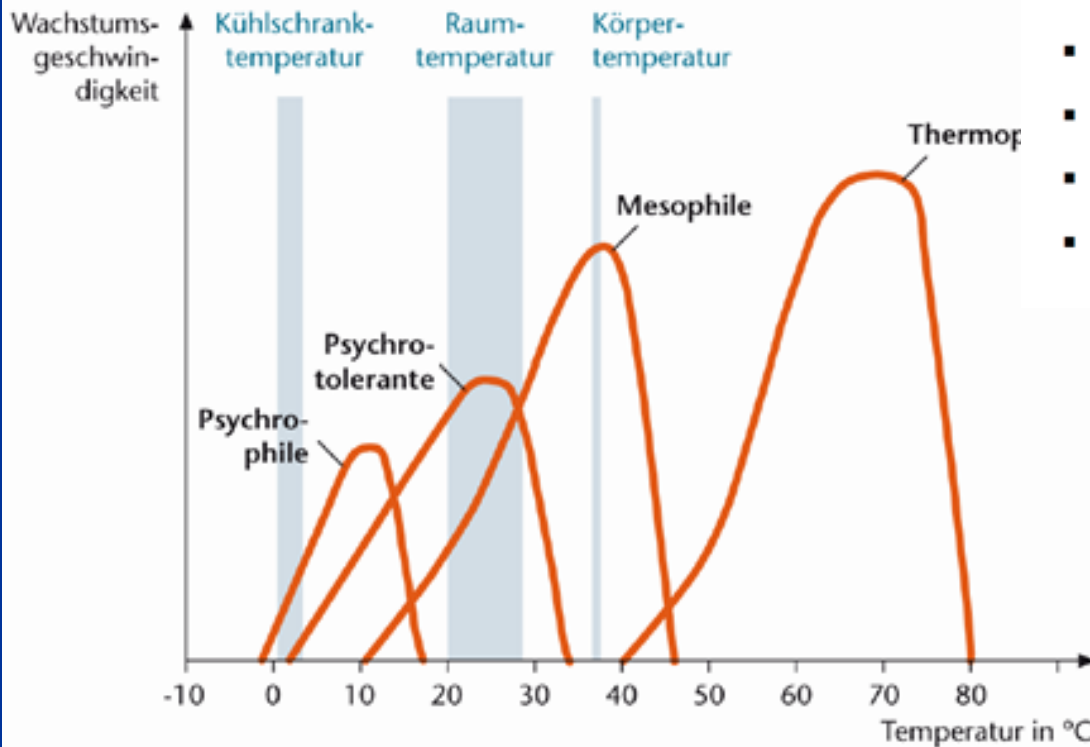
# Wareneingangskontrolle

| Was wird kontrolliert? | Worauf ist zu achten?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lieferfahrzeug         | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Verwendung geeigneter Transportkisten für unverpackte Ware bzw. spezielle Auskleidung des Transportraumes</li> <li>✓ Sauberkeit</li> <li>✓ Temperatur bei kühlpflichtigen und empfindlichen Lebensmitteln (s. Anhang, S. 194/195)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Lieferant, Fahrer      | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sauberkeit und angemessenes Verhalten</li> <li>✓ Tragen geeigneter Schutzkleidung</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Ware                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Einhaltung der vereinbarten Qualität</li> <li>✓ korrekte Kennzeichnung der Ware und Warenbegleitpapiere, insbesondere mit Angabe des Verbrauchs- bzw. Mindesthaltbarkeitsdatums</li> <li>✓ sauber und unbeschädigt</li> <li>✓ ohne Schädlingsbefall</li> <li>✓ unbeschädigte Verpackung</li> <li>✓ Ware ohne abnormale Veränderungen (z.B. Farbe, Geruch, Eintrübungen, Bombagen)</li> <li>✓ Temperaturvorgabe bei kühlpflichtigen und empfindlichen Lebensmitteln eingehalten (s. Anhang, S. 194/195)</li> </ul> |
| Be-/Entladung          | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ zügige Abwicklung bei kühlpflichtigen und empfindlichen Lebensmitteln</li> <li>✓ Vermeidung von Bodenkontakt</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

# Allgemeine Temperaturanforderungen

- Vorsicht bei gemeinsamer Handhabung / Lagerung
- „Kerntemperatur“ beachten

- Fleisch: + 7°C
- Wurst: + 7°C
- Hackfleisch, Fleischzubereitungen: + 4°C
- Geflügelfleisch, Feinkostsalate: + 4°C
- Käse: + 10°C
- Milch: + 8°C
- Torten: +7°C
- Tiefkühlprodukte: - 18°C
- Heißhaltung Speisen: mind. +60°C



Quelle:  
Pfanneberg

# Verpackungsmaterial

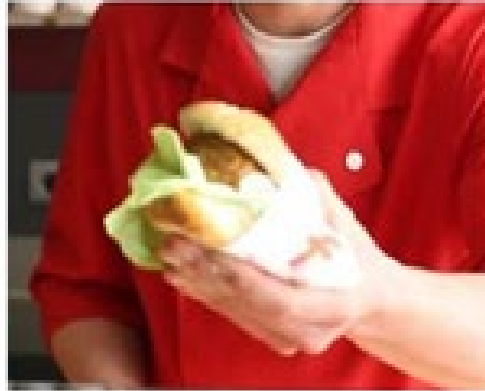
## Regeln für das Verpackungsmaterial

- ▶ Verwenden Sie keine PVC-Folie mit Weichmachern, da diese durch fett- oder säurehaltige Lebensmittel aus der Folie herausgelöst werden können.
- ▶ Achten Sie darauf, dass mit der Ware direkt in Berührung kommendes Verpackungsmaterial auf der Innenseite unbedruckt ist.
- ▶ Schließen Sie eine Wiederverwertung von Einwegverpackungen (z.B. Eierverpackungen) aus.
- ▶ Verwenden Sie nur Mehrwegsysteme, die leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sind.
- ▶ Gehen Sie mit zurückgenommenen Mehrwegverpackungen besonders achtsam um (Trennung von "unreinen" und "reinen" Prozessen) und reinigen Sie diese sorgfältig, um eine Keimverschleppung zu vermeiden.
- ▶ Seien Sie bei nicht eindeutig für Lebensmittel zugelassenen Materialien besonders vorsichtig. Müll- und andere Kunststoffbeutel, Kunststoffbehälter für technische Erzeugnisse etc. sind für Lebensmittel ungeeignet.
- ▶ Lagern Sie Verpackungsmaterial staub- und schmutzfrei.

## Konformitätserklärungen !!!

# Personalhygiene

## Grundlagen:



# Personalhygiene

## Vermehrungsrate von Mikroorganismen:

Ohrenschmalz:  $10^9$  Keime/g

Nasensekret:  $10^3$ - $10^4$  Keime/ml

Kopfhaut:  $10^6$  Keime/cm<sup>2</sup>

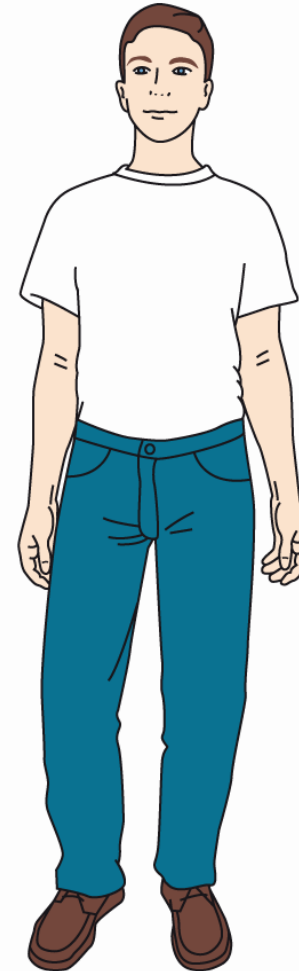
Speichel:  $10^9$ - $10^{10}$  Keime/ml

Achselhöhle:  $10^6$ - $10^7$  Keime/cm<sup>2</sup>

Unterarm:  $10^2$ - $10^3$  Keime/cm<sup>2</sup>

Handflächen:  $10^2$ - $10^3$  Keime/cm<sup>2</sup>

Stuhl:  $10^{11}$  Keime/g



# Personalhygiene

## Regeln der persönlichen Hygiene für den Umgang mit Lebensmitteln

- ▶ Hohes Maß an persönlicher Sauberkeit:
  - gute Händehygiene; dazu vor Arbeitsbeginn, nach dem Toilettengang, nach Pausen, nach Abschluss einzelner Arbeitsprozesse, nach dem Niesen oder Naseputzen etc. Hände gründlich waschen und eventuell desinfizieren!
  - geeignete Reinigungsmittel verwenden, ausreichend einwirken lassen, danach gründlich abspülen und hygienisch trocken (z.B. mit Einmalhandtüchern)
  - Toilettengang auf von Kunden getrenntem Personal-WC
  - regelmäßige Gesamtkörperhygiene
  - gute Mundhygiene
- ▶ Fingernägel sauber und kurz halten (nicht lackiert)!
- ▶ Schmuck (auch Eheringe und Piercings) und Armbanduhren vor Arbeitsbeginn ablegen!
- ▶ Verletzungen sofort versorgen und mit wasserdichten Verbänden abdecken!
- ▶ Bei Verletzungen im Handbereich Fingerlinge bzw. Einmalhandschuhe tragen!
- ▶ Hände gut pflegen, um rissige oder entzündete Haut zu vermeiden
- ▶ Händedesinfektion nur, wenn tatsächlich erforderlich, um Haut zu schonen; dann unbedingt Anwendungshinweise des Herstellers beachten
- ▶ Niesen und Husten auf Lebensmittel unbedingt vermeiden!
- ▶ In den Produktions- und Lagerräumen darf nicht geraucht, gegessen und getrunken werden!

# Gesundheit des Personals

- „Beschäftigungsverbot“ (gemäß Infektionsschutzgesetz) bei übertragbaren Krankheiten bei Tätigkeiten mit direktem Kontakt zu folgenden Lebensmitteln:

- ▶ Eiprodukte,
- ▶ Milch und Erzeugnisse aus Milch,
- ▶ Fleisch und Erzeugnisse aus Fleisch,
- ▶ Fisch und Erzeugnisse aus Fisch,
- ▶ Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden und Mayonaisen
- ▶ Säuglings- und Kleinkindernahrung,
- ▶ Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse,
- ▶ Backwaren mit nicht durchbackener Füllung oder Auflage sowie
- ▶ Sprossen.

# Qualifikation des Personals

- regelmäßige Schulungen zur „Guten Hygienepaxis“, alle Mitarbeiter (inkl. Aushilfs- / Saisonkräfte)
- Nachweis der Schulung gewährleisten (Unterschrift)

## Schulungsinhalte für Mitarbeiter

- ▶ Lebensmittelrecht
- ▶ Eigenschaften und Zusammensetzung der jeweiligen Lebensmittel
- ▶ hygienische Anforderungen bei der Herstellung, Verarbeitung, Lagerung, beim Transport und Verkauf des jeweiligen Lebensmittels
- ▶ Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
- ▶ betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
- ▶ Havarieplan, Krisenmanagement
- ▶ Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
- ▶ Reinigung und Desinfektion

**Arbeitsbekleidung:** Eignung, Wechsel, Reinigung, Kopfbdeckung, usw.

# Schädlingsbekämpfung

## häufigste Schädlinge:

- Ameisen
- Schaben
- Motten (z.B.: Mehl- / Dörrobstmotten)
- Käfer (z.B.: Kornkäfer)
- Fliegen
- Schadnager
- (Vögel) z.B. an Verkaufsständen



# Schädlingsbekämpfung

## Regeln der Schädlingsüberwachung

- ▶ Kontrollieren Sie Ihre Vorratsräume und eingelagerten Produkte sorgfältig und regelmäßig auf Schädlingsbefall. Achten Sie dabei auch auf Anzeichen für Vorrats-schädlinge (z.B. Gespinste, Exkreme, Fraßschäden an Verpackungen etc.).
- ▶ Kontrollieren Sie Zukaufsprodukte im Rahmen der Wareneingangskontrolle auf Befall.
- ▶ Stellen Sie in regelmäßigen Abständen und bei Verdacht auf einen Befall geeignete Köderfallen auf.
- ▶ Lagern Sie Lebensmittel wenn möglich in verschlossenen Behältnissen und in nicht zu großen Mengen ein. Zuerst eingelagerte Ware sollte zuerst verbraucht werden (achten Sie beim Zukauf unbedingt auf das Verbrauchs- und Haltbarkeitsdatum).
- ▶ Leeren Sie Abfallbehälter regelmäßig (mind. täglich).
- ▶ Installieren Sie Fliegengitter an zu öffnenden Fenstern und reinigen Sie diese regelmäßig.
- ▶ Lagern Sie Lebensmittel nicht auf dem Boden.

# Abfallentsorgung

## Regeln der Abfallentsorgung

- ▶ Lebensmittel- und andere Abfälle dürfen nicht in Lager-, Produktions- und Verkaufsräumen aufbewahrt werden (nur vorübergehend, falls dies für den ordnungsgemäßen Betriebsablauf notwendig ist).
- ▶ Biomüll (Schalenreste, Gemüseabfall etc.) ebenso wie Speisereste müssen bis zu ihrer Abholung gekühlt abgestellt werden, sofern sie nicht in einem geschlossenen, dichten System gelagert werden. Eine normale Haushaltsmülltonne ist nicht dicht genug, um vor Ungeziefer und Geruch zu schützen!
- ▶ Abfalleimer müssen regelmäßig entleert und gereinigt werden (mind. täglich bzw. nach Arbeitsende; Abfalleimer ggf. außerhalb von Produktionsräumen desinfizieren).
- ▶ Eine saubere und sachgerechte Abfalllagerung außerhalb der Produktionsräume ist zu gewährleisten; ggf. sind die Abfälle in verschließbaren Behältern zu lagern, die leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sind.
- ▶ Bestimmte tierische Abfälle müssen über Tierkörperbeseitigungsanstalten entsorgt werden (Entsorgungsbelege sind aufzubewahren).
- ▶ Die in gastronomischen Einrichtungen anfallenden Speisereste und Küchenabfälle beinhalten meist auch tierische Bestandteile, also Fleisch, Fisch, Milch etc.; für diese Abfälle ist eine gesonderte Entsorgung vorgeschrieben.<sup>24</sup> Die Entsorgung über die Biotonne ist für gewerbliche Betriebe nur in Ausnahmefällen bei kleinen Mengen möglich. Informieren Sie sich bei Ihrer Kommune über die Speiseresteentsorgung!
- ▶ Das Abfalllager ist regelmäßig auf Ungeziefer zu überprüfen.
- ▶ Gefährliche und ungenießbare Stoffe müssen als solche gekennzeichnet sein. Sie müssen verschlossen und getrennt von Lebensmitteln aufbewahrt werden.

# Fazit

- gesetzliche Vorgaben gelten grundsätzlich auch für Direktvermarkter
- Grundsätze einer guten Hygienepaxis sind zwingend einzuhalten
- systematische eigenverantwortliche Risikobewertung unter den konkreten betrieblichen Bedingungen vornehmen
- Umsetzung durch abgestimmte Maßnahmen zur Betriebs- / Prozess- und Personalhygiene
- kontinuierlicher Prozess
- Hygienemanagement bei konsequenter Umsetzung der Vorbeugemaßnahmen gut beherrschbar

# Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit !!!

Stephan Helzel  
GUBB Unternehmensberatung GmbH  
Herweghstraße 100  
06114 Halle  
0345 / 96391112 0170 / 4467291  
[stephan.helzel@gubb-beratung.de](mailto:stephan.helzel@gubb-beratung.de)



Unternehmensberatung  
GmbH Halle



**Ihr Partner für die Agrarwirtschaft**

*kompetent - konstruktiv - zuverlässig*