



Checkliste persönliche Hygiene

Richtlinien für das Erlangen von
Hygienezertifikaten

Zertifizierung auf dem Gebiet der persönlichen Hygiene

Weltweit werden verschiedene Zertifizierungen verwendet, um die Produktsicherheit unter anderem von Lebensmitteln gewährleisten zu können. Immer häufiger fordern Abnehmer wie Supermarktketten und andere Einzelhändler, dass die Hersteller oder Lieferanten ihrer Produkte ein solches Hygienezertifikat vorweisen können. Mit den Hygienestationen von Elpress erfüllen Sie die Kriterien der verschiedenen Zertifizierungsstellen.

Zwei Zertifizierungen, die weltweit Anwendung finden und zum Standard gehören, sind BRC und IFS.

BRC Food

Der BRC Global Standard for Food Safety – oft einfach BRC Food genannt – ist ein Standard im Bereich der Lebensmittelsicherheit, der von dem British Retail Consortium (BRC) entwickelt wurde. Der ursprünglich englische BRC Food-Standard wird von vielen Einzelhändlern und Herstellern auf der ganzen Welt anerkannt und verwendet, um das Leistungsvermögen ihrer Lieferanten zu bestimmen. Wenn ein Anbieter die Kriterien des BRC Food erfüllt, erfüllt er die neuesten Anforderungen der Kunden und der Gesetzgebung. Der BRC Food-Standard basiert auf der Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit auf der Grundlage des HACCP-Systems und muss durch den Einsatz eines übergeordneten Managementsystems unterstützt werden.

IFS Food

Der International Food Standard – auch IFS oder IFS Food – ist ein Standard für Lebensmittelsicherheit, der durch den Handelsverband Deutschland (HDE) als Spitzenorganisation des deutschen Einzelhandels erstellt wurde. Unter anderem hat sich auch der französische Einzelhandelsverband FCD an den IFS-Standard angeschlossen. Der IFS-Standard wurde auf der Basis des BRC Food-Standards entwickelt und bildet somit das deutsch-französische Äquivalent zu diesem Zertifikat.

Checkliste

In diesem Whitepaper vermitteln wir Ihnen einen Überblick über die Anforderungen, die BRC und IFS – und auch verschiedene nachrangige Zertifikate – an die persönliche Hygiene stellen. Außerdem erläutern wir Ihnen, mit welchen Produkten von Elpress Sie diese weltweit gestellten Anforderungen erfüllen und bei einem Audit ein gutes Ergebnis erreichen können.





1

Kriterien für die persönliche Hygiene

Kriterien für die persönliche Hygiene

Um Zertifikate für den BRC- und/oder IFS-Standard erlangen zu können, muss ein Unternehmen, das mit Lebensmitteln arbeitet, viele Anforderungen erfüllen, unter anderem auf dem Gebiet der persönlichen Hygiene. Elpress vermittelt Ihnen einen Überblick über die wichtigsten Anforderungen, die an die persönliche Hygiene gestellt werden.

- Es stehen abgestimmt auf die Größe des Unternehmens genügend Personalvorrichtungen zur Verfügung, die derart konzipiert sind, dass die Risiken einer Produktkontamination minimiert werden und somit die Lebensmittelsicherheit gewährleistet wird. Die Vorrichtungen sind gut gewartet und werden in sauberem Zustand gehalten.
- Die Umkleieräume für das Personal, für Führungskräfte und Besucher bieten direkten Zugang zu den Produktions-, Verpackungs- oder Lagerräumen, sodass keine Außenbereiche durchquert werden müssen.
- Es gibt genügend Spinde zur Aufbewahrung von persönlichen Gegenständen und/oder selbst mitgebrachten Speisen. Außenbekleidung, Außenschuhe und andere persönliche Gegenstände werden getrennt von der Kleidung und den Schuhen für den Produktionsbereich aufbewahrt.
- Toiletten dürfen keinen direkten Zugang zu Bereichen haben, in denen mit Lebensmitteln gearbeitet wird. Die Toiletten müssen mit geeigneten Vorrichtungen zum Waschen der Hände und mit einer angemessenen natürlichen oder künstlichen Belüftung ausgestattet sein.
- Es sind in ausreichender Anzahl geeignete Vorrichtungen zum Händewaschen beim Zugang zum Produktionsbereich vorhanden. Hier sind mindestens vorhanden: fließendes Trinkwasser, Flüssigseife und geeignete Mittel zum Trocknen der Hände.
- Wenn mit leicht verderblichen Lebensmitteln gearbeitet wird, sind zusätzliche Anforderungen für die Handhygiene einzuhalten:
 - handkontaktfreie Armaturen;
 - Desinfektion der Hände;
 - Schilder/Piktogramme, die deutlich auf die Anforderungen an die Handhygiene hinweisen;
 - Abfallbehälter, die mit einem Fußpedal geöffnet werden können.
- Falls erforderlich, müssen Reinigungsvorrichtungen für Stiefel, Schuhe und andere Schutzkleidung zur Verfügung stehen.

Die oben genannten Kriterien gelten in der Regel sowohl für den BRC Food- als auch für den IFS Food-Standard und außerdem auch für verschiedene andere Hygienezertifizierungen. Für weitere Informationen über die spezifischen zusätzlichen Kriterien der einzelnen Zertifizierungsstellen nehmen Sie bitte Kontakt mit Elpress auf

Audit

Bei der Durchführung eines Audits wird ausführlich geprüft, ob alle Kriterien zur Erlangung eines Hygienezertifikats erfüllt sind. Der Prüfer beurteilt, ob die verschiedenen Elemente des Managementsystems für Qualität und Lebensmittelsicherheit eines Unternehmens dokumentiert und implementiert sind und ob diese Elemente auf dem Laufenden gehalten und kontinuierlich verbessert werden. Eines der Elemente im Unternehmen, die sorgfältig geprüft werden, ist die persönliche Hygiene. Nach Erlangen des Hygienezertifikats werden in bestimmten Abständen Wiederholungsaudits geplant, um die Gültigkeit der Zertifizierung zu verlängern.



3

Mit welchen Vorrichtungen erfüllen
Sie die Hygienekriterien?

Mit welchen Vorrichtungen erfüllen Sie die Hygienekriterien?

Die erforderliche Mindestausrüstung zur Erlangung eines Hygienezertifikats sind Reinigungsbecken oder Reinigungsrinnen mit sauberem Trinkwasser, ein oder mehrere Seifenspender und Mittel zum Trocknen der Hände. Je nach verarbeiteten Lebensmitteln werden weitere Maßnahmen in Bezug auf die persönliche Hygiene verlangt. Elpress bietet eine breite Auswahl an Vorrichtungen für die persönliche Hygiene, mit denen Sie die Hygieneanforderungen erfüllen und somit für ein Zertifikat in Betracht kommen können. Die Mindestanforderungen sind abhängig von dem betreffenden Raum und können je nach Zertifizierung unterschiedlich sein. In der Praxis werden die nachstehenden Vorrichtungen am häufigsten verwendet; hiermit wird eine tragfähige Grundlage für die Erlangung einer Zertifizierung geschaffen.

Vorrichtungen für die Handhygiene

- **Hände einseifen**

Mit einer automatischen kontaktlosen Dosiereinheit oder einem handbetätigten Seifenspender können die Mitarbeiter ihre Hände einseifen und anschließend in einem hygienisch konzipierten Reinigungsbecken oder einer Reinigungsrinne aus Edelstahl waschen. Die Hähne können mit einem elektronischen Sensor oder über Kniebetätigung eingeschaltet werden.

- **Hände trocknen**

Hände können mit Papierhandtüchern aus einem Papierspender, einem in die Reinigungsrinne integrierten Dyson Airblade Tap oder dem neben dem Reinigungsbecken angeordneten Dyson Airblade getrocknet werden.

- **Hände desinfizieren**

Der Zugang zu einem High-Care-Bereich ist nur gestattet, wenn die Hände zuvor desinfiziert wurden. Dies geschieht mittels Desinfektionsröhren. Das alkoholhaltige Händedesinfektionsmittel muss mindestens 30 Sekunden einwirken, bevor mit den Arbeiten begonnen werden darf.

Vorrichtungen für die Schuhhygiene (besonders wichtig bei High-Care/High-Risk-Bereichen)

- **Sohlen- und Stiefelreinigung**

Die Sohlen werden mit rotierenden Bürsten gereinigt, die durch einen Sensor aktiviert werden. Das hierfür verwendete Wasser enthält die für eine wirksame Dekontamination vorgeschriebene Konzentration an Desinfektionsmittel. Die Sohlenreinigung kann in einer Hygienestation mit einer Reinigung der Schuhseitenränder oder der Stiefelschäfte kombiniert werden.

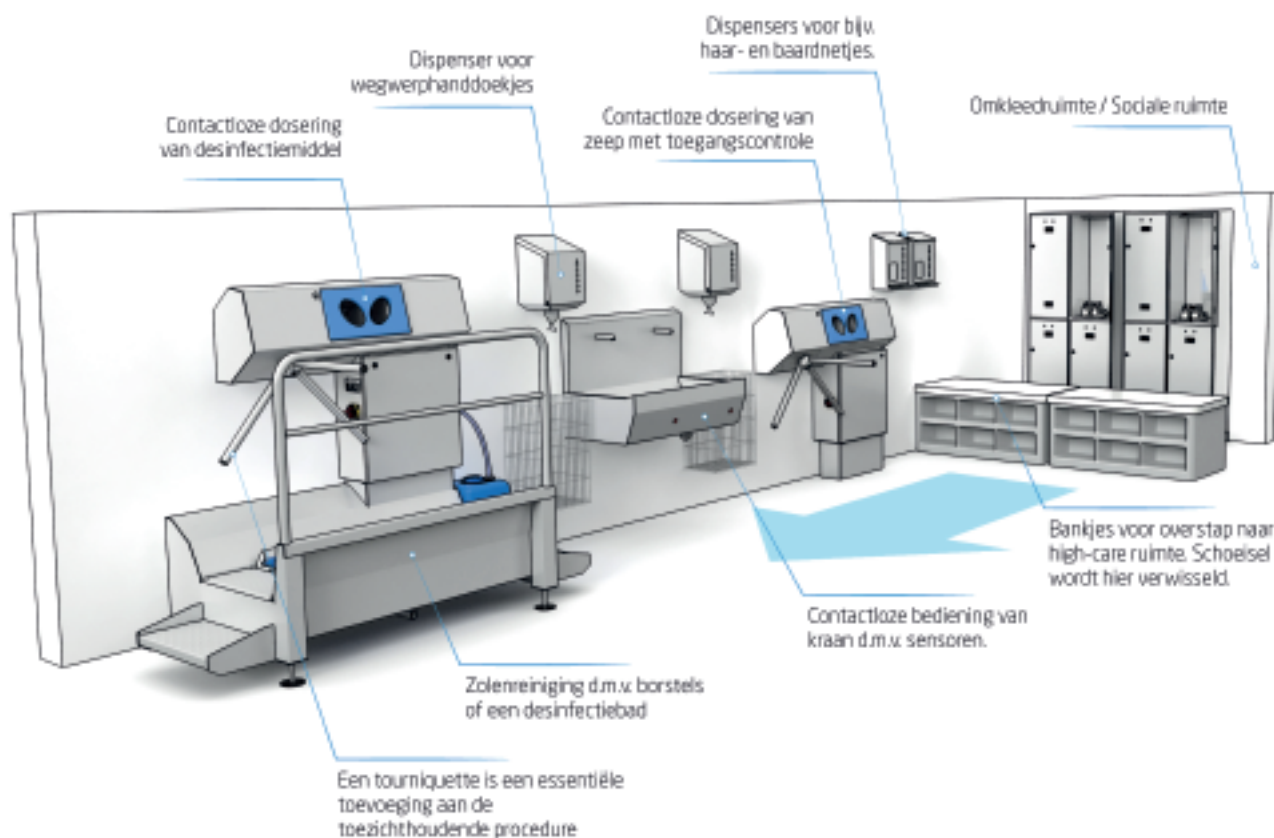
- **Sohlendesinfektion**

Bei Betreten eines High-Care-Bereichs müssen die Schuhe in einem Desinfektionsbad desinfiziert werden. Oft wird dies in der Hygienestation mit der Händedesinfektion kombiniert.

- **Raumtrenner**

Manchmal ist es ausreichend, im Umkleideraum einen Raumtrenner vorzusehen, hinter dem sich

die Schuhe für den High-Care- oder High-Risk-Bereich befinden. Wenn eine solche Rauntrennung ausreichend ist, können Bänke zum Hinübersteigen verwendet werden, um hiermit die Rauntrennung eindeutig kenntlich zu machen.



1. Hygienestation auf der Basis obligatorischer Vorrichtungen.

Diese Zusammenstellung einer Elpress Hygienestation ist in der Praxis häufig vorzufinden. Mit den oben genannten Elementen erfüllen Sie im Normalfall deutlich die Anforderungen zum Erlangen einer Zertifizierung.

Einrichtungen für den Sozialraum

In diesem Raum können sich die Mitarbeiter umkleiden und auf das Betreten der Hygienestation und anschließend des Produktionsbereichs vorbereiten. Elpress kann die komplette Innenausstattung für diesen Umkleideraum liefern, zum Beispiel Spinde, Sitzbänke, Stiefelgehänge, Spender für Haarnetze und Handschuhe, Waschplätze zur Schürzen- und Stiefelreinigung sowie Einrichtungen zur Messer- und Handschuhreinigung.

Zugangskontrolle

Um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten und das Risiko einer Produktkontamination zu minimieren, empfiehlt Elpress, den Zugang zum Produktionsbereich mit einem Drehkreuz zu kontrollieren. Hiermit weisen Sie bei einem Audit nach, dass alle Mitarbeiter, die den Produktionsbereich betreten, die gestell-

ten Hygieneanforderungen erfüllen. Diese Zugangskontrolle ist ein wichtiger Pluspunkt bei der Erlangung des gewünschten Hygienezertifikats. Für das Betreten eines High-Care-Bereichs (wo zum Beispiel mit leicht verderbliche Produkten gearbeitet wird), ist ein Aufsichtsverfahren sogar vorgeschrieben, um ein Hygienezertifikat erhalten zu können.

Hygiene-Konfigurator

Möchten Sie wissen, welche Vorkehrungen Sie bezüglich der persönlichen Hygiene treffen müssen, um ein Hygienezertifikat zu erlangen und welche Hygienestation zu Ihrem Unternehmen passt? Dann tragen Sie hier Ihre Daten in den Hygiene-Konfigurator von Elpress ein. Sie erhalten anschließend eine freibleibende Beratung über die persönliche Hygiene in Ihrem Unternehmen.

Möchten Sie mehr über Zertifizierungen erfahren?

Nach der Lektüre dieses Whitepapers wird Ihnen sicherlich bewusst sein, dass persönliche Hygiene eine absolute Voraussetzung ist, um sich für die verschiedenen Hygienezertifikate zu qualifizieren. Möchten Sie mehr über die Möglichkeiten erfahren, die Elpress Ihnen zu bieten hat, um die weltweit etablierten Hygienestandards zu erfüllen? Dann kontaktieren Sie uns bitte einfach. Denn Hygiene ist unsere Leidenschaft und wir helfen Ihnen gerne weiter.



Elpress BV

Handelstraat 21
5831 AV Boxmeer

T 0485 - 51 69 69

E sales@elpress.com

www.elpress.com

Wer ist Elpress?

Bei Elpress legen wir größten Wert auf Hygiene, und zwar nicht nur, weil Hygiene gesetzlich vorgeschrieben ist, sondern weil hierdurch ganz einfach sicherere Lebensmittel hergestellt werden können. Elpress ist bereits mehr als 40 Jahre der führende Hersteller und Anbieter von Hygieneprodukten für die Lebensmittelindustrie. Unser Schwerpunkt liegt auf der Bereitstellung von Komplettlösungen für Hygieneprozesse. Wir kombinieren unser Know-how und unser umfassendes Produktangebot, um Ihrem Unternehmen einen Mehrwert zu bieten. Wir können Sie in Bezug auf Hygieneprozesse immer qualifiziert beraten, um die Lebensmittelsicherheit auf ein höheres Niveau zu heben.

