**Wir möchten Sie mit folgenden Informationen auf die Hygiene und die Arbeitssicherheit an Ihren Arbeitsplätzen hinweisen, mit der Aufforderung, diese auch entsprechend einzuhalten.**

**Aus der Vielzahl von Sicherheitsbestimmungen und sonstigen Anweisungen können Sie erkennen, welche auf Ihren Arbeitsbereich zutreffen mit der Maßgabe, diese auch zu beachten und einzuhalten:**

**Persönliche Hygiene**

* Tragen Sie die Ihnen zur Verfügung gestellten Sicherheitsschuhe und Arbeitskleidung,
* An den Sortier- und Schälmaschinen sind Schürzen und zusätzlich Einweghandschuhe zu

tragen,

* Die Spargel-Verarbeitung (Hygienezone 2+3+4) darf nur mit sauberer Arbeitskleidung und

Schuhen betreten werden.

* Tragen von Kopfhaarbedeckung im Bereich der Schälmaschine, es gilt das Kopfhaar mit

Haarnetz völlig zu bedecken.

* Einweghandschuhe müssen nach Verlassen der Bereiche an den Sortier- und Schälmaschi-

nen unbedingt gewechselt werden. Gebrauchte Einweghandschuhe entsorgen.

* Tragen Sie saubere Arbeitskleidung, trennen Sie Privat- und Berufskleidung.
* Achten Sie auf ein sauberes Äußeres und auf Reinigung mindestens 1 x wöchentlich bzw.

bei Bedarf Ihrer Arbeitsbekleidung und Schuhe,

* Rauchen, Essen, Trinken, Naschen (z. B. Schokoriegel) und Kaugummikauen sind in den

Lagerräumen für Lebensmittel und der Verarbeitung verboten, Aufenthaltsräume nutzen.

* Rauchen ist im gesamten Betrieb verboten, nur in ausgewiesenen Raucherzonen darf ge-

raucht werden, unbedingt bereitgestellte Ascher benutzen.

* Hände sind nach jeder Toilettenbenutzung (davor und danach), jeder Pause, Gerätebenut-

zung (Öl etc.), Lager- und Transportarbeiten, Abfallentsorgung und Putzen (Handhabung von Desinfektionsmitteln) zu reinigen. Handhygiene ist ständig zu gewährleisten.

Nach dem WC Besuch haben sich alle Mitarbeiter die Hände mit (ggf. antibakterieller) Seife / Gel zu waschen.

* Fingernägel sollen kurz geschnitten, sauber und unlackiert sein.
* Schnitt- und Schürfwunden sind mit blauem Pflaster zu schützen.

Bei Handverletzungen sind zusätzlich (Hygiene-)Handschuhe zu verwenden.

* Bei Infektion mit einer ansteckenden Krankheit, infizierten Wunden oder Hautkrankheiten (lt. Infektionsschutzgesetz) muss unverzüglich die Geschäftsleitung informiert werden.

Personen dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden, die

1. an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,
2. an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
3. die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli

oder Choleravibrionen ausscheiden.

* Die Bescheinigung über die Belehrung gemäß Infektionsschutzgesetz (IFSG) §42 und §43

muss im Original beim Arbeitgeber vorliegen.

* … 🡪Evtl. ergänzen oder anpassen!

**Allgemeine Hygienevorgaben**

* Überflüssiges Verpackungsmaterial, Bänder, Holzreste oder ähnliches sind sofort zu

entsorgen.

* Reinigungsmaterial (Besen, Eimer…) sind aufzuräumen.
* Verpackungen (z. B. Beutel, Schalen) sind vor Verwendung auf Verschmutzung zu prüfen.
* Jede Palette oder Kiste auf einwandfreien und sicheren Zustand kontrollieren.
* Schmutz, Holzsplitter oder sonstige Verunreinigungen durch Paletten oder Kisten sind zu

vermeiden.

* Alle Paletten und Kisten müssen auf Sauberkeit geprüft und ggfs. gereinigt werden.
* Auf richtige und vollständige Auszeichnung achten.
* Auf Fremdkörper, Schmutz, Fraßspuren oder Schädlingsbefall prüfen!
* Die Türen der Kühlhäuser sind geschlossen zu halten.
* Keine Bodenberührung von Lebensmitteln, Kisten nur auf Paletten stellen.
* Für saubere Arbeitsmittel sorgen, wie z. B. Messer.
* Werkzeuge, Zubehör und sonstiges Material nach Gebrauch an den vorgesehenen Platz auf-

räumen.

* Halten Sie Ihren Arbeitsplatz sauber. Bei der Reinigung ist darauf zu achten Ware durch

Fegen nicht zu verschmutzen (Staubentwicklung).

Die Ware muss ggfs. abgedeckt oder weggestellt werden.

* … 🡪Evtl. ergänzen oder anpassen!

**Arbeitssicherheit**

* Es darf kein sichtbarer Schmuck (auch sichtbare Piercings) getragen werden.
* Es besteht während der Arbeitszeit ein striktes Alkoholverbot.
* Es ist verboten, sich durch Alkohol, Drogen, oder andere berauschende Mittel in einen Zu-

stand zu versetzen, in dem man sich oder andere gefährdet. Dies gilt auch für Medikamente.

* Halten sie immer die Flucht- und Brandschutztüren frei!
* Alle Feuerlöscheinrichtungen müssen immer zugänglich sein.
* Arbeitsunfälle grundsätzlich in das Verbandsbuch eintragen.
* Flurförderzeuge (z. B. Hubwagen) und sonstige Maschinen (z. B. Schälmaschine) dürfen nur

nach Einweisung benutzt werden.

* Laufende Maschinen und Geräte dürfen keinesfalls unbeaufsichtigt sein.

(Notfalls abschalten).

* Bei Ölverlust an Flurförderzeugen und Maschinen sind Ölflecken am Boden umgehend zu entfernen (Rutschgefahr).
* Ölflecken sind mit entsprechenden Bindemittel (Vorgesetzten informieren) zu entfernen.
* Jeder ersichtliche Mängel, egal welcher Art, an Flurförderzeuge und anderem Inventar sind unverzüglich dem Vorgesetzten mitzuteilen.
* Jeder Mitarbeiter ist verpflichtet, bei Unfällen im Rahmen seiner Möglichkeiten und soweit es

erforderlich ist, die notwendigen Maßnahmen zu unterstützen.

* … 🡪Evtl. ergänzen oder anpassen!

**Fahrzeug und Fahrer**

* Einhaltung der gesetzlichen Lenk- und Ruhezeiten gemäß EG-Sozialvorschriften

EG-VO 561/2006. (Schicht- und Wochenruhezeiten beachten!)

* Vor Tourbeginn überprüfen, ob die Bescheinigung für „arbeitsfreie Tage“ vollständig ausge-

füllt vorliegt und unterschrieben wurde.

* Bescheinigungen für „arbeitsfreie Tage“ der letzten 28 Kalendertage sind mitzuführen.
* Während der Verladung Motor abstellen.
* Ladung sichern, Sperrstange verwenden.
* Jeder Fahrer ist eigenverantwortlich für den technisch einwandfreien Zustand des Fahr-

zeugs. Öl und Wasser sind grundsätzlich beim Tanken zu kontrollieren.

* Fahrzeugmängel (Lkw) sind unverzüglich der Geschäftsleitung zu melden.
* Der Laderaum darf nur in sauberen geruchsfreien Zustand beladen werden.
* Die Ladefläche ist täglich vor jeder Beladung zu fegen und sauber zu halten, grobe Ver

schmutzungen sind nass zu reinigen!

* Stehende Nässe auf der Ladefläche vermeiden, bei Bedarf Ladefläche lüften.
* Das Führerhaus innen aufräumen.
* Die Ware ist vor der Beladung und nach der Entladung auf Schäden (z. b. aufgerissene Verpackungen) zu prüfen. Diese sind zu protokollieren und müssen umgehend der Ge

schäftsleitung gemeldet werden.

* Kreuzkontaminationen vermeiden, d. h. offene Lebensmittel dürfen mit anderen, offenen Lebensmittel, die bereits kontaminiert sind (z. B. starker Schimmel) nicht zusammen verla-

den werden. Hier besteht die Gefahr, dass der Schimmel sich auf die frische Ware überträgt.

* Sollte verschimmelte oder stark riechende Ware zusammen verladen werden, muss diese unbedingt eingestretcht oder entsprechend verpackt werden.
* … 🡪Evtl. ergänzen oder anpassen!

Beachten Sie die Aushänge, Schilder und Arbeitsanweisungen!

Führen Sie die Ihnen auferlegten Pflichten ordnungsgemäß aus. Verhalten Sie sich dabei kostenbewusst. Bei Fragen oder Unklarheiten wenden Sie sich bitte umgehend an die Geschäftsleitung!

Mit freundlichen Grüßen

Die Geschäftsführung

**Die Arbeitsanweisung für Hygiene und Arbeitssicherheit habe ich erhalten, gelesen und verstanden.**

**Mit meiner Unterschrift erkläre ich mich bereit, die Vorschriften ordnungsgemäß einzuhalten:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**(Datum) (Unterschrift Mitarbeiter)**