

Risikoanalyse Hygiene

Bezeichnung des Risikos, mögliche Gefahren	Bewertung: kein Risiko, gering, mäßig, groß	Maßnahmen zur Gefahrenbeherrschung
Neue Flächen Vorangegangene Nutzung; Belastung mit Unkraut und Schaderregern		Es werden keine Risikoflächen mit Kartoffeln bewirtschaftet; Verpächterbescheinigung
Rückstandhöchstgehalte Überschreitung der Rückstandshöchstgehalte		Teilnahme am Rückstandsmonitoring; Einhaltung der Anwendungsbestimmungen im Pflanzenschutz
Düngung (organisch) und Gärsubstrat Krankheitsübertragung; Eintrag von Unkrautsamen; Art und Herkunft; Belastung mit Schwermetallen; Anwendungszeitpunkt		Herkunftsnachweisen; Analysen der Inhaltsstoffe; Zusammensetzung des Düngers; Kein Kontakt zu essbaren Teilen des Produktes;
Ernte		
Beschädigung der Knollen		Maschineneinstellung überprüfen
Verunreinigung durch Schmierfette und Öle		Regelmäßige Maschinenwartung, Sichtkontrolle
Verunreinigung durch Personal		Hygieneunterweisung, Hygienecheckliste
Erntebänder/ Sortieranlagen: Gefahr durch Verunreinigung mit Schmutz und Krankheitserregern		Regelmäßige Reinigung; Reinigungsplan; Einweisung der Mitarbeiter
Sonstige Maschinen: Gefahr durch Verunreinigung und Beschädigung der Ware		Nach Arbeitsende reinigen
Transport		
Beschädigung der Knollen		Fallsegel auf dem Anhänger, geringe Fallhöhen bei Entladung nicht über 50 cm
Verunreinigungen der Transportbehälter durch Erde, andere Transportgüter (z.B. Düngemittel) etc., Verunreinigung durch Rückstände von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln Ladefläche		Reinigungsplan, Sichtkontrolle der Fahrzeuge, Reinigung von Transportbehältern und Transportfahrzeugen Verwendung von geeigneten Reinigungs- und Desinfektionsmitteln
Verunreinigungen durch ungeschützten Transport (z.B. Witterung, Tiere)		Abdeckplane auf dem Anhänger, Ernte bei geeigneten Witterungsbedingungen

Risikoanalyse Hygiene

Bezeichnung des Risikos, mögliche Gefahren	Bewertung: kein Risiko, gering, mäßig, groß	Maßnahmen zur Gefahrenbeherrschung
Lagerung / Handhabung		
Beschädigung der Knollen		Fallhöhen anpassen, Maschineneinstellung
Verunreinigung durch Schmierfette und Öle		Reinigungsplan. Betriebsmittel, Maschinen außerhalb des Lagers. Verwendung von geeigneten Reinigungs- und Desinfektionsmitteln
Großkisten/ Boxen Verunreinigung durch verdorbene Ware; Schmutzbelastung; Zugang von Tieren		Vor und nach der Saison reinigen; Köderboxen aufstellen und kontrollieren
Haustiere, Vögel		Zugang von Haustieren und Vögeln beschränken
Schadnager		Schadnagerbekämpfungsplan
Lagertemperatur		Temperaturaufzeichnung; Messgeräte überprüfen
Aufbereitung		
Verunreinigung durch Personal, Besucher, Dienstleister		Hygieneunterweisung, Reinigungsplan sanitäre Anlagen; Aushang Hygienerichtlinien
Verunreinigung durch Glas, Plastik, Metall, etc.		Schulungen, Anweisungen, bruchsichere Lampen
Hygiene Gefahren durch Mitarbeiter, Besucher, Tiere		Hygieneschulungen der Mitarbeiter; Hygienechecklisten; Produktionsbereiche geschlossen halten

- Kein Risiko vorhanden
- Risiko vorhanden (Maßnahmenplan)

(Datum, Unterschrift)