



THEMENÜBERSICHT

HANDHYGIENE

IFS FOOD STANDARD

WASCHBECKEN

WO MÜSSEN HANDWASCHBECKEN MONTIERT WERDEN?

Betriebe die Lebensmittel herstellen, bearbeiten bzw. in den Verkehr bringen, sowie gewerblich genutzte Küchen und Verkaufsstellen im Bedienenverkauf sind verpflichtet, eine angemessene, geeignete „Gute Hygienepraxis“ einzuhalten. Den Handlungsrahmen hierfür gibt die allgemeine „Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene“ vor. Entsprechende „Leitlinien für gute Hygiene-/Verfahrenspraxis“ bieten für alle Beteiligten – Betriebe und Lebensmittelüberwachung – eine abgestimmte Orientierungshilfe mit hohem Stellenwert.

Demnach muss mindestens ein leicht erreichbares Handwaschbecken für das hygienische Reinigen der Hände vorhanden sein. Es ist so zu installieren, dass Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden. Handwaschbecken müssen über eine saubere Kalt- und Warmwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen. Sofern aus technischen Gründen die Nachrüstung eines separaten Handwaschbeckens nicht möglich ist, kann bei sog. „Doppelpülbecken“ eines als Handwaschbecken genutzt werden. Es ist zu verhindern, dass bei der Händereinigung Lebensmittel oder Gegenstände mit Kontakt zu Lebensmitteln verunreinigt werden. Seife ist in Spendern zur Verfügung zu stellen. Außerdem muss eine Möglichkeit zur Trocknung der Hände vorhanden sein. Bei Nutzung von Papierhandtüchern sind die gebrauchten Tücher in Behältern mit Deckeln zu sammeln.

„Es ist so zu installieren, dass Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden.“

Der IFS Food Standard (Version 6) fordert: „An Zutrittspunkten zu Produktionsbereichen und innerhalb der Produktion sowie in Sozialbereichen sind ausreichende Möglichkeiten zur Handhygiene vorhanden.“ Andere Bereiche sind im Zuge einer Gefahrenanalyse und Bewertung gleichermaßen auszustatten.

Die Mindestanforderungen dabei sind fließendes Trinkwasser in geeigneter Temperatur, Flüssigseife und Ausrüstungen zur Handtrocknung. Bei Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln, werden in diesen Bereichen zusätzlich berührungslose Armaturen und berührungslose Abfallbehälter sowie Piktogramme und Handdesinfektion gefordert. Im BRC-Standard sind die Anforderungen gleichermaßen.

