

## GUTE HYGIENEPRAXIS

### Verfahrensanleitung Nr. 1: Grundlagen und Methodik (Ausgabe 1.1.2008)

1. Zweck der Verfahrensanleitungen für eine Gute Hygienepraxis  
Nach dem Schweizerischen Lebensmittelgesetz hat die verantwortliche Person eines Lebensmittelbetriebs und die mit ihr verbundenen Unternehmen (wie z.B. Logistikdienstleister) dafür zu sorgen und dies auch nachzuweisen, dass die gesetzlichen und kundenspezifischen Anforderungen an Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände hinsichtlich Gesundheitsschutz, Täuschungsschutz sowie hygienischem Umgang eingehalten werden.

Nach Artikel 52 der LGV haben die Betriebe der Lebensmittelwirtschaft und die mit ihr verbundenen Unternehmen (hier im speziellen bezüglich Lagerung und Transport) im Sinne der Eigenverantwortung ein hierfür notwendiges betriebspezifisches Konzept aufzubauen das auf der Basis der Selbstkontrolle beruht.

2. Grundlagen
  - Schweizerisches Lebensmittelrecht, im speziellen Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) sowie Hygieneverordnung (HyV), siehe [www.bag.admin.ch](http://www.bag.admin.ch); Revision 1.1.2007
  - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene
  - EU-Verordnung 178/2002 bezüglich Rückverfolgbarkeit
  - Positionspapier Rückverfolgbarkeit bzw. Warenverfolgung der Schweizerischen ECR-Initiative vom 30.4.05
  - Interpretation des Begriffs Rückverfolgbarkeit durch den Verband der Kantonschemiker vom 27.11.2003, siehe [www.kantonschemiker.ch](http://www.kantonschemiker.ch)

3. Einführung  
Transporteure und Lagerhalter temperaturgeführter Ware sind wichtige Glieder in der Versorgungskette in Lebensmittelproduktion und –Handel resp. Gross- und Detailhandel. Charakteristisch daran ist, dass diesen „Logistik“ - Unternehmen die Ware nicht gehören muss, sie gleichzeitig verschiedenartige Ware mehrerer Kunden führen können und an diesen Gütern eventuell auch unterschiedliche Dienstleistungen erbracht werden.

Nach dem Produkthaftpflichtgesetz ist der Hersteller für das Produkt verantwortlich. Übergibt er dies einem Logistik-Dienstleister ist dieser nach der LGV die „verantwortliche Person“ und damit in der Pflicht, das Lebensmittelgesetz einzuhalten. Die oberste Verantwortung hiezu liegt bei der Geschäftsleitung. Sie hat alles zu unternehmen, dass das Produkt nicht „fehlerhaft“ wird. Liegt ein

Mangel vor, hat der Hersteller resp. der Logistik-Dienstleister zu beweisen, dass ihn keine Schuld trifft.

Im Bereiche temperaturgeführter Ware unterscheidet man die folgenden beiden Temperaturbereiche:

- 0°C und wärmer, sog. gekühlter Bereich
- -18°C und kälter, sog. tiefgekühlter Bereich.

Diese Verfahrensanleitung findet Anwendung auf folgende Leistungen resp. Logistikprozesse beim Transportieren und Lagern temperaturgeführter Lebensmittel:

- Transportieren (mit Empfang der Ware, Belad, Transport, Crossdocking, Entlad und Ablieferung der Ware)
- Lagern (mit Wareneingang, Einlagern, Lagern, Kommissionieren und Auslagern, Bereitstellen, Warenausgang)
- Erbringen von Dienstleistungen (wie Ein- und Nachfrostern o.ä.; Konfektionieren resp. Umverpacken o.ä.; etc.).

Die Anleitungen finden Anwendung auf den Umgang mit allen Arten von Lebensmitteln und Temperaturstufen, unverarbeitet oder verarbeitet, verpackt (nicht offen!) respektive in geschlossenen Gebinden, zum Verkauf oder zur Entsorgung, wie im Zusammenhang mit der Nutzung von Gebrauchsgegenständen (wie Gebinde), immer gemäss der Lebensmittelgesetzgebung

#### 4. Qualitätsmanagementsystem

Das zur Anwendung gelangende Qualitätsmanagementsystem beschreibt die fachspezifischen Anforderungen und lehnt sich damit an den IFS-Logistic-Standard an. Das Risiko Management beruht auf den Grundsätzen des **H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oint (HACCP)-Konzeptes, enthalten im Codex Alimentarius und Bestandteil der Allgemeinen Grundsätze der Lebensmittelhygiene. HACCP dient dazu, Gefahren, die im Umgang mit Lebensmitteln entstehen können, insbesondere Gesundheitsgefährdung zu minimieren oder ganz auszuschliessen. Das HACCP-Konzept kann in ein Qualitätsmanagementsystem nach DIN EN ISO 9000-Serie integriert werden, z.B. durch ein Kombiaudit ISO 22000 - BRC/IFS.

#### 5. Gefahrenanalyse

##### 5.0 Allgemeines

In unserem (Logistikdienstleistungs-) Bereiche machen wir die folgenden Gefahren aus (Gefahrendefinition):

- Kontamination (Verschmutzung durch Umwelt, Oel und Fette, Pazillen, Bakterien, bereits kontaminierte Ware und dgl.)
- Qualität: Qualitätsbeeinträchtigung bis zur Gesundheitsgefährdung, z.B. zufolge Verderb der Ware (z.B. durch Beschädigung von Ware und/oder Verpackung, Unterschreiten geforderter Temperaturen und dgl.)
- Mangelhaftes Datenmanagement (wie keine Rückrufmöglichkeit, mangelhafte Identifikation, keine Überwachung von Mindesthaltbarkeitsdaten etc.)

## 5.1. Gefahrenanalyse „Transportieren“

Prozessschritt	Gefahr „Kontamination“	Gefahr „Qualität“	Gefahr „Datenmanagement“
	Ursache	Ursache	Ursache
Empfang der Ware	<u>Verschmutzung und Beschädigung von Ware und Verpackung, Gebinde und Ladungsträger</u>	<u>Beschädigung der Verpackung</u>	<u>Geforderte Daten fehlen</u>
	Mangelnde Personenhygiene	Nicht vorschriftsgemässe Temperatur der Ware	Mengen nicht kontrolliert
Belad	<u>Verunreinigung von Camion und Geräten</u>	Nicht vorschriftsgemässe Temperatur des Camions	Ware und Daten nicht übereinstimmend
	<u>Beschädigung und Verunreinigung von Umverpackung und Ladungssicherung</u>		
	Mangelnde Personenhygiene		
Transport	<u>Mangelnde Personenhygiene</u>	<u>Nicht vorschriftsgemässe Temperatur von Camion und Ware</u>	
	Unvereinbarkeit von Behältern und Lagerungsarten	Mangelhafter Fz-Zustand, fehlende Notmassnahmen	
Crossdocking	<u>Verschmutzung von Umschlagsflächen und Geräten</u>	Nicht vorschriftsgemässe Temperatur von Ware und Räumen	<u>Daten „gehen nicht mit“</u>
	<u>Beschädigung/Verschmutzung von Umverpackung und Ladungssicherung</u>		<u>Ware und Daten nicht übereinstimmend</u>
	Mangelnde Personenhygiene		
Entlad und Ablieferung der Ware	<u>Beschädigung Umverpackung</u>	<u>Nicht vorschriftsgemässe Temperatur des LKW</u>	Geforderte Daten nicht vorhanden
	<u>Verschmutzte Geräte</u>	<u>Nicht vorschriftsgemässe Temperatur der Ware</u>	
	Mangelnde Personenhygiene	Beschädigung der Verpackung	

## 5.2. Gefahren „Lagern“

Prozessschritt	Gefahr „Kontamination“	Gefahr „Qualität“	Gefahr „Datenmanagement“
	Ursache	Ursache	Ursache
Wareneingang (WE)	<u>Verschmutzung und Beschädigung von Ware und Verpackung, Gebinde und Ladungsträger</u>	<u>Beschädigung der Verpackung</u>	<u>Geforderte Daten fehlen</u>
	<u>Verschmutzung von Rampen/WE</u>	Nicht vorschriftsgemäße Temperatur der Ware	Mengen nicht kontrolliert
	Mangelnde Personenhygiene		
Einlagern	<u>Verunreinigung von Raum und Geräten</u>		Daten „gehen nicht mit“
	<u>Beschädigung von Umverpackungen</u>		
	Mangelnde Personenhygiene		
Lagern	<u>Verunreinigung von Raum und Geräten</u>	Nicht vorschriftsgemäße Temperatur des Raumes	Geforderte Daten nicht auf Lagerplatz hinterlegt
	Unvereinbarkeit in der Lagerung		
Kommissionieren und Auslagern	<u>Verunreinigung von Raum und Geräten</u>	<u>Nicht vorschriftsgemäße Temperatur des Raumes</u>	Geforderte Daten nicht neuer Sendungseinheit zugeordnet
	Mangelnde Personenhygiene	Beschädigung der Verpackung	
Bereitstellen	<u>Verunreinigung von Raum, Geräten und Ladungsträgern</u>	<u>Nicht vorschriftsgemäße Temperatur des LKW</u>	Geforderte Daten nicht vorhanden
	Mangelnde Personenhygiene		
Warenausgang (WA) resp. Verlad	<u>Verunreinigung von Rampen und WA</u>	Nicht vorschriftsgemäße Temperatur von Raum und Ware	Geforderte Daten gehen nicht mit
	Mangelnde Personenhygiene		

### 5.3. Gefahrenanalyse „Dienstleistungen“

Prozessschritt	Gefahr „Kontamination“	Gefahr „Qualität“	Gefahr „Datenmanagement“
	Ursache	Ursache	Ursache
Ein- und Nachfrost u.ä.	Verunreinigung von Raum und Geräten	Nicht vorschriftsgemässe Temperatur von Raum und Ware	<u>Geforderte Daten gehen nicht mit</u>
	Verschmutzung und Beschädigung von Verpackung und Umverpackung	Zu geringe Gefriereschwindigkeit	
Konfektionieren, Umpacken u.ä.	Mangelnde Personenhygiene		
	Verunreinigung von Raum und Geräten	Nicht vorschriftsgemässe Temperatur von Raum und Ware	Geforderte Daten gehen mit Verpackungs- und Umpackungseinheit nicht mit
	Verschmutzung und Beschädigung von Verpackung und Umpackung		
	Mangelnde Personenhygiene		

### 6. Weiterführende Literatur

- IFS Logistics (Logistics Standards), IFS Internationaler Food Standard der europäischen Lebensmittelhersteller und Einzelhandel; Bezug unter [www.food-care.info](http://www.food-care.info)
- Verfahren für den Temperaturgeführten Transport; Arbeitspapiere der Transfrigoroute International
- Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in Kühlhäusern des VDKL Verband Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen e.V.; Bezug unter [www.vdkl.de](http://www.vdkl.de)
- Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis beim Lebensmitteltransport der Transfrigoroute Deutschland e.V.; siehe [www.transfrigoroute.de](http://www.transfrigoroute.de)
- „Neue Pflichten und Aufgaben für die Branche“ sowie „ISO 22000 – Zukunftsaussichten einer Norm“, in Lebensmittel-Technologie 1-2/07
- Lebensmittelhygiene; Bernard Cloetta; Quintus Verlag, Fotorotar AG, 8132 Egg/ZH

## GUTE HYGIENEPRAXIS

### Verfahrensanleitung Nr. 2: Temperaturüberwachung

(Ausgabe 1.1.2008, basierend auf der Verfahrensanleitung Nr. 1)

#### 1. Temperaturanforderungen

In jedem Falle sind die vom Kunden/Besitzer der Ware geforderten resp. mit ihm vereinbarten individuellen Temperaturen sowohl hinsichtlich Soll- wie Toleranzwerten einzuhalten.

Wesentliche Sollwerte (als Orientierungsgrössen):

Tiefkühlprodukte:	-18°C (oder kälter)
Frische Fischereierzeugnisse:	max. 2 °C
Fleischprodukte, Convenienceprodukte:	4°C (Hackfleisch 2°C)
Molkereiprodukte:	5°C
Früchte und Gemüse:	12°C

Bei den gekühlten, gefrorenen und tiefgefrorenen Lebensmitteln wird ein kurzer Temperaturanstieg von bis zu 3°C toleriert (Toleranz).

#### 2. Kontrolle beim „Transportieren“ (Verantwortlich Chauffeur)

Vor Beladung und Entladung ist die LKW-Innentemperatur bezüglich der geforderten Temperatur zu überprüfen. Die Temperatur der Ware wird mit einem mobilen Messgerät in der Mitte der Palette im Abstand von 10 cm von der Verpackung im Sinne einer zerstörungsfreien Prüfung gemessen. Die zur Temperaturmessung herangezogenen Versandstücke müssen repräsentativ für den wärmsten Punkt der Ladung sein. Die Messergebnisse sind dem Lieferschein zuzuordnen.

Während dem Transport ist - neben einer periodischen Aufzeichnung der gemessenen Werte - die aktuelle Temperatur beim Chauffeur auf einem Display anzuzeigen und/oder auf geeignete Art zu übermitteln sowie von diesem laufend zu verfolgen. Die Messergebnisse sind dem Frachtschein zuzuordnen.

#### 3. Kontrolle während „Lagern“ und „Dienstleistungen“ (Verantwortlich Betriebsleiter)

Die Raumtemperaturen sind periodisch zu messen, zu überwachen und zu dokumentieren.

#### 4. Verhalten bei Abweichungen

Werden Abweichungen von den vorgeschriebenen Temperaturwerten festgestellt sind diese unverzüglich dem Besitzer der Ware zu melden. Dieser entscheidet über das weitere Vorgehen.

5. Verhalten bei Störungen/Pannen an Aggregaten, Anlagen resp. Fahrzeugen  
Kontaktaufnahme mit Disposition resp. Leitzentrale die über die einzuleitenden Massnahmen (ggf. unter Rücksprache mit dem Besitzer der Ware) entscheidet. Die regelmässige Wartung von Aggregaten und Fahrzeugen ist zu dokumentieren.
6. Dokumentation  
Die Messdaten sind bezogen auf Fahrzeug, Lagerort und Datum/Zeit zu dokumentieren und während 5 Jahren aufzubewahren, bei leicht verderblichen Produkten mit Haltbarkeit unter 3 Monaten beträgt die Aufbewahrungsdauer 6 Monate
7. Geräte  
Sämtliche Messgeräte sowie dessen Temperaturlaufnehmer sind einmal jährlich mit einem zertifizierten Prüfmittel zu testen. Ein gültiges Kalibrierzertifikat muss vorhanden sein.

---

#### Anwendungsvermerk:

Dieses Dokument ist eine Empfehlung des SVKT Schweizerischer Verband für Kühl- und Tiefkühllogistik. Der SVKTL empfiehlt seinen Mitgliedern die Anwendung dieser Verfahrensanleitung um den Vorgaben des Gesetzes nach zu kommen. Die Verfahrensanleitung ist in jedem Falle individuell zwischen Auftraggeber und Leistungserbringer zu vereinbaren. Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen für die Lagerung temperaturgeführter Ware AGB-T gelten in jedem Falle mit (siehe [www.svktl.ch](http://www.svktl.ch) Rubrik Bedingungen).

## GUTE HYGIENEPRAXIS

### Verfahrensanleitung Nr. 3: Rückverfolgbarkeit

(Ausgabe 1.1.2008, basierend auf der Verfahrensanleitung Nr. 1)

1. Grundsätze  
Als Einheitsgrösse für die Rückverfolgbarkeit gilt das Warenlos, die Chargennummer, die erfasst und dokumentiert werden muss. Dies kann durch eine Datierungsangabe (z.B. Mindesthaltbarkeitsdatum) ersetzt werden, sofern diese einen eindeutigen Rückschluss auf das Warenlos ermöglicht. Das Warenlos ist auf der Etiketle zu dokumentieren.
2. Pflicht  
Die Rückverfolgbarkeit muss durch eine dem Unternehmen und den Kundenanforderungen angepassten Dokumentationsart belegt werden. Es gilt die Regel: Eine Stufe Rückwärts und eine Stufe Vorwärts. Die Chargennummer hat immer mitzugehen. Selber zum Einsatz gebrachtes und (un)mittelbar mit dem Lebensmittel in Kontakt gelangendes Verpackungsmaterial ist ebenfalls zu dokumentieren.
3. Responszeiten  
Ein Unternehmen muss innerhalb von zwei Arbeitstagen bezüglich Rückverfolgbarkeit auskunftsbereit sein.
4. Aufbewahrung der Daten  
Daten bezüglich der Rückverfolgung sind ab Lieferdatum über einen Zeitraum von 5 Jahren aufzubewahren, bei leicht verderblichen Produkten mit Haltbarkeit unter 3 Monaten beträgt die Aufbewahrungsdauer 6 Monate.

---

#### Anwendungsvermerk:

Dieses Dokument ist eine Empfehlung des SVKT Schweizerischer Verband für Kühl- und Tiefkühllogistik. Der SVKTL empfiehlt seinen Mitgliedern die Anwendung dieser Verfahrensanleitung um den Vorgaben des Gesetzes nach zu kommen. Die Verfahrensanleitung ist in jedem Falle individuell zwischen Auftraggeber und Leistungserbringer zu vereinbaren. Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen für die Lagerung temperaturgeführter Ware AGB-T gelten in jedem Falle mit (siehe [www.svktl.ch](http://www.svktl.ch) Rubrik Bedingungen).



## GUTE HYGIENEPRAXIS

### Verfahrensanleitung Nr. 4: Personenhygiene

(Ausgabe 1.1.2008, basierend auf der Verfahrensanleitung Nr. 1)

#### 1. Körperhygiene

Körperhygiene ist selbstverständlich, dazu gehört

- Regelmässiges Duschen/Baden
- Pflegen der Haare
- Kein übermässig wahrnehmbares Aftershave und Parfüm.

#### 2. Händehygiene

Die Hände müssen gepflegt und die Fingernägel kurz sein. Gründliches Händewaschen nach jeder WC-Benützung.

#### 3. Verletzungen

Durch offene Wunden können Lebensmittel sehr leicht mit Krankheitskeimen infiziert werden.

Offene Wunden müssen mit einem dicht schliessenden Verband (blaues, detektierbares Pflaster, Fingerlinge, Einweghandschuhe) geschützt werden.

#### 4. Toilettenhygiene

Nach dem Toilettenbesuch sind die Hände immer gründlich zu waschen.

#### 5. Meldepflicht bei Krankheiten

Durchfall, Fieber, Erbrechen, Gelbsucht, Hautausschläge, offene Wunden und andere ansteckende Krankheiten müssen unverzüglich dem Arbeitgeber gemeldet werden.

#### 6. Essen, Trinken, Rauchen

Ausser in speziell bezeichneten Räumen ist generell Essen, Trinken und Rauchen nicht gestattet.

#### 7. Personalrestaurant

Die standortspezifische Regelung bezüglich Kleiderordnung ist zu beachten.

#### 8. Berufskleider und Erscheinungsbild

Mit dem Erscheinungsbild wird wesentlich dazu beigetragen, dass wir mit Begriffen wie Qualität, Hygiene und Professionalität verbunden werden. Mitarbeitende haben die gemäss den Weisungen des Vorgesetzten festgelegte Arbeitskleidung zu tragen.

**9. Kleidung und Schuhwerk**

Die Mitarbeitenden dürfen nicht mit den Strassenschuhen im Lager arbeiten. Der Arbeitgeber stellt den Arbeitnehmern, gemäss den Vorschriften der SUVA, die Arbeitsschuhe zur Verfügung. Die Mitarbeiter verpflichten sich zu den übergebenen Arbeitsschuhen Sorge zu tragen.

**10. Geltungsbereich**

Dieses Hygienemerkbblatt ist für alle Mitarbeiter, sowie alle externen Logistikdienstleister, Unterhalts- und Servicepersonal gültig und verbindlich.

---

**Anwendungsvermerk:**

Dieses Dokument ist eine Empfehlung des SVKT Schweizerischer Verband für Kühl- und Tiefkühllogistik. Der SVKTL empfiehlt seinen Mitgliedern die Anwendung dieser Verfahrensanleitung um den Vorgaben des Gesetzes nach zu kommen. Die Verfahrensanleitung ist in jedem Falle individuell zwischen Auftraggeber und Leistungserbringer zu vereinbaren. Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen für die Lagerung temperaturgeführter Ware AGB-T gelten in jedem Falle mit (siehe [www.svktl.ch](http://www.svktl.ch) Rubrik Bedingungen).