

# Zutritt für Fremdpersonen

Die schweizerische Lebensmittel- und die entsprechende EU-Gesetzgebung verlangen von Betrieben, die in irgendeiner Form Nahrungsmittel herstellen, verarbeiten oder in Verkehr bringen, die Erarbeitung und Anwendung eines wirksamen HACCP-Konzepts und eine Hygieneschulung, welche neben dem Angestellten auch alle Fremdpersonen im Betrieb umfasst.



„Die für den Betrieb verantwortliche Person muss dafür sorgen, dass alle Mitarbeiter ihren Aktivitäten entsprechend im hygienischen Umgang mit Lebensmitteln geschult, eingewiesen und überwacht werden und dass sie zur Durchführung ihrer Aktivität nachweislich befähigt sind.“ (BRC Standard Kapitel 6.1).

„Sämtliche Mitarbeiter einschließlich Zeitarbeitskräften und Vertragspartner sind vor Aufnahme ihrer Tätigkeit entsprechend zu schulen“ (BRC Standard Kapitel 6.1.1).

„Das Unternehmen verfügt über ein dokumentiertes Schulungsverfahren und komplette Aufzeichnungen zu den Schulungen (BRC Standard Kapitel 6.1.2) siehe auch 6.4 Schutzbekleidung.“

Auch im Zusammenhang mit der Infektionsschutzgesetzgebung und der Forderung nach lückenloser Rückverfolgbarkeit ist es notwendig, alle Fremdpersonen, die den Betrieb betreten, namentlich zu erfassen, sie über ihren Gesundheitszustand zu befragen und sie über die im Betrieb geltenden Hygiene respektive Sicherheitsvorschriften zu informieren.

Fremdpersonen sind:

- Besucher (Einzelpersonen und Gruppen)
- Handwerker und Techniker aus Zulieferbetrieben
- Temporäre oder Zeit-Arbeitskräfte einschl. Reinigungspersonal und andere Dienstleister.

Betriebe, die nach den Regeln der „Guten Hygiene Praxis“ geführt werden, schulen alle Mitarbeiter, die mit Nahrungsmitteln (von der Rohware bis zum Endprodukt), Verpackungsmaterialien, Geschirr etc. in Produktion, Verkauf oder Restauration in Berührung kommen, regelmäßig in Hygiene. Fremdpersonen, die die Produktionsräume betreten, müssen sich nach den gleichen Regeln verhalten. Schließlich benutzen sie die gleichen Toiletten und Garderoben, Türklinken, Fußböden wie die fest angestellten Mitarbeiter. Diese Maßnahme will das Risiko der mikrobiologischen Kontamination der Produkte minimieren und der Kreuzkontamination vorbeugen.

In der Einführungsschulung werden die Fremdpersonen mit der Vermehrung der Mikroorganismen vertraut gemacht. Sie erlangen Verständnis für die Notwendigkeit hygienischer Maßnahmen und sie werden über die Sicherheitsvorschriften informiert.

Schon heute wird in vielen Betrieben einiges getan, um den Anforderungen der Zutrittsregelung, wie sie oben erläutert wurde, gerecht zu werden. Doch die Betriebe registrieren und instruieren ihre Besucher zumeist auf schriftlichem Weg – was einerseits für die Rückverfolgbarkeit der Besucher umständlich ist, und andererseits die ganze Maßnahme als lästige Formalität und

Pflichtübung erscheinen lässt. Oft wird daher die Unterschrift etwas leichtsinnig gesetzt.

Eine neue Software der AVA Scheiner AG, Zürich ermöglicht nun mit betriebsbezogenen Videos eine klare und einprägsame Information. Dadurch wird die Bedeutung der Zutrittsregelung unterstrichen. Kernkompetenz der AVA ist die Gesamtlösung von Corporate Videos. Sie ist tätig auf dem Gebiet der Mitarbeiterschulung für die Nahrungsmittelindustrie.

In der Praxis sieht die Umsetzung wie folgt aus: Am Empfang des Produktionsbetriebs steht ein PC mit Bildschirm und Drucker. Der Besucher wird angewiesen, das Programm zu starten und durchzuarbeiten.

Der Ausdruck wird sowohl von der Fremdperson als auch von der Kontaktperson unterzeichnet. Dann wird dem Besucher der Zutrittsausweis ausgehändigt. Die Besucherdaten werden gespeichert. Sie können in eine Excel Datei exportiert werden, und wenn notwendig kann jederzeit in Erfahrung gebracht werden, wer den Betrieb betreten hat und wann dies geschah. Durch diese Software werden die wichtigsten regulatorischen Forderungen in Bezug auf die Information/Schulung der Fremdpersonen vor dem Zutritt zum Betrieb erfüllt. Die Videos und die Screens sind auf den jeweiligen Betrieb angepasst. So hat das Programm neben der regulatorischen Notwendigkeit auch einen willkommenen PR Effekt.



Füllen Sie bitte das Formular aus:

Name, Vorname

Firma

PLZ Ort

Ansprechperson

Bitte drücken Sie nach Beendigung Ihrer Eingaben die "Enter"-Taste und klicken Sie dann auf "Weiter".

Neu beginnen

Wo werden Sie sich während Ihres Besuchs bzw. Ihrer Tätigkeit aufhalten?

In der Verwaltung

Im Betrieb

In der Verwaltung und im Betrieb

Ich weiss es nicht

(Betrieb = Fabrikationsräume und Laboratorien)

Neu beginnen Zurück

## KONTAKT

**Peter Scheiner**  
AVA Scheiner AG, CH- Zürich  
Tel.: +41/44/4482070  
Fax: +41/44/4482075  
info@ava-scheiner.ch  
www.ava-scheiner.ch