

Risikofaktor Pausenbrot im Personalfluss

Produktionsbetriebe für Lebensmittel, müssen viele Gesetze, Vorschriften, Grenzwerte und Auflagen erfüllen. Der Gesetzgeber passt diese stetig und zum Teil unabhängig von Verbraucher-Forderungen an. Teilweise ergeben sie sich aus den Anforderungen des globalisierten Handels. Grundsätzlich gilt immer: Ein Produktionsbetrieb muss hygienisch in den Weiß- und Schwarzbereich gegliedert sein. Gerade beim Personalfluss wird dies ganz unterschiedlich gehandhabt und führt nicht selten zu Schwierigkeiten in der Hygiene.



Dipl.-Ing. Martin Thiele,
Geschäftsführer

Dabei ist die Schwarz-Weiß-Trennung im Grundsatz durch eine räumliche Trennung relativ einfach zu garantieren. Allerdings ist besondere Vorsicht geboten, um in allen Bereichen eine Kreuzkontamination zu vermeiden: Das gilt für den Waren- und Produktionsfluss genauso wie für den Personalfluss. Aber wann bin ich beim Personal weiß? Zur Beantwortung dieser Frage müssen Betreiber zwingend die Anforderungen des Gesetzgebers und ihrer Absatzmärkte klären. Gerade für den Export von Ware ist zu prüfen, was vor Ort im Ausland gefordert ist und ob eine ausländische Zulassung des hiesigen Betriebes nötig ist.

Bei der Personalführung gibt es verschiedene Möglichkeiten der Weiß-Schwarz-Trennung. Das Wort weiß bedeutet u. a. Straßenkleidung und Arbeitskleidung voneinander zu trennen. Das gelingt für einige Betriebe relativ leicht

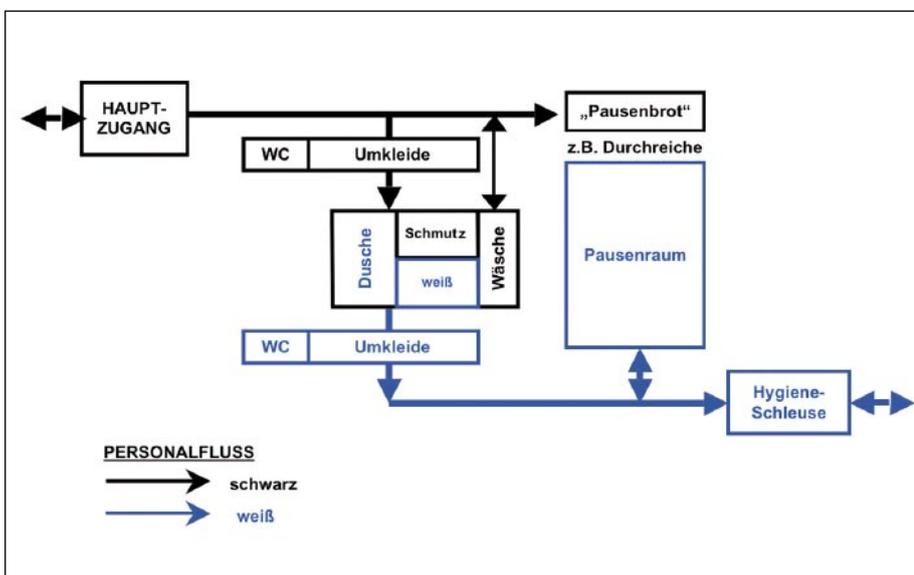
durch einen Doppelspind in der Umkleidekabine. Für andere Betriebe, z.B. in der Fischverarbeitung, sind die Auflagen höher. In jedem Fall ist zu beachten, dass das Personal mit den Straßenschuhen im gesamten Umkleidebereich läuft. Somit sollten die Arbeitsschuhe erst nach dem Verlassen des Umkleidebereichs gewechselt werden. Zwar nicht für alle Betriebe gesetzlich bindend, aber in jedem Fall empfehlenswert sind räumlich getrennte Schwarz-/Weißräume. Die Waschräume sollten angegliedert beziehungsweise als Durchgang angeordnet sein. Für beide Bereiche sollte es zusätzliche WC-Anlagen geben. Für die strikte Schwarz-Weiß-Trennung müssen auch die Zuführung der Weiß-Arbeitskleidung und das Abholen der Schwarz-Schmutzwäsche getrennt organisiert sein.

Was zunächst nichtig klingt, ist im Alltag ein wichtiger Aspekt: Das Pausenbrot muss

draußen bleiben! Dahinter steht, dass es mittlerweile in vielen gewachsenen und neuen Betrieben innerhalb des Hygienebereichs Kurzpausenräume gibt. Mitarbeiter tragen dann Pausenbrote, Snacks und Getränke nicht selten in Glasflaschen durch den Hygienebereich. Es ist zu prüfen, ob durch eine geschickte Personalführung und Raumzuordnung Kurzpausenräume, Umkleidebereiche und dann auch noch die WC-Bereiche zusammengeführt werden können. Der Zugang über eine Hygieneschleuse sichert eine absolute Schwarz-Weiß-Trennung. Sollte die Zusammenführung der Bereiche oder ein kontaminationsfreier Personalfluss nicht möglich sein, müssten Insellösungen geschaffen werden. Der Zugang zu diesen dezentralen Sozialbereichen mit den angrenzenden Kurzpausenräumen ist über einen zentralen schwarzen Personalgang sicherzustellen.

Wo sind die Hauptzugänge des Personals? Welche Art der S/W-Trennung ist gefordert? Wie erfolgt die Verpflegung? Sind die Wege zumutbar, auch im Hinblick auf mögliche Erweiterungen? Sind Kurzpausenräume nötig? Wer als Betreiber mit diesen Fragen den Weg zu klaren Lösungen einschlägt, braucht künftig keine Hygiene-Anforderungen mehr zu fürchten.

Autor: Dipl.-Ing. Martin Thiele, Geschäftsführer



Kontakt:

Thiele/Linnenberg Planungsgesellschaft mbH

Hamburg

Tel.: 040/2549945-0

m.thiele@tl-planung.de

www.tl-planung.de