

**Anlage 3**  
**(zu § 2 Nummer 2 Buchstabe c, § 3)**

**Beurteilungskriterien zum Hygienemanagement**

<b>Beurteilungsmerkmale</b>	<b>Beurteilungskriterien</b>
1. Bauliche Beschaffenheit	Beurteilung der <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Betriebsstruktur, Ausstattung (Wände, Decken, Fußboden, Beleuchtung, Belüftung, Handwaschbecken), Kühlkapazität, Abwasserabfluss, Anlagen</li> <li>2. Qualität der laufenden Instandhaltungsmaßnahmen</li> </ol>
2. Reinigung und Desinfektion	Beurteilung der <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Effektivität der Reinigung (Mittel, Intervall, Maßnahmen bei Abweichungen, Erfolgskontrolle)</li> <li>2. Effektivität der Desinfektion (Mittel, Intervall, Maßnahmen bei Abweichungen, Erfolgskontrolle)</li> <li>3. Dokumentation</li> </ol>
3. Personalhygiene	Beurteilung der <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Qualität des Hygienebewusstseins der Mitarbeiter</li> <li>2. Schutzkleidung</li> <li>3. Maßnahmen bei Erkrankungen</li> <li>4. Dokumentation</li> </ol>
4. Produktionshygiene	Beurteilung von <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Organisation der Produktion</li> <li>2. Schutz vor nachteiliger Beeinflussung</li> <li>3. Abfallbeseitigung</li> </ol>
5. Schädlingsbekämpfung	Beurteilung der <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Effektivität der Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen (Auswahl und Lage der Köder, Überprüfungsintervall, Maßnahmen bei Befall)</li> <li>2. Dokumentation</li> </ol>