

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Maßnahmen in Pandemie-Zeiten	08-05-02
		Seite 1 von 3
		Revision <u>b</u>

1 Geltungsbereich

Die vorliegende SOP gilt für alle Mitglieder des DOP.

2 Zweck

Der Zweck dieser SOP ist die Beschreibung von Schutz- und Hygienemaßnahmen, die im Fall einer Pandemie getroffen werden können, um das Risiko einer Krankheitsübertragung zu minimieren und die Mitarbeiter des Panels ausreichend zu schützen. Die SOP orientiert sich an der COI Richtlinie zum Management von Olivenöl-Sensorikpanels im Fall einer Pandemie (siehe mitgeltende Unterlagen)

3 Begriffe

Bezüglich der Begriffsbestimmungen gelten die Vorgaben der SOP 03-01-01 Begriffsbestimmungen.

4 Zuständigkeiten / Verantwortlichkeiten

Für die sichere Organisation der Panelarbeit, der Schulungen und der Fortbildungen in Pandemiezeiten ist die Panelleitung zuständig und verantwortlich. Sie erstellt vor Präsenz-Veranstaltungen ein an die jeweiligen Gegebenheiten angepasstes Hygiene-Konzept und kommuniziert es den Teilnehmern. Die Teilnehmer sind für die Einhaltung der vorgegebenen Regel zuständig und verantwortlich.

5 Beschreibung

5.1 Panelarbeit mit sensorischer Bewertung am Heimarbeitsplatz

Zur Vorbereitung und Abfüllung der Proben durch die Panelleitung werden im Labor des DOP folgende Hygienemaßnahmen getroffen:

- Tragen von Einmal-Handschuhen aus Nitril oder Latex
- Tragen eines Mundschutzes (Empfehlung FFP2-Maske, alternativ FFP1-Maske). Stehen diese nicht zur Verfügung oder können diese nicht zur Verfügung gestellt werden, ist mindestens ein gewöhnlicher Mund-Nasenschutz zu verwenden)
- Desinfektion der benutzten Flächen mit geruchsarmem Desinfektionsmittel (z.B. wässrige Alkohollösung mit min. 70% Alkohol)
- Abfüllung der Proben in neue Glasfläschchen zum Versand an die Mitglieder

Im Allgemeinen findet die sensorische Bewertung der Proben am Heimarbeitsplatz der einzelnen Panelisten statt. Dadurch wird eine direkte Übertragung von Krankheitserregern zwischen den Panelisten effektiv ausgeschlossen. Die Panelisten beachten bei der Verkostung die jeweils geltenden Hygienevorschriften an ihrem Arbeitsplatz. Die

Erstellt: A.Schaffer 13.09.2020	Überarbeitet: <u>A.Schaffer 28.06.2023</u>	QM-geprüft: <u>C.Blug 28.06.2023</u>	Genehmigt/gültig ab: <u>N. Liebmann 04.07.2023</u>
------------------------------------	---	---	---

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Maßnahmen in Pandemie-Zeiten	08-05-02
		Seite 2 von 3
		Revision <u>b</u>

Ergebnisse der Verkostung werden der Panelleitung kontaktlos über das online-Portal SENSORY mitgeteilt.

Die Rückmeldung des Panelleiters (Moderation, Versendung der Ergebnisse und Leistungsbewertung der Panelisten) sowie Beantwortung von Fragen usw. finden ebenfalls elektronisch oder telefonisch statt.

5.2 Durchführung von Präsenzveranstaltungen in den Räumen des DOP

Vor einer Präsenzveranstaltung erstellt die Panelleitung ein Hygienekonzept, das je nach aktueller Pandemie-Situation angepasst werden muss. Es wird den Teilnehmern vor Veranstaltungsbeginn zur Verfügung gestellt. Zur Erstellung kann das Formular 08-05-02-FB-01 verwendet werden.

Ist der Veranstaltungsort zum Zeitpunkt der Veranstaltung als Risikogebiet ausgewiesen, sind die Mitglieder nicht zur Teilnahme an der Veranstaltung verpflichtet.

Personen, die sich in den letzten 2 Wochen vor der Veranstaltung in einem Risikogebiet aufgehalten haben und keinen aktuellen Test mit negativem Ergebnis vorweisen können, dürfen an der Veranstaltung nicht teilnehmen. Personen, die Krankheitssymptome wie Fieber, trockenen Husten oder Verlust des Geruchs- oder Geschmacksempfindens haben, dürfen ebenfalls nicht der Veranstaltung teilnehmen.

5.3 Vorgaben für den Verkostungsraum

Der Verkostungsraum muss vor, während und auch nach der Veranstaltung ausreichend gelüftet werden (mindestens in allen Pausen durch Öffnen aller Fenster und Türen für 5 bis 20 Minuten je nach Außentemperatur).

Tische, Stühle und Testkabinen müssen mit geruchsneutralen Mitteln desinfiziert sein.

Die Verkostungsgläser und Glasdeckel müssen bei mindestens 70 °C gewaschen und anschließend bei 90 °C getrocknet werden.

Die mobilen Testkabinen müssen unter anderem mit einem Einweg-Becher für Wasser, einem Einwegbecher mit einer Papierserviette als Spuckbecher, einer Papierserviette und einer verschlossenen Wasserflasche ausgestattet sein.

Die Testkabinen sind so im Raum verteilt, dass der Abstand von 1,5 Metern zu anderen Personen gewährleistet ist. Gegebenenfalls muss die Anzahl der Teilnehmer beschränkt werden.

Beim Einsammeln der benutzten Gläser und sonstigen Gegenstände sollten Masken und Handschuhe getragen werden oder die Hände anschließend gründlich gewaschen und desinfiziert werden, ebenso beim Reinigen der Gläser.

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Maßnahmen in Pandemie-Zeiten	08-05-02
		Seite 3 von 3
		Revision <u>b</u>

5.4 Vorgaben für die Teilnehmer

Die Teilnehmer der Veranstaltung müssen alle zum Veranstaltungszeitraum gültigen behördlichen Hygienemaßnahmen befolgen. Es werden folgende Maßnahmen empfohlen:

- Gründliches Händewaschen vor und nach der Veranstaltung mit geruchsneutraler Seife
- Abstand von mindestens 1,5 Metern zu anderen Personen, körperlichen Kontakt vermeiden
- Tragen von Gesichtsmasken, wenn der empfohlene Abstand von 1,5 Metern nicht gewährleistet werden kann
- Kein gemeinsames Benutzen von Gegenständen wie Stiften, Lineal usw.
- Unnötiges Berühren von Gegenständen und Einrichtungen im Testraum sollte vermieden werden
- Bei Schulungen keine Verwendung von gemeinsam benutzten Proben, Fehlerreferenzen, Duo/Trio-Test usw.

5.5 Durchführung von Veranstaltungen in anderen Räumen

Wird eine Veranstaltung nicht in den Räumen des DOP durchgeführt, sondern z.B. in einem Hotel, so gilt das jeweilige Hygienekonzept des Vermieters zusätzlich zu den Vorgaben unter Punkt 5.2 bis 5.4. Falls Verkostungen durchgeführt werden sollen, übermittelt die Panelleitung die Vorgaben des COI und dieser SOP an den Vermieter und lässt sich von ihm bestätigen, dass das zusätzliche Hygienekonzept des DOP in den Veranstaltungsräumen eingesetzt werden kann und darf. Die Verantwortung verbleibt bei der Panelleitung.

6 Hinweise und Bemerkungen

6.1 Mitgeltende Unterlagen

- COI/ MPP/ Doc. No 1 June 2020: GUIDELINES FOR THE MANAGEMENT OF VIRGIN OLIVE OIL TASTING PANELS IN THE EVENT OF A PANDEMIC

6.2 Anmerkungen

Nicht relevant

7 Anlagen

- 08-05-02-FB01