

Regeln für draußen

- 1** Motor abstellen
- 2** Türklingel läuten
- 3** Sofortiges Be-/Entladen
- 4** Nicht essen, trinken
- 5** Hygienisches Be- und Entladen
- 6** Kein Schmuck
- 7** Nicht rauchen
- 8** Mit geschlossener Tür
wegfahren

Hygienevorschriften für Besucher und (externe) Monteure

Vor dem Betreten des Produktionsbereichs müssen Sie über die geltenden Hygienevorschriften informiert werden

- 1** Der Produktionsbereich darf nur nach Erlaubnis und unter Aufsicht eines beauftragten Mitarbeiters betreten werden.
- 2** Tragen Sie keinen Schmuck (Uhren, Halsketten, Ringe, Ohrringe).
- 3** Die Kleidung muss bis unterhalb des Knies bedeckt sein.
- 4** Die Haare müssen vollständig bedeckt sein.
- 5** Tragen Sie die vorgeschriebene Kleidung und das vorgeschriebene Schuhwerk.
- 6** Verwenden Sie kein starkes Make-up oder Parfüm.
- 7** Vor dem Betreten des Produktionsbereichs sind die Hände zu waschen.
- 8** Es ist nicht erlaubt, zu essen (einschließlich Medikamente), zu trinken oder zu rauchen.
- 9** Der Kontakt mit Lebensmitteln ist zu vermeiden.

Zusätzliche Regeln für Mechaniker

- 10** Sie dürfen keine Wartungs- oder Reparaturarbeiten in unmittelbarer Nähe von Lebensmitteln durchführen. Wenn Reparaturen erforderlich sind, rufen Sie zuerst den Produktionsleiter an, damit alle Lebensmittel angemessen vor Produktkontaminationen geschützt werden können.

Händewaschen

Mit unseren Händen halten wir Werkzeuge, verarbeiten wir Produkte, benutzen wir Verpackungsmaterial und drehen wir den Türknauf der Toilette. Unsere Hände sind eine wichtige potenzielle Quelle für Kontaminationen. Waschen und desinfizieren Sie deshalb Ihre Hände:

- vor Beginn der Arbeit
- vor und nach jeder Pause
- nach jedem Toilettengang
- beim Wechsel der Abteilung
- beim Wechsel von einem unreinen Bereich (z. B. Toiletten, Kantine, Büros und technische Werkstatt) in einen sauberen Bereich (z. B. Produktionsbereiche und Lager).

Hinweis: Das Tragen von Plastikhandschuhen ist nicht ausreichend. Diese Handschuhe müssen regelmäßig gewaschen oder ausgetauscht werden (damit reinigen Sie gleichzeitig Ihre Hände).

Saubere Kopfbedeckung

Haare können abstoßend sein, sie enthalten oft Mikroorganismen. Im Laufe des Tages verlieren wir Haare. Das Tragen einer Kopfbedeckung ist daher unerlässlich.

Saubere Kleidung

In der Firma ziehen Sie Ihre Arbeitskleidung an. Dadurch wird das Eindringen von "Straßenschmutz" in die Produktionsbereiche vermieden. Natürlich achten Sie darauf, dass Sie saubere Arbeitskleidung anziehen.

Saubere Stiefel/Schuhe

Ihre Stiefel oder Schuhe sind Schmutzträger. Vermeiden Sie die Verbreitung von Schmutz beim Wechsel von unreinen zu sauberen Bereichen, indem Sie sie sorgfältig abbürsten.

Pflaster auf Wundflächen

Decken Sie Wunden mit vorgeschriebenen (metalldetektierbaren) Pflastern ab.

Kreuzkontamination

Unter Kreuzkontamination versteht man die Übertragung von Mikroorganismen von schmutzigen auf saubere Produkte, von infizierten auf nicht infizierte Produkte, von schmutzigem Werkzeug auf saubere Produkte usw. Reinigen Sie daher nicht nur Ihre Hände, sondern auch Ihre Arbeitsmittel wie Handschuhe, Werkzeuge, Messgeräte usw. Vermeiden Sie Kreuzkontaminationen!

Essen (einschließlich Medikamenteneinnahme), Trinken oder Rauchen

Essen, Trinken und Rauchen am Arbeitsplatz ist verboten. Die Gefahr der Verunreinigung von Produkten ist viel zu groß.

Schmuck, Nagellack, starkes Make-up und Parfüm

Schmuck sollte während der Arbeit nicht getragen werden. Schmuck ist unsicher für Sie selbst und das Produkt. Nagellack ist nicht erlaubt. Er kann abblättern und dadurch das Produkt verunreinigen, außerdem können Sie nicht sehen, ob sich unter Ihren Nägeln Schmutz befindet. Verwenden Sie kein starkes Make-up oder Parfüm.

Müll

Entsorgen Sie Müll immer in den dafür vorgesehenen Mülleimer.

**Denken Sie daran, dass die Hygiene nicht aufhört,
wenn die Produktion eingestellt wird.**

- Vor Beginn der Arbeiten
- Vor dem Betreten des Produktionsbereichs
- Beim Wechsel des Arbeitsplatzes
- Nach jeder Pause
- Nach dem Besuch der Toilette
- Nach der Entleerung der Mülltonnen oder Abfalltonnen
- Nach dem Berühren des Mundes, der Nase, der Haare usw. und von anderen Personen
- Nach Niesen oder Husten in die Hände
- Wenn Ihre Hände schmutzig sind oder Sie Essen an ihnen haben
- Nach der Reinigen

Verfahren zur Handreinigung



Die Hände nass machen



Seifenspender verwenden



Seife verteilen



Handflächen zusammen



Zwischen den Fingern



Fingerspitzen



Mit geschlossenen Fingern



Daumen in der Handfläche



Mit den Fingerspitzen in der Handfläche



Alles mit Wasser abspülen



Papier verwenden



Trockene Handflächen und Handrücken



Trockene Finger und um die Nägel



Handtücher in einem deckellosen Abfalleimer entsorgen

Übersicht Regeln in Produktionsbereichen



Es gelten die folgenden Regeln

Hygiene

- Halten Sie die Abteilung sauber und aufgeräumt.
- Stellen Sie das Produkt nicht direkt auf den Boden.
- Stellen Sie keine Materialien direkt auf den Boden, die das Produkt kontaminieren könnten.
- Alle Produkte sollten abgedeckt werden, wenn sie nicht in Gebrauch sind.
- Vermeiden Sie so weit wie möglich das Reinigen, wenn das Produkt vorhanden ist. Wenn es keine andere Möglichkeit gibt: Produkt gut abdecken, Produkt weit entfernt aufstellen und nicht in Richtung des Produkts sprühen.
- Holz und Pappe (eigentlich unnötig) in den Produktionsbereichen, sollten nach Möglichkeit vermieden werden.
- Stellen Sie Kisten, Eimer usw. nicht auf den Boden, sondern auf Rollwagen, Rollcontainer oder Kunststoffpaletten.
- Decken Sie die Produkte während der Pausen und der (vorübergehenden) Lagerung mit Plastikfolie ab.
- Kisten und Behälter dürfen nicht zusammen gestellt werden, da dies zu Kreuzkontaminationen führen kann (keine Kisten auf offenem Produkt).
- Wenn Verpackungsmaterial im Produktionsbereich vorhanden ist und nicht verwendet wird, sollte es vor Verunreinigungen geschützt und so schnell wie möglich an der richtigen Stelle gelagert werden.

Sonstiges

- Reinigungsmittel und Chemikalien sollten immer mit dem Inhalt verschlüsselt werden.
- Diese Produkte dürfen nur von geschultem und ausgewiesenem Personal verwendet werden.
- Diese Produkte sollten sofort nach Gebrauch an dem vorgeschriebenen Ort gelagert werden und niemals neben einem unbedeckten Produkt stehen.
- Halten sie die Türen möglichst geschlossen, um Temperaturschwankungen zu vermeiden und Energie zu sparen.
- Bei kritischen Allergenen sollte streng gehandelt werden. Insbesondere bei der Einführung von Erdnüssen muss das gesamte Unternehmen auf die möglichen schweren allergischen Reaktionen der Verbraucher (wie Nesselsucht, Ödeme oder anaphylaktischer Schock) achten.
- Heftklammern, Büroklammern und Abbrechklingen sind in den Produktionsbereichen nicht erlaubt.

- 1 Erhalten Sie nur Lieferungen von zugelassenen Lieferanten.
- 2 Erhalten Sie nur Produkte, für die es genehmigte Spezifikationen gibt.
- 3 Nehmen Sie nur Produkte zu den von unserem Unternehmen unterzeichneten Lieferantenbedingungen entgegen.
- 4 Der Fahrer darf nur be- und entladen, nachdem das Fahrzeug angemeldet wurde.
- 5 Der Fahrer und das Fahrzeug müssen unsere Hygieneanforderungen einhalten.
- 6 Der Fahrer muss die geltenden Außenvorschriften einhalten.
- 7 Der Empfänger kontrolliert die Lieferung auf:
 - Bestellmenge
 - Temperatur
 - Transportbedingungen
 - Körperpflege, Fahrer
 - Verpackung
 - Etikettierung
- 8 Die Temperaturvorgaben im Wareneingangsformular müssen eingehalten werden.
- 9 Diese Temperatur kann optional mit einem Thermometer gemessen werden, das vor und nach der Verwendung desinfiziert wird.
- 10 Alle Auditbeobachtungen, Korrekturmaßnahmen und Kommentare müssen auf dem Wareneingangsformular festgehalten werden.
- 11 Auch die Lieferung wird im internen Rückverfolgbarkeitssystem erfasst.
- 12 Falls erforderlich, kann eine Prozessprobe der Lieferung entnommen werden.

Anweisung 1: Wartung

- 1.1 Bei Wartungsarbeiten innerhalb des Firmengebäudes, z.B. Maschinenwartung, Reinigung und Austausch von Glas, müssen alle Produkte im unmittelbaren Bereich der Wartung sicher abgedeckt oder entfernt werden.
- 1.2 Wenn die Wartung einige Zeit in Anspruch nimmt, müssen alle Produkte in die entsprechenden Kühl- oder Gefrierschränke (zurück)gestellt werden.
- 1.3 Innerhalb des Unternehmens sind zum Schmieren von Maschinen usw. nur lebensmitteltaugliche (essbare) Schmiermittel erlaubt.
- 1.4 Überall dort, wo Maschinenschmierstoffe verwendet werden und die Gefahr besteht, dass diese mit dem Produkt in Berührung kommen können, werden die rotierenden Teile durch Kunststoffdichtungen abgeschirmt.
- 1.5 Wartungsarbeiten im Rahmen von Serviceverträgen werden immer registriert.
- 1.6 Explizite Reparaturen müssen mit dem Reparaturauftragsformular angemeldet werden.
- 1.7 Über alle Maschinen sollten Logbücher geführt werden.
- 1.8 Dem Glas ist besondere Aufmerksamkeit zu schenken.

Anweisung 2: Programmierung der Maschinen

- 2.1 Die Programmierung der Maschinen unseres Unternehmens erfolgt in Absprache mit der Geschäftsleitung. Diese speziellen Einstellungen sind Betriebsgeheimnis.
- 2.2 Die in unserem Betrieb vorhandenen Geräte sind auf die Produktzusammensetzung abgestimmt. Wenn ein Gerät gekauft wird, muss es daher an die Produkte angepasst werden, die das Unternehmen herstellt.
- 2.3 Falls erforderlich, müssen die Geräte erst eingestellt werden, bevor sie verwendet werden können. Dies geschieht, um die Sicherheit, Qualität und Konformität des Produkts zu gewährleisten.
- 2.4 Wenn während der Installation eine Störung oder Wartung stattfindet, müssen die Produkte gründlich auf Mängel am Produkt überprüft werden.
- 2.5 Sind die Mängel behoben, werden sie geprüft und können freigegeben werden.
- 2.6 Ist der Mangel schwerwiegend, muss das Produkt vernichtet werden.