

HACCP

Richtlinien zur Lebensmittelsicherheit



Einhaltung guter Hygienepaxis

- Personalhygiene
 - Beachtung der Körperhygiene
 - Beim Verlassen von Sanitärräumen ist Seife und Desinfektionsspender zu nutzen
 - Angemessene und saubere Arbeitskleidung
- Lagerhygiene
 - Beladung nur auf besenreiner Ladefläche
 - Kein Essen & Trinken auf der Halle
 - Keine persönlichen Gegenstände aus Glas oder Plastik auf der Halle (Trinkflaschen, Becher, etc)
- Verletzungen
 - Schnitt- und Schürfwunden sind dem Ersthelfer zur Erstversorgung zu melden
 - Ansteckende Krankheiten sind Ihrem Arbeitgeber und der Disposition zu melden



Verhalten bei Glasbruch

- Vorsicht im Umgang mit splitterbaren Gegenständen
- Glasbruch sofort dem Schichtleiter melden
- Glasbruch ist - soweit möglich - **sofort und vollständig** zu beseitigen!
- Sendungen in unmittelbarer Nähe sind zu prüfen, ob Glassplitter eingedrungen sind und Sendungen zu sperren sind



HACCP

Richtlinien zur Lebensmittelsicherheit



Welche Sendungen werden als HACCP Ware behandelt ?

- Grundsätzlich jede gekennzeichnete HACCP-Sendung
- Alle erkennbaren Lebensmittel,
- Arzneimittel,
- Futtermittel , Tiernahrung sowie
- Medizinische Produkte (sterile Spritzen, Verbandsmaterial, Arzneimittel)



Umgang mit HACCP Ware

- **Getrennthaltegebote sind unbedingt einzuhalten**
 - HACCP Ware muss von unten genannter Ware in einem **Mindestabstand von 80 cm (eine Palettenbreite)** gelagert und transportiert werden
 - z.B. verunreinigte, riechende, ausgasende Ware
 - z.B. Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel
 - z.B. Gefahrgut
 - sowie jegliche solche Ware, die sich negativ auf die Lebensmittelsicherheit auswirken kann