

# HACCP

## Richtlinien zur Lebensmittelsicherheit



### Einhaltung guter Hygienepraxis

- 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)



**HACCP**



### 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