



zehnder

AUDIT ZUR LEBENSMITTEL- SICHERHEIT

Unsere Tipps für eine erfolgreiche Prüfung

WORAUF ES ANKOMMT

HYGIENE IM FOKUS

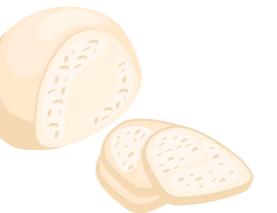
Eine Prüfung der Lebensmittelsicherheit kann Ihr Unternehmen kalt erwischen – besser, Sie sind jederzeit darauf vorbereitet. Für einen hygienisch sauberen Standort sollten Sie einige wichtige Punkte stets im Blick haben.



GEFAHR LIEGT IN DER LUFT

Überall, wo Lebensmittel produziert, verpackt und ausgeliefert werden, ist Luftreinheit ein besonders sensibles Thema. Sporen, Keime und Bakterien werden dort ebenso aufgewirbelt wie Schmierstoffe und Produktpartikel. In allen Phasen der Herstellung und des Verpackungsvorgangs entsteht außerdem Staub, zusätzlich zu dem, der beim Be- und Entladen von außen in die Lager kommt. Doch schon die kleinste Kontaminierung ist gefährlich für Kunden und Mitarbeiter – ganz zu schweigen von der Reputation Ihres Unternehmens.

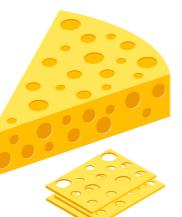
+ ANFORDERUNGEN AN DIE BRANCHE



In einer **modernen Bäckerei** beispielsweise gehört Mehlstaub zum alltäglichen Betrieb. Gibt es zu viel davon, wirken Produkte und Produktionsstätte aber schnell unansehnlich und unreinlich. Außerdem zieht Mehlstaub Ungeziefer an – und als wäre das nicht schlimm genug, kann er auch Allergien und sogar „Bäckerasthma“ auslösen. All das gefährdet die Gesundheit der Mitarbeiter.



Unternehmen, die **Obst und Gemüse** verarbeiten, müssen neben dem Staubproblem auch das enorme Risiko von Sporen, Keimen und Schimmel bewältigen. Befallene Produkte verderben schneller und sind ein gefundenes Fressen für Maden und Insekten.



Auch in **Käsefabriken** ist nicht jede Art von Schimmel erwünscht – obwohl die dort übliche Feuchtigkeit perfekte Bedingungen dafür schafft. Alles in allem sind Betriebe der Lebensmittelbranche besonders herausgefordert, die gesetzlichen Hygienevorschriften jederzeit strikt einzuhalten.

KLEINE TEILCHEN, GROSSE KOSTEN

Um die Flut der Partikel zu stoppen, setzen viele Betriebe auf Intensivreinigungen – doch die binden wertvolle Ressourcen.

Manchmal muss gar die gesamte Produktion stillstehen, damit eine Anlage gründlich gereinigt werden kann. Die Spezialfirmen, die derart komplexe Aufgaben übernehmen, sind zudem gewiss nicht billig.

Doch nicht nur das schlägt aufs Budget. Staub, Schimmel und dergleichen kommen Sie auch dann teuer zu stehen, wenn verdorbene Produkte zurückgegeben oder gar nicht erst verkauft werden.

Und auch Ihr wichtigstes Kapitel ist betroffen: Schlechte Luft am Arbeitsplatz wirkt sich direkt auf Ihre Mitarbeiter und deren Fehlzeiten aus. Einer aktuellen Studie zufolge kann sie sogar

die Produktivität so weit schmälern, dass empfindliche Einbußen entstehen. Alles Kosten, die Lebensmittelproduzenten gerne vermeiden würden.

Staub auf Betriebsanlagen kann überdies Workflows stören, zu Maschinenausfällen führen und sogar die Brand- und Explosionsgefahr erhöhen.



HACCP – DAS SCHWEIZER MESSER FÜR VORBILDLICHE HYGIENE

Mit einer durchdachten HACCP-Strategie bekommen Sie Staub und andere Partikel schnell in den Griff. Zwar hat jedes Land andere Vorschriften, doch eines haben alle gemeinsam: Die Lebensmittelhygiene wird von den Behörden vor Ort streng überwacht.

STRENGE AUFLAGEN

Unternehmen, die Nahrungsmittel produzieren, müssen strenge gesetzliche Auflagen erfüllen. Schließlich hängt von der Lebensmittelsicherheit in den Betrieben die Gesundheit der Verbraucher ab – Fehler kann sich da niemand leisten. Die Vorschriften sind zwar in jedem Land anders, überall jedoch wachen Behörden über deren Einhaltung und führen regelmäßige Audits zur Lebensmittelsicherheit durch.

In den meisten Ländern müssen Lebensmittelhersteller dafür das HACCP-Konzept befolgen. Die Abkürzung steht für „Hazard Analysis and Critical Control Points“, also Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte. Laut Definition der FDA, der US-amerikanischen Behörde für Lebens- und Arzneimittelsicherheit, wird mit HACCP die Sicherheit von Lebensmitteln gegenüber biologischen, chemischen und physikalischen Risiken überprüft. Sie beginnt bei der Beschaffung und Verarbeitung der Rohstoffe, erstreckt sich über Herstellung und Vertrieb und endet beim Verzehr des Endprodukts.

SIEBEN ECKPUNKTE

Der HACCP-Prozess basiert auf sieben Säulen:

- Gefahrenanalyse durchführen
- Kritische Kontrollpunkte (CCPs) identifizieren
- Kritische Grenzwerte festlegen
- Überwachungs routinen aufbauen
- Maßnahmen zur Gegensteuerung bestimmen
- Ergebniskontrolle verankern
- Durchgeführte Maßnahmen dokumentieren

Die Einhaltung der gesetzlichen Hygienevorgaben durch ein Audit zu prüfen, ist bei den meisten Behörden gang und gäbe. Wenn Sie sicherstellen, dass bei der Lebensmittelproduktion Ihres Unternehmens die nachfolgenden drei Ratschläge befolgt werden, sollten Sie es jederzeit sorgenfrei bestehen.

GEBEN SIE SCHMUTZ KEINE CHANCE

Ihre Produktionsanlagen müssen rundum sauber und hygienisch sein – anderenfalls riskieren Sie womöglich eine Beanstandung. Indem Sie dafür sorgen, dass sie einfach zu reinigen sind, machen Sie sich das Leben leichter. Achten Sie beispielsweise darauf, dass Ihre Maschinen von allen Seiten gut zugänglich sind und sich kein Schmutz, Staub oder Schmiermittel ansammeln kann. Legen Sie einen Zeitplan für regelmäßige Reinigungen fest, bei denen nicht bloß durchgewischt wird – die Maschinen müssen keimfrei sein.

Auch ein gut durchdachtes Abfallmanagement ist äußerst wichtig. Damit beugen Sie Verunreinigungen vor und halten Schädlinge fern. Richten Sie Reinräume oder andere saubere Bereiche in Ihrem Werk ein, in denen zu keiner Zeit Abfall gelagert werden darf. So wird das Risiko einer Kontaminierung erheblich reduziert.

Saubere Luft hat für die Hygiene bei der Lebensmittelproduktion einen ebenso hohen Stellenwert wie sauberes Wasser – sowohl für Ihre Mitarbeiter als auch für die Reinhaltung Ihres Standorts.

Doch nicht nur auf die Produktion sollten Sie ein Auge haben, auch für die Lagerung gelten strenge Regeln. Dazu gehört unter anderem, sämtliche Lebensmittel bei den vorgeschriebenen Temperaturen zu lagern und das Frischeprinzip „First In – First Out“ zu befolgen, sodass nichts länger als vorgesehen in Ihren Lagern aufbewahrt wird.

SCHULEN SIE IHR PERSONAL

Die Einhaltung der Hygienevorschriften steht und fällt mit Ihren Mitarbeitern. Wie die Experten der Firma Rentokil erklären, müssen Unternehmen der Nahrungsmittelindustrie dafür sorgen, dass ihre Angestellten ausreichend geschult sind. Insbesondere über die notwendigen Standards der Körperhygiene und die zentralen Richtlinien im Umgang mit Lebensmitteln müssen sie umfangreich Bescheid wissen.

Erprobte, effektive Techniken zum Händewaschen anzuwenden, vor allem nach der Nutzung von Küche oder WC, sind nur ein Beispiel für die zahlreichen Regeln, die es zu beachten gilt. Allerdings dürfen Lebensmittel – ganz besonders, wenn sie roh sind – ohnehin nie in direkten Kontakt mit den Händen kommen. Ihre Angestellten müssen daher Einmalhandschuhe und andere Hilfsmittel nutzen.

Bei einem Audit zur Lebensmittelsicherheit wird außerdem geprüft, ob Ihre Mitarbeiter Haarnetze tragen. Selbstverständlich darf das Personal auch nicht auf Nahrungsmitteln niesen oder husten – sämtliche Mitarbeiter benötigen daher einen Einweg-Mundschutz. Schnitte und Wunden müssen sicher abgedeckt sein. Und wer krank ist, muss dies melden und darf bis zur Genesung nicht in die Produktion zurück.

Schmuck und Nagellack sind während der Arbeit verboten. Pflicht sind hingegen Schutzkleidung und rutschfeste Schuhe, um Kreuzkontaminationen zwischen verschiedenen Arbeitsbereichen zu vermeiden.

ACHTEN SIE AUF DIE PAPIERE

Auch wenn Sie intern sicher sind, dass Ihr Unternehmen hygienisch einwandfrei arbeitet, wollen die Behörden beim Blick von außen natürlich Belege dafür sehen. Um optimal auf ein Audit zur Lebensmittelsicherheit vorbereitet zu sein, sollten Sie daher alle relevanten Unterlagen parat haben. Lassen Sie Ihr Hygienekonzept auf Leitungsebene regelmäßig prüfen und diese Prüfungen wiederum dokumentieren. Legen Sie ein klares Vorgehen für den Fall fest, dass Mängel behoben werden müssen. Auch Ihre Aufzeichnungen zur Schädlingsbekämpfung und Ihre detaillierten Reinigungspläne sollten Sie zentral abheften, sodass sie schnell griffbereit sind.

Unsere Audit-Checkliste zeigt: Eine saubere und hygienische Lebensmittelproduktion stützt sich auf geschulte Mitarbeiter, gut gerüstete Arbeitsplätze und lückenlose Dokumentation. Wenn Sie für diese Punkte sorgen, steht erfolgreichen Prüfungen der Lebensmittelsicherheit nichts mehr im Wege. Hierbei lohnt sich auch ein Blick auf Zehnder Clean Air Solutions. Unsere Luftreinigungssysteme helfen Ihnen, Luftsabstoffe in Ihrem Betrieb zu reduzieren und Ihre Produktionsanlagen noch sauberer zu halten.



info@zehnder-cleanairsolutions.com · www.zehnder-cleanairsolutions.com

#startwithcleanair

zehnder