



zehnder

SICHER DURCH DEN LEBENS- MITTELAUDIT

Checkliste für Ihre HACCP-Anforderungen

WORUM ES GEHT

DIE GEFAHR IST IN DER LUFT

Ob Großbäckerei oder Obstimporteur, ob Getränkehersteller oder Spezialist für Tiefkühlkost: Food-Unternehmen von heute müssen Allrounder sein. Gespür für Markttrends, wirtschaftliches Agieren und exzellente Qualität sind nur einige der Aspekte, die erfolgreiche Betriebe im Auge behalten müssen.

Große Bedeutung kommt dabei den Hygienestandards zu: Ist Ihr Unternehmen HACCP-konform, verbessern Sie die Qualität Ihres Angebots, leisten einen signifikanten Beitrag zur Mitarbeitergesundheit und erhöhen Ihre Wettbewerbsfähigkeit. Doch Feinstaub, Keime & Co. liegen bereits auf der Lauer, um Ihnen als Unternehmer das Leben schwer zu machen...



WIE SIE HACCP SAUBER ABHAKEN

Unsere Checkliste unterstützt Sie dabei, Ihr Unternehmen optimal auf Lebensmittel-Audits vorzubereiten.

1 HYGIENE IM PRODUKTIONSBEREICH

Liegt ein Zeitplan für die Reinigung vor, z. B. für die mikrobiologische Reinigung, und sind alle Arbeitsbereiche zur Reinigung gut zugänglich?

Werden alle Lebensmittel mit der vorgeschriebenen Temperatur und für die vorgeschriebene Zeitdauer gelagert (Frischeprinzip „First in – first out“)?

Sind alle Lebensmittel (auch im eigenen Unternehmen verpackte und umgefüllte Waren) mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum versehen?

Werden Test- und Messgeräte regelmäßig kalibriert (z. B. die Thermometer) und wird dies dokumentiert?

Werden unterschiedliche Waren und Erzeugnisse in ausreichender Entfernung voneinander gelagert, um eine Kontaminierung zu verhindern?

Kommen Temperaturchecklisten zum Einsatz und werden Rückstellproben entnommen?

Werden Abfälle getrennt von Produktionsbereichen aufbewahrt und regelmäßig entsorgt, z. B. um Schädlinge fern zu halten?

Steht saubere, frische Luft zur Verfügung?

2 EINHALTUNG VON KÖRPERHYGIENE UND ZENTRALEN RICHTLINIEN

Ist das Personal adäquat geschult, um die Hygienevorschriften einzuhalten, und wird diese Einhaltung genauestens kontrolliert?

Tragen die Mitarbeiter an allen relevanten Posten Einweg-Mundschutz, um ein Niesen oder Husten auf die Lebensmittel zu vermeiden?

Besteht kein direkter Kontakt der Hände mit (vor allem rohen) Lebensmitteln (Einmalhandschuhe)?

Bleiben kranke Mitarbeiter der Arbeit fern und nehmen diese erst wieder auf, wenn sie vollkommen gesund sind?

Sind selbst kleinste Wunden fachgerecht versorgt, um das Eindringen von Keimen oder die Kontamination von Waren zu verhindern?

Werden Räume und Anlagen adäquat gereinigt, z. B. nach dem Vierfarben-Prinzip(farblich unterschiedlich gekennzeichnete Reinigungsutensilien für unterschiedliche Bereiche)?

Werden die Hände regelmäßig gewaschen bzw. desinfiziert, vor allem nach der Nutzung von Küche oder WC?

Tragen die Mitarbeiter in der Produktion Haarnetze?

3 SORGFÄLTIGE DOKUMENTATION

Liegen alle Belege und Dokumentationen der hygienischen Arbeitsweise vor, die die Kontrollbehörden benötigen?

Wurde ein Vorgehen festgelegt, um erfasste Mängel zu beheben, inklusive Zeitplan?

Wird die Lebensmittelsicherheit regelmäßig intern geprüft und dokumentiert?

Wurden detaillierte Reinigungspläne erstellt?



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

#startwithcleanair

zehnder