

A decorative horizontal band of blue, wavy, overlapping lines that spans the width of the slide, positioned above the main title.

iMIS E-learning

Lebensmittelsicherheit in der Produktion

A decorative horizontal band of blue, wavy, overlapping lines that spans the width of the slide, positioned below the subtitle.

Inhaltsübersicht

1. Lebensmittelsicherheit
2. Gefahren
 - Mikroorganismen
 - Chemische Gefährdungen
 - Physikalische Gefährdungen
3. HACCP und Kontrollen
4. Hygienevorschriften
5. Management von Allergenen
6. Verteidigung der Lebensmittel
7. Schädlingsbekämpfung
8. Reinigung und Desinfektion
9. Fragen zur Praxis
10. iMIS E-learning Lebensmittelsicherheit für Mitarbeiter online

A decorative graphic element consisting of multiple overlapping, thin blue lines that form a series of smooth, undulating waves across the width of the slide. This pattern is positioned above and below the central text.

Lebensmittelsicherheit

Lebensmittelsicherheit

Lebensmittelsicherheit und Hygiene haben viel miteinander zu tun. Ob die Arbeit hygienisch ist, hängt weitgehend davon ab, wie Sie und Ihre Kolleginnen und Kollegen arbeiten.

Dieses Modul enthält Informationen über Lebensmittelsicherheit und -hygiene. Und wie man am besten arbeitet (GMP), um Gefahren zu vermeiden, die zu einem nicht verkehrsfähigen Produkt führen könnten. Hygiene ist für alle wichtig!



Lebensmittelsicherheit

Jedes Jahr erkranken mehr als eine Million Menschen an einer Lebensmittelvergiftung. Und das sind nur die Leute, die sich beim Arzt melden. Es gibt also viele weitere Lebensmittelinfektionen welche eine relativ harmlose Mageninfektion oder Durchfall verursachen können. Aber Menschen sterben auch an einer Lebensmittelvergiftung! Stellen Sie sich vor, wenn morgen in der Zeitung stünde, dass jemand nach dem Verzehr unserer Produkte erkrankt oder gestorben ist! Dann sind die Folgen unabsehbar.

Sie denken, dass dies nicht vorkommt, aber es passiert öfter, als Sie denken. Wie zum Beispiel bei:

- Salmonellen in Lachs
- Menschen, die nach dem Verzehr von Produkten, die rohe Eier enthalten, sterben
- Listerien in Rohmilch-Käsesorten
- Desinfektionsmittelrückstände in Babynahrung
- Und das Management von Allergenen aufgrund des Vorhandenseins eines nicht deklarierten Allergens wie Erdnuss

Oft werden Produkte rechtzeitig vom Markt genommen, aber stellen Sie sich vor, wenn wirklich etwas schiefläuft!

Stellen Sie sich die Frage: Wollen Sie Lebensmittel, die sicher sind oder von denen Sie krank werden können?

A decorative graphic consisting of multiple overlapping, wavy lines in a light blue color, creating a sense of motion and depth across the middle of the slide.

Gefahren

Gefahren

Um die Sicherheit von Lebensmitteln zu gewährleisten, muss jedes Lebensmittelunternehmen über ein Qualitätssicherungssystem verfügen, in dem festgelegt ist, welche Gefahren im Unternehmen bestehen und wie diese Gefahren vermieden oder kontrolliert werden. Für uns ist das BRC.

Es gibt 3 Arten von Gefährdungen:

- Kontamination von Lebensmitteln mit pathogenen Mikroorganismen (Bakterien)
- Verunreinigung mit Chemikalien (Reinigungsmittel usw.)
- Physikalische Verunreinigung (Kunststoff, Glas, Holz)

The background of the slide is decorated with two horizontal bands of blue wavy lines. Each band is composed of many thin, overlapping lines that create a sense of depth and movement, resembling a stylized wave or a digital signal. The top band is positioned above the title, and the bottom band is positioned below it.

Mikroorganismen

Mikroorganismen

Lebensmittelinfektionen und Lebensmittelvergiftungen können durch bestimmte Mikroorganismen verursacht werden.

Mikroorganismen sind Bakterien, Pilze, Hefen, Keime und Viren. Alle Mikroorganismen sind so klein (mikro=sehr klein), dass sie mit dem bloßen Auge nicht zu erkennen sind. Darin liegt auch die größte Gefahr.



Bakterien

Bakterien können wachsen, wenn Wasser und Nährstoffe verfügbar sind. Bei einer Temperatur zwischen 20 - 40 °C wachsen die Bakterien am schnellsten. Aber auch bei niedrigen Temperaturen wachsen sie! Wenn die Produkte eingefroren werden, wachsen die Bakterien nicht mehr... aber... sie sterben auch nicht unbedingt ab. Wasser und Nährstoffe sind in unseren Produkten natürlich vorhanden. Einige Bakterien wachsen gut mit Sauerstoff, aber viele können auch mit wenig oder gar keinem Sauerstoff wachsen. Während des Wachstums der Bakterien wird das Produkt "verdaut". Dabei entstehen verschiedene Abfallprodukte, von denen das bekannteste Säure ist. Wenn viel Wachstum stattgefunden hat, riecht und schmeckt das Produkt daher sauer. Im schlimmsten Fall fängt das Produkt auch an zu riechen.



Krankheitserreger

Einige Bakterienarten produzieren Giftstoffe, die krank machen (Lebensmittelvergiftung) oder sogar tödlich sein können. Es gibt auch Bakterien, deren Vorkommen selbst Sie krank machen oder töten können (Lebensmittelinfektion). Die bekanntesten Erreger sind:

- Salmonellen
- *Staphylococcus aureus*
- *Listeria monocytogenes*

Alle drei können in Lebensmitteln vorkommen. Auch Menschen können diese Bakterien in sich tragen, ohne es zu wissen, und sie so auf Lebensmittel übertragen. Nehmen wir zum Beispiel eine Infektion. Diese werden in der Regel durch *Staphylococcus aureus* verursacht.

Nützliche Bakterien

Es gibt nicht nur schädliche (pathogen), sondern auch eine große Anzahl von nützlichen Bakterien. Bestimmte Arten von Bakterien werden bei der Herstellung von Käse und Rohwurst verwendet. Diese gewährleisten die Reifung des Produkts.

Aber die nützlichen Bakterien, die zum Beispiel für Trockenwurst verwendet werden, verursachen den Verderb in anderen Produkten! Sie wollen also keine schädlichen Bakterien in Ihrem Produkt!



Pilze

Ein Pilz besteht aus einem Netz von mehreren Fäden (Mycel) . Durch die Fadenbildung wächst der Pilz im gesamten Produkt. Wir können die Fäden nicht sehen, aber wir können die "Früchte" sehen. Denken Sie zum Beispiel an Pilze, die auch einen Fruchtkörper ausbilden.

Wenn der Schimmel sichtbar ist, bedeutet dies in der Regel, dass das gesamte Produkt voller Schimmelfäden ist und nicht mehr verzehrt werden sollte. Es macht also keinen Sinn, ein Stück Käse dort abzuschneiden, wo der Schimmel sichtbar ist. Auch der Rest des Käses wird bereits Schimmel enthalten!

Schimmelpilze können, wie Bakterien, sowohl schädliche als auch nützliche Funktionen haben. Denken Sie zum Beispiel an das von Schimmelpilzen hergestellte Penicillin oder den "Blauschimmelpilzkäse". Aber Schimmelpilze können auch sehr schädlich sein. Sie sind in der Lage, Giftstoffe zu produzieren, die Krebs verursachen können. Wie bei den Bakterien gilt also auch hier, dass Sie keine Schimmelpilze in Ihrem Endprodukt haben wollen!



Managementmaßnahmen

Mit diesen Informationen können Sie sich einen Überblick über die verschiedenen Mikroorganismen verschaffen. In jedem Fall sollten sie nicht in den Produkten enthalten sein, da sie krank machen können. Um zu verhindern, dass Mikroorganismen in die Produkte gelangen, wurden verschiedene Maßnahmen ergriffen. Die meisten von ihnen sind jedem bekannt.

Bedenken Sie:

- Händewaschen
- Reinigung und Desinfektion
- das Tragen sauberer Arbeitskleidung
- usw.

A decorative graphic consisting of multiple overlapping, wavy lines in a light blue color, creating a sense of motion and depth across the middle of the slide.

Chemische Kontamination

Chemische Kontamination

Neben der mikrobiologischen Verunreinigung, durch die Sie krank werden können, können auch schädliche Chemikalien in das Produkt gelangen. Einige Beispiele für Chemikalien, die wir in unserem Unternehmen verwenden, sind:

- Reinigungsmittel
- Desinfektionsmittel
- Chlor
- Schmieröl für Maschinen
- etc.



Chemische Kontamination

Chemikalien können Sie krank machen und im schlimmsten Fall zum Tod führen. Es ist also sehr wichtig, diese Gefahren genau zu kontrollieren.

- für eine ordnungsgemäße Reinigung und Desinfektion sorgen, aber auch gründlich mit Wasser abspülen
- achten Sie darauf, wo Sie Schmiermittel auftragen
- Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung von Chlor usw.
- Achten Sie darauf, was Sie tun und wie Sie es tun.



A decorative graphic consisting of multiple overlapping, wavy lines in various shades of light blue, creating a sense of motion and depth. The waves are horizontal and span the width of the slide.

Physikalische Kontamination

Physikalische Kontamination

Die letzte mögliche Kontamination ist die physische Kontamination. Physikalische Kontamination umfasst:

- Glas
- Kunststoff
- Holz
- Schrauben
- Nüsse
- Messerstücke
- gebrochene Teile einer Maschine usw.



Physikalische Kontamination

Sie können sich vorstellen, was passieren könnte, wenn ein Stück Messer in das Produkt gelangt. Wenn dieses geschluckt wird, sind die Folgen unabsehbar.

Deshalb ist es wichtig, vor Arbeitsbeginn und während der Arbeit genau auf den Zustand der Maschinen, Messer, Fenster usw. zu achten.

Prüfen Sie daher regelmäßig, womit Sie arbeiten. Melden Sie also immer, wenn Sie ein Teil oder ein Stück von etwas, das Sie benutzen, fehlt!!!



A decorative graphic consisting of multiple overlapping, wavy lines in various shades of light blue, creating a sense of motion and depth across the middle of the slide.

HACCP und Kontrollen

HACCP und Kontrollen

Um zu gewährleisten, dass unsere Produkte sicher sind, müssen wir verschiedene Kontrollen durchführen und Anweisungen befolgen. Die Qualitätsabteilung führt zusammen mit Kolleginnen und Kollegen sowie Expertinnen und Experten die HACCP-Studie durch. HACCP steht für Hazard Analysis and Critical Control Point (Gefahren Analyse kritischer Lenkungspunkte). Auf der Grundlage einer Gefährdungsanalyse von Rohstoffen und Prozessen legen wir fest, welche Gefährdungen und Risiken in unserem Unternehmen durch Kontrollen abgesichert werden müssen.

Wir führen die folgenden Qualitäts- und Sicherheitskontrollen durch

HACCP und Kontrollen

Ein Beispiel für einen CCP (critical control point) ist die Metalldetektion. Dabei wird geprüft, ob unser Produkt metallfrei ist. Sie prüft auch die Qualität der Produkte, die für die vorgesehene Verwendung geeignet sein müssen. Da die Produkte keine fremden Inhaltsstoffe enthalten sollten, ist es wichtig, dass jeder an seinem Arbeitsplatz genau aufpasst. Denken Sie an Stifte und Plastik!

Neben den verschiedenen Kontrollen müssen auch die Hygienevorschriften eingehalten werden.

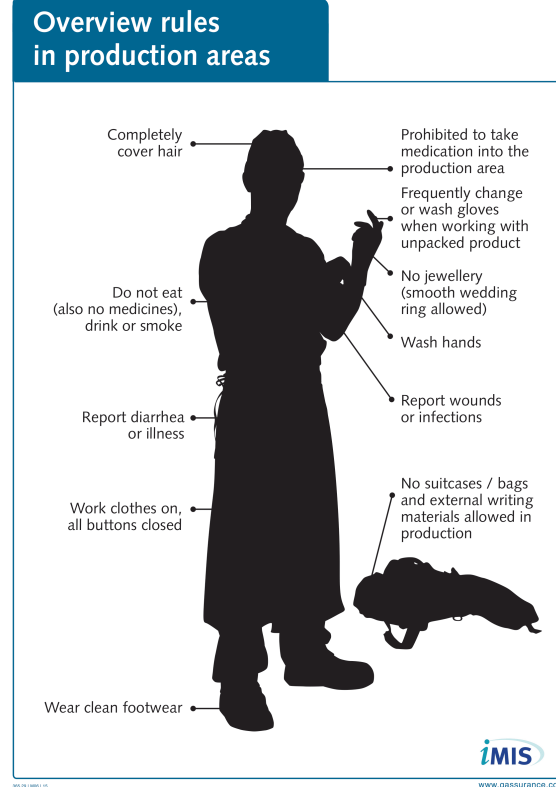
Decorative blue wavy lines consisting of multiple thin, overlapping lines that create a sense of motion and depth, spanning the width of the slide above and below the title.

Hygienevorschriften

Hygienevorschriften

Es ist nicht erlaubt:

- in den Produktionsbereichen zu essen, zu trinken oder zu rauchen
- falsche Nägel zu tragen
- Nagellack zu verwenden
- Rauchen in Firmenkleidung
- Essen, Trinken und Medikamente in die Produktion mitzunehmen
- Spucken, Niesen oder Husten über den Produkten
- Schmuck zu tragen. Schmuck, der nicht abgenommen werden kann, sollte mit blauen und damit gut zu erkennenden Pflastern abgedeckt werden. Das Tragen von Ohrringen, Uhren und Piercings ist nicht erlaubt
- starke Parfüms oder Aftershaves zu verwenden.



Hygienevorschriften

Es ist nicht erlaubt in die Produktion einzutreten bei:

- Gelbsucht
- Diarrhöe
- Erbrechen
- Fieber
- Halsweh mit Fieber
- Sichtbar infizierte Hautstellen (Verbrennungen, Schnitte usw.)
- Laufendes Ohr, Auge oder Nase (Corona)
- Andere Infektionskrankheiten oder Krankheiten, die die Lebensmittelsicherheit gefährden können

Hygienevorschriften

Das sollte man beachten:

- Fingernägel kurz schneiden
- Bedecken Sie Bärte und Schnurrbärte mit einem Bartnetz
- Decken Sie Schnitt- und Schürfwunden mit wasserabweisenden, gut erkennbaren blauen Pflastern ab. Verwenden Sie Einweghandschuhe, wenn die Hände beteiligt sind
- Im Falle von Wunden tragen Sie blaue Pflaster. Andere Pflaster sind nicht erlaubt
- Tragen Sie die vorgeschriebene Arbeitskleidung. Haarnetze sollten Haare und Ohren bedecken.
- Wenn vorgeschrieben, blaue Einweghandschuhe tragen und diese rechtzeitig ersetzen. Mindestens bei jeder Berührung von kontaminiertem Material und nach jeder Arbeitsunterbrechung
- Waschen und desinfizieren Sie sich die Hände, bevor Sie den Produktionsbereich betreten und mit der Arbeit beginnen.

Hygienevorschriften

Sonstiges:

Wenn Mitarbeitende eine ansteckende Krankheit in sich tragen oder mit ihr in Kontakt gekommen sind, sollten sie dies der Geschäftsleitung oder dem Betriebsleiter melden. Diese ordnen andere Arbeiten so an, dass sie nicht an der Verarbeitung oder Zubereitung von Produkten beteiligt sind, z. B. indem sie Verwaltungsarbeiten erledigen.

A decorative graphic consisting of multiple overlapping, wavy lines in shades of light blue, creating a sense of motion and depth across the middle of the slide.

Management von Allergenen

Management von Allergenen

Allergene sind im Grunde genommen harmlose, natürliche Stoffe, die nur bei einer kleinen Minderheit der Bevölkerung eine Reaktion des Immunsystems hervorrufen. Es gibt keine genauen Zahlen über die Anzahl der Menschen mit Lebensmittelallergien. Man schätzt, dass 1-2 % der Erwachsenen und 1-3 % der Kinder eine Lebensmittelallergie haben.

Management von Allergenen

Eine Nahrungsmittelallergie ist eine Überempfindlichkeitsreaktion des Immunsystems auf Proteine in unserer Nahrung. Die Proteine, die eine Reaktion hervorrufen, werden als Allergene bezeichnet. Bei anderen Stoffen wie Laktose spricht man hingegen von einer Intoleranz. Diese Proteine (Allergene) werden vom Körper als Eindringlinge betrachtet, die unschädlich gemacht werden müssen. Der Körper reagiert darauf mit der Bildung von Antikörpern. Jedes Mal, wenn das Allergen erkannt wird, setzen die Antikörper sofort ein. Dies wird als "Sensibilisierung" bezeichnet. Jedes Allergen hat seinen eigenen Antikörper. Als Reaktion darauf werden im Körper alle möglichen Stoffe freigesetzt, darunter auch Histamin. Wir nennen dies die allergische Reaktion. Die Symptome dieser Reaktion hängen davon ab, wo im Körper diese Reaktion stattfindet. Die Symptome beschränken sich in der Regel auf geringfügige körperliche Reaktionen wie vorübergehende Hauterkrankungen, Engegefühl in der Brust und/oder Erbrechen. In einigen wenigen Fällen können die Symptome jedoch sehr schwerwiegend sein, und der Verbraucher kann in einen Schockzustand verfallen und sogar sterben.

Management von Allergenen

Allergene können unterteilt werden in:

Nahrungsmittelallergene: Sie gelangen über die Nahrung in den Körper.

Beispiele sind: Proteine in Kuhmilch und Erdnüssen.

Inhalative Allergene: Sie gelangen durch Einatmen in den Körper.

Beispiele sind: Pollen oder Hausstaubmilbenkot.

Kontaktallergene: Sie gelangen durch Hautkontakt in den Körper.

Beispiele sind: Inhaltsstoffe von Kosmetika.

Gesetzliche Verpflichtung zur Deklaration von Allergenen in der EU; z. B. glutenhaltiges Getreide, Milch, Sesam, Erdnuss, Sellerie, Fisch, Meeresfrüchte, Senf, Nüsse....

Allergenen management



VIS



GLUTEN



SOJA



EI



MELK



SCHAALDIEREN



NOTEN



WEEKDIEREN



PINDA'S



SESAMZAAD



LUPINE



SELDERIJ



MOSTERD



ZWAVELDIOXIDE

Allergenen management

Alle unsere Allergene sind für die Qualitätsabteilung transparent. Dies gilt für alle Rohmaterialien, Hilfsstoffe und Endprodukte. Aber auch für die Produkte, die für die Produktentwicklung verwendet werden.

Das Austreten von Allergenen oder das unbeabsichtigte Vorhandensein von Allergenen (die nicht auf dem Etikett deklariert sind) kann z. B. durch folgende Faktoren verursacht werden

- Vorhandensein in Rohstoffen, die nicht in der Rohstoffspezifikation angegeben sind.
- Verwendung des falschen Rezepts oder falsche Ausführung des Rezepts.
- Falsche Angaben auf dem Etikett oder Verwendung eines falschen Etiketts oder einer falschen Verpackung.
- Unzureichende effektive Reinigung.
- Falsche Planungsreihenfolge.
- Verschüttung durch Mitarbeiter (Hände, Kleidung, Schuhe).
- Gebrochene oder offene Verpackungen.
- Verschüttung durch Werkzeuge, Geräte, Maschinen, interne Transportmittel, Kisten, Eimer, Schaufeln, Messgeräte usw.
- Kontamination über die Luft (einschließlich Belüftungssystem) oder das Wasser.
- Verschüttung durch Werkzeuge des Wartungstechnikers.
- Bei der Risikoanalyse im Hinblick auf Kreuzkontamination oder Verschleppung von Allergenen wird berücksichtigt:

Allergenen management

Der physikalische Zustand der Allergene (z. B. in Pulverform, als klebrige Substanz oder in Form von Partikeln). Mögliche Stellen im Prozess, an denen eine Kreuzkontamination auftreten kann. In unserem Unternehmen liegen die Allergene in Pulverform (Hilfsstoffe und Rohstoffe) und als Bestandteil von Produkten vor. Das größte Risiko einer Kreuzkontamination besteht daher beim Wiegen und Verarbeiten dieser Rohstoffe. Wir haben uns bei unseren Lieferanten erkundigt, ob mögliche Kreuzkontaminationen in den Spezifikationen und/oder auf dem Etikett erwähnt werden. Falls erforderlich, werden zusätzlich zu den Spezifikationen weitere Informationen vom Lieferanten mittels Fragebögen angefordert. Dies kann Informationen über das Vorhandensein von Allergenen in den Rohstoffen und Zutaten sowie über mögliche Kreuzkontaminationen in der Fabrik oder im Prozess liefern.

Allergenen management

Mögliche Kontrollmaßnahmen sind:

- physische Trennung; Lagerort, Kennzeichnung, spezifische Abteilung oder Linie.
- zeitliche Trennung (Planung). Die Produktion erfolgt in möglichst großen Chargen und die Reihenfolge der Produktion richtet sich nach den Allergenen (die wenigsten Allergene zuerst).
- Hygieneregeln, spezielle Kleidung, Materialien, Ausrüstung. Wechseln der Kleidung vor/nach der Produktion oder dem Ablegen.
- Reinigung und Desinfektion, Kontrolle der Abstriche, Tests. Methode je nach Risikoanalyse (mögliche Kontamination über den Grenzwerten).
- positive Freigabe.
- visuelle Kontrolle.
- Abfallwirtschaft.
- Essen in der Kantine erlaubt.
- Rework- Management.

Das Allergenmanagement ist Teil der internen Prüfung und Verifizierung.

A decorative graphic consisting of multiple overlapping, wavy lines in a light blue color, creating a sense of motion and depth across the middle of the slide.

Food Defense

Food Defense

Food defense ist ein Sicherheitskonzept, das verhindern soll, dass Lebensmittel vorsätzlich kontaminiert werden können. Damit ist food defense eine Ergänzung zur Lebensmittelsicherheit, die sich auf die Vermeidung unbeabsichtigter Kontaminationen konzentriert.

Der Bereich der food defense hat seinen Ursprung in den Vereinigten Staaten. Nach den Anschlägen vom 11. September 2001 bezeichnete die US-Regierung die Lebensmittelindustrie als eine ihrer wichtigsten Infrastrukturen. Im Jahr 2002 wurde das Bioterrorismgesetz verabschiedet. Daraufhin hat die Lebensmittel- und Arzneimittelbehörde Anforderungen an den Schutz von Lebensmitteln festgelegt.

Food Defense

Diese Anforderungen gelten für alle US-Unternehmen sowie für diejenigen, die ihre Produkte auf den US-Markt exportieren. Einige der Anforderungen im Zusammenhang mit dem Schutz von Lebensmitteln lauten wie folgt

- Erstellen Sie einen Plan zur food defense.
- Eine Analyse der Sicherheitsrisiken.
- Ein Plan für food defense maßnahmen.
- Zaun und Zugangskontrolle.
- Sensibilisierung bezüglich food defense.
- Organisation für food defense.

Food Defense

Food defense und Lebensmittelsicherheit haben das gleiche Ziel: ein sicheres Produkt zum Schutz von Verbrauchern, Marken und der Industrie. Die Methode und das Wissen für die Verteidigung von Lebensmitteln ist jedoch völlig anders als die Lebensmittelsicherheit. Für die Lebensmittelsicherheit wird die HACCP-Methode angewendet. Diese ist jedoch nicht für die food defense geeignet. Für die Verteidigung von Lebensmitteln sind Sicherheitskenntnisse erforderlich. Wichtig ist auch, dass die Lebensmittelschutzmaßnahmen die Produktions- und Logistikprozesse nicht stören. In unserem Unternehmen wurden geeignete Maßnahmen zum Schutz von Lebensmitteln ergriffen. Mit dem unternehmenseigenen Sicherheitsverfahren, dem Rückrufverfahren und den HACCP-Teamsitzungen sind wir ständig auf die Lebensmittelverteidigung gefasst und vorbereitet. Im Falle einer Sabotage erfolgt die Evakuierung usw. über den Notfallplan.

Food Defense

Die folgenden Punkte sind obligatorisch für unser Unternehmen:

- Management des Unternehmens
- Vorbereitung auf mögliche Manipulationen oder andere böswillige, kriminelle oder terroristische Aktivitäten.
- Überwachung.
- Strategie für Rückrufe.
- Untersuchung von verdächtigen Aktivitäten.
- Bewertungsprogramm.
- Menschliche Faktoren - Mitarbeitende
- Screening (vor, während und nach der Beschäftigung).
- Tägliche Arbeitseinsätze.
- Identifizierung.
- Zugangsbeschränkung.
- Persönliche Gegenstände.
- Schulung in Lebensmittelsicherheitsverfahren.
- Ungewöhnliches Verhalten.
- Gesundheit des Personals.
- Menschliche Faktoren - die Öffentlichkeit
- Besucherinnen und Besucher (z. B. Auftragnehmende, Vertreterinnen und Vertreter von Lieferanten, Zustellende, Kunden, Kuriere, Vertreterinnen und Vertreter von Vernichtungsunternehmen, betriebsfremde Prüferinnen und Prüfer, Inspektorinnen und Inspektoren, Berichterstatterinnen und Berichterstatter, Exkursionen).
- Geschäftsräume.
- Strukturelle Sicherheit.
- Sicherheit im Labor.
- Lagerung und Verwendung toxischer und giftiger Chemikalien (z. B. Reinigungs- und Desinfektionsmittel und Pestizide).

A decorative graphic consisting of multiple overlapping, wavy lines in various shades of light blue, creating a sense of motion and depth across the middle of the slide.

Schädlingsbekämpfung

Schädlingsbekämpfung

Schädlingsbefall kann in der Regel durch einfache Vorbeugungsmaßnahmen vermieden werden.

Schädlinge können die Sicherheit unserer Produkte gefährden. Um dies zu verhindern, werden Schädlinge von einer externen Fachfirma bekämpft und kontrolliert. Auch intern werden verschiedene Kontrollen durchgeführt, um einen möglichen Befall mit Schädlingen zu verhindern. Die Häufigkeit der Kontrollen richtet sich nach dem Risiko. Der Plan wird jährlich oder im Falle eines Befalls oder erheblicher Veränderungen im Gebäude, im Verfahren, im Produkt oder in der Umgebung überprüft.



Schädlingsbekämpfung

Externe Schädlingsbekämpfung

Für die Schädlingsbekämpfung beauftragen wir ein spezialisiertes Unternehmen. Dies verfügt über das notwendige Fachwissen, um Schädlingsbekämpfungen ordnungsgemäß durchzuführen, und Sie müssen alle einschlägigen Rechtsvorschriften in Bezug auf Ausbildung und Registrierung ihrer Tätigkeiten und Kompetenzen einhalten.

Werden bei den Inspektionen Mängel festgestellt, werden Abhilfemaßnahmen ergriffen. Dies geschieht entweder durch ein externes Unternehmen oder durch uns selbst und innerhalb der vorgegebenen Zeit. Alle getroffenen Maßnahmen werden aufgezeichnet und überprüft. Eine mögliche Kontamination sollte auch als Risiko für das Produkt betrachtet werden. Die Maßnahme kann daher größer sein als das Aufstellen eines neuen Lockvogels. So sollte beispielsweise ein angenagtes Produkt vollständig gesperrt sein. Auch eine eventuelle Kontamination des Produkts durch den festgestellten Schädlingsbefall sollte in den Aktionsplan aufgenommen werden.

Wenn Lockvögel fehlen, sollte diese Beobachtung aufgezeichnet, bewertet und untersucht werden.

Schädlingsbekämpfung

Interne Kontrolle

Zur Vorbeugung gegen Schädlinge im Innern finden mehrere Kontrollen statt.

Eingangskontrolle: Bei der Eingangskontrolle unserer Produkte prüfen wir auf mögliche Schädlinge. Wenn Ungeziefer vorhanden ist, wird die Annahme verweigert.

Hygienekontrolle: Bei den verschiedenen Kontrollen im Unternehmen achten wir auf:

- Das Vorhandensein von Kot und Ungeziefer.
- Ansammlung von Schmutz.
- Mögliche Verstecke durch unsachgemäße Lagerung.
- Technischer Zustand des Gebäudes und mögliche Lücken nach außen.

Wenn Abweichungen festgestellt werden, werden Korrekturmaßnahmen ergriffen.

Schädlingsbekämpfung

Hygiene

- Alles wird sauber gehalten.
- Das Gelände und das Gebäude sind gut gepflegt, um Verstecke zu vermeiden.
- Abfälle werden verhindert.
- Die Abfallbehälter sind verschlossen.
- Essen und Trinken ist nur in den dafür vorgesehenen Bereichen erlaubt. Diese Bereiche werden nach einem festen Rhythmus gereinigt.
- Hygiene im Unternehmen
- Die Produkte werden nicht direkt auf den Boden gestellt. Auch zwischen den Paletten und der Wand ist Platz, so dass eine Kontrolle möglich ist.
- Die Bestände werden auf das Vorhandensein von Schädlingen untersucht.
- Innerhalb des Unternehmens gelten verschiedene Hygienemaßnahmen.
- Holzpaletten werden sauber und trocken gehalten.
- Die Pflanzen im Außenbereich werden so kurz wie möglich und mit einem Mindestabstand von 60 cm zur Wand gepflanzt.
- Die Paletten haben einen Abstand von 30 cm vom Boden und 50 cm von der Wand, um eine ordnungsgemäße Kontrolle zu ermöglichen.

A decorative graphic consisting of multiple overlapping, wavy lines in a light blue color, creating a sense of motion and depth. The waves are centered horizontally and extend across the width of the slide.

Reinigung und Desinfektion

Reinigung und Desinfektion

kontaminierten Flächen chemisch und mikrobiell kontaminiert werden. Die Folgen einer schlechten Reinigung und Desinfektion können sein:

- Geringere Qualität der Lebensmittel;
- Schnellerer Verderb von Lebensmitteln;
- Größeres Risiko einer Lebensmittelvergiftung.
- Die Reinigung zielt auch darauf ab, die Arbeitsumgebung für das Personal zu verbessern.

Reinigung und Desinfektion sind zwei unterschiedliche Konzepte, die jedoch eindeutig miteinander verbunden sind. Reinigung ist die Entfernung von Schmutz und eines Teils der Mikroorganismen. Desinfektion bedeutet, Oberflächen so zu behandeln, dass Mikroorganismen abgetötet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden. Zunächst muss eine ordnungsgemäße Reinigung durchgeführt werden, damit die anschließende Desinfektion sinnvoll ist.

Um die Ansammlung von Schmutz und Mikroorganismen und deren Kreuzkontamination zu verhindern, ist eine ordnungsgemäße Reinigung und Desinfektion sehr wichtig. Die meisten Reinigungsarbeiten werden an ein spezialisiertes Unternehmen ausgelagert, um eine ordnungsgemäße Reinigung und Desinfektion zu gewährleisten. Kleinere tägliche Reinigungsarbeiten werden von den Mitarbeitenden des Hauses durchgeführt.

Reinigung und Desinfektion

Mit der Reinigungsfirma wurde ein Vertrag geschlossen, der unsere Anforderungen enthält. Die Mitarbeitende der Reinigungsfirma müssen unsere Hygienevorschriften einhalten. Von allen Mitarbeitenden der Fremdfirma sind folgenden Nachweise vorhanden:

- Gesundheitszeugnis;
- Unterzeichnete Hygienevorschriften;
- Qualifikationsnachweis;
- Zuständigkeiten.
- Für die verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel liegen die erforderlichen Spezifikationen vor (Sicherheitsdatenblätter und Produktdatenblätter mit Verwendungszweck, empfohlener Dosierung, pH-Wert usw.).

Zur Reinigung sollten die Abteilungen besenrein sein und die Maschinen abgebaut werden.



Reinigung und Desinfektion

Alle Produktionsbereiche werden gemäß den festgelegten Reinigungsplänen gereinigt und desinfiziert. Diese Zeitpläne sind in den Spezifikationen festgelegt. Die Reinigungsvorschriften für Prozessanlagen, Oberflächen mit Lebensmittelkontakt und Raumreinigung in Bereichen mit hohem Pflege-/Risikoaufwand müssen mindestens Folgendes umfassen

- Verantwortliche Partei;
- Zu reinigender Gegenstand/Bereich;
- Häufigkeit der Reinigung;
- Reinigungsverfahren, einschließlich der Demontage der Geräte, an denen die Reinigung vorgenommen werden soll;
- Reinigungsmittel und Konzentrationen;
- Reinigungsmittel;
- Erfassung der Reinigung und Überprüfung der Reinigung.
- Kontrolle Reinigungsergebnis
- Die tägliche Reinigung wird vor Beginn des Betriebs visuell überprüft.

Wenn Gegenstände oder Bereiche nicht sauber sind oder nicht ausreichend gespült wurden, sollten diese erneut gereinigt werden (vor der Verwendung in der Produktion). Die Abweichung wird dokumentiert. Anschließend wird geprüft, ob die Abhilfemaßnahmen ausreichend umgesetzt wurden.

Decorative blue wavy lines consisting of multiple thin, overlapping lines that create a sense of motion and depth, spanning the width of the slide above and below the title.

Fragen zur Praxis

Fragen zur Praxis

Lebensmittelsicherheit

Ein Beispiel für ein häufiges Problem der Lebensmittelsicherheit ist Listeria in französischem Käse. Nennen Sie ein häufiges Problem der Lebensmittelsicherheit in Ihrem Unternehmen.

Lebensmittelgefahren

Nennen Sie die 3 Arten von Gefahren, die in "Lebensmittelsicherheit in der Produktion" genannt werden.

Mikroorganismen

Benennen neben Schimmelpilzen eine weitere Art von mikrobiologischer Gefahr.

Chemische Kontamination

Nennen Sie ein Beispiel für eine chemische Gefahr in Ihrem Unternehmen.

Physikalische Kontamination

Nennen Sie 3 Beispiele für eine physikalische Gefahr

HACCP und Kontrollen

Gefahren werden durch andere kritische Kontrollpunkte geschützt, nennen Sie ein Beispiel für einen CCP.

Hygienevorschriften

- Welche Kleiderordnung ist für den Produktionsstandort vorgeschrieben?
- Unter welchen Bedingungen (z. B. Gelbsucht) sollten Sie die Produktionsstätte nicht betreten?

Management von Allergenen

- Nennen Sie 3 gesetzliche Allergene gemäß der EU.
- Was sind mögliche Maßnahmen zur Sicherung von Allergenen?

Verteidigung der Lebensmittel

Was ist Lebensmittelverteidigung?

Schädlingsbekämpfung

Was ist Teil der internen Kontrolle bei der Schädlingsbekämpfung?

Reinigung und Desinfektion

Was muss von allen Mitarbeitern des externen Unternehmens vorhanden sein?

A decorative graphic consisting of multiple thin, light blue lines that form a series of overlapping, wavy shapes across the middle of the slide, creating a sense of motion and depth.

iMIS E-learning Lebensmittelsicherheit für Mitarbeiter online



E-learning

Trainieren Sie online mit dem Online-Test, den Sie auf der QAssurance-Website absolvieren können, und erhalten Sie einen sofortigen Bericht, aus dem hervorgeht, wo Ihre Verbesserungsmöglichkeiten liegen und welche Themen Sie bereits beherrschen.

[Doe de toets nu!](#)

A black smartphone is shown vertically, displaying a quiz interface. The screen has a light blue header with the text 'HACCP en controles'. Below the header, there are four quiz questions, each followed by a dropdown menu with 'Onjuist' selected. The questions are: 1. 'HACCP staat voor Hazard Analysis and Critical Control Point.' 2. 'Een voorbeeld van een CCP kan metaaldetectie zijn.' 3. 'Het dragen van kunstnagels en het gebruik van nagellak is toegestaan in het voedselbedrijf.' 4. 'De productie mag betreden worden in het geval van koorts.' 5. 'Eten en drinken in de productie faciliteit is toegestaan.'

**Vielen Dank für die Verwendung
dieser Präsentation!**





QAssurance B.V.
Van Nelleweg 1 -
Rotterdam
TABAK 3.10

+31-(0)10-2004080
info@qassurance.com

