

# Sicher durch den Lebensmittelaudit

Checkliste für Eure HACCP-Anforderungen



Worum es geht

# Die Gefahr lauert 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 Ihr im Auge behalten müsst, wenn Euer Betrieb erfolgreich bleiben soll.

Dir ist bewusst, wie wichtig Hygienestandards sind. Denn ist Euer Unternehmen HACCP-konform, verbessert Ihr nicht nur automatisch die Qualität Eurer Produkte – Ihr leitet außerdem noch einen riesigen Beitrag zur Gesundheit Eurer Mitarbeitenden und erhöht Eure Wettbewerbsfähigkeit. Doch Feinstaub, Keime & Co. liegen bereits auf der Lauer, um Eurem Food-Betrieb das Leben schwer zu machen...



# Wie Ihr HACCP sauber abhaken könnt

Mit unserer kleinen aber feinen Checkliste seid ihr gewiss für's nächste Lebensmittel-Audit vorbereitet!

## Hygiene im produktionsbereich

- Liegt ein Zeitplan für die (mikrobiologische) Reinigung vor und sind alle Arbeitsbereiche zur Reinigung gut zugänglich?
- Sind alle Lebensmittel (auch im eigenen Unternehmen verpackte und umgefüllte Waren) mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum versehen?
- Werden unterschiedliche Waren und Erzeugnisse in ausreichender Entfernung voneinander gelagert, um eine Kontamination zu verhindern?
- Werden Abfälle getrennt von Produktionsbereichen aufbewahrt und regelmäßig entsorgt, z. B. um Schädlinge fern zu halten?
- Werden alle Lebensmittel mit der vorgeschriebenen Temperatur und für die vorgeschriebene Zeitdauer gelagert (Frischeprinzip „First in – first out“)?
- Werden Test- und Messgeräte regelmäßig kalibriert (z. B. die Thermometer) und wird dies dokumentiert?
- Kommen Temperaturchecklisten zum Einsatz und werden Rückstellproben entnommen?
- Steht saubere, frische Luft zur Verfügung?

# Wie Ihr HACCP sauber abhaken könnt

---

## Einhaltung von Körperhygiene und zentralen richtlinien

- Ist das Personal adäquat geschult, um die Hygienevorschriften einzuhalten, und wird diese Einhaltung genauestens kontrolliert?
- Besteht kein direkter Kontakt der Hände mit (vor allem rohen) Lebensmitteln (Einmalhandschuhe)?
- Sind selbst kleinste Wunden fachgerecht versorgt, um das Eindringen von Keimen oder die Kontamination von Waren zu verhindern?
- Werden die Hände regelmäßig gewaschen bzw. desinfiziert, vor allem nach der Nutzung von Küche oder WC?
- Tragen die Mitarbeiter an allen relevanten Posten Einweg-Mundschutz, um ein Niesen oder Husten auf die Lebensmittel zu vermeiden?
- Bleiben kranke Mitarbeiter der Arbeit fern und nehmen diese erst wieder auf, wenn sie vollkommen gesund sind?
- Werden Räume und Anlagen adäquat gereinigt, z. B. nach dem Vierfarben-Prinzip (farblich unterschiedlich gekennzeichnete Reinigungsutensilien für unterschiedliche Bereiche)?
- Tragen die Mitarbeiter in der Produktion Haarnetze?

## Sorgfältige dokumentation

- Liegen alle Belege und Dokumentationen der hygienischen Arbeitsweise vor, die die Kontrollbehörden benötigen?
- Wird die Lebensmittelsicherheit regelmäßig intern geprüft und dokumentiert?
- Wurde ein Vorgehen festgelegt, um erfasste Mängel zu beheben, inklusive Zeitplan?
- Wurden detaillierte Reinigungspläne erstellt?

     **#startwithcleanair**  
info@zehnder-cleanairsolutions.com · www.zehnder-cleanairsolutions.com

