Audit zur Lebens-mittelsicherheit

3 Bereiche, auf die Euer Unternehmen besonderen Fokus legen sollte

Worum es geht

Hygiene im Fokus

Ein Lebensmittelkontrolle kann Euer Unternehmen kalt erwischen. Deshalt tut Ihr gut daran, jederzeit darauf vorbereitet zu sein. Für einen hygienisch sauberen Standort solltet Ihr einige wichtige Punkte stets im Blick haben.

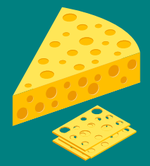
Die Gefahr schwebt in der Luft

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 Mitarbeitende – ganz zu schweigen von der Reputation Eures Unternehmens.

+ Herausforderungen in der Lebensmittelbranche

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 Eures Teams.

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 Partikel, 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 allerdings nicht günstig.

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

Und auch Euer wichtigstes Kapitel ist betroffen: Schlechte Luft am Arbeitsplatz wirkt sich direkt auf Eure Mitarbeitenden 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 bekommt Ihr 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
- Überwachungsroutinen 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 Ihr sicherstellt, dass bei der Lebensmittelproduktion Eures Unternehmens die nachfolgenden drei Ratschläge befolgt werden, solltet Ihr es jederzeit sorgenfrei bestehen.

Keine Chance dem Schmutz

Eure Produktionsanlagen müssen rundum sauber und hygienisch sein – anderenfalls riskiert Ihr womöglich eine Beanstandung. Indem Ihr dafür sorgt, dass sie einfach zu reinigen sind, macht Ihr Euch das Leben leichter. Achtet beispielsweise darauf, dass Eure Maschinen von allen Seiten gut zugänglich sind und sich kein Schmutz, Staub oder Schmiermittel ansammeln kann. Legt 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 beugt Ihr Verunreinigungen vor und haltet Schädlinge fern. Richtet Reinräume oder andere saubere Bereiche in Eurem 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 Eure Mitarbeitenden als auch für die Reinhaltung Eures Standorts.

Doch nicht nur auf die Produktion solltet Ihr 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 Euren Lagern aufbewahrt wird.

Personal schulen

Die Einhaltung der Hygienevorschriften steht und fällt mit Euren Mitarbeitenden. Wie die Experten der Firma Rentokil erklären, müssen Unternehmen der Nahrungsmittelindustrie dafür sorgen, dass ihre Teams 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. Eure Angestellten müssen daher Einmalhandschuhe und andere Hilfsmittel nutzen.

Bei einem Audit zur Lebensmittelsicherheit wird außerdem geprüft, ob Eure Mitarbeitenden Haarnetze tragen. Selbstverständlich darf das Personal auch nicht auf Nahrungsmittel niesen oder husten – sämtliche Mitarbeitenden 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.

Dokumentation ist alles

Auch wenn Ihr intern sicher seid, dass Euer 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, solltet Ihr daher alle relevanten Unterlagen parat haben. Lasst Euer Hygienekonzept auf Leitungsebene regelmäßig prüfen und diese Prüfungen wiederum dokumentieren. Legt ein klares Vorgehen für den Fall fest, dass Mängel behoben werden müssen. Auch Eure Aufzeichnungen zur Schädlingsbekämpfung und detaillierte Reinigungspläne solltet Ihr 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 Ihr für diese Punkte sorgt, steht erfolgreichen Prüfungen der Lebensmittelsicherheit nichts mehr im Wege. Hierbei lohnt sich auch ein Blick auf Zehnder Clean Air Solutions. Unsere Luftreinigungssysteme helfen Euch, Luftschadstoffe in Eurem Betrieb zu reduzieren und Eure Produktionsanlagen noch sauberer zu halten.

#startwithcleanair

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