

Hygienepolitik

Der Firma Rauh GmbH & Co. Blechwarenfabrikations KG

Verschlüsse für Lebensmittel

Dies bedeutet, dass Lebensmittelhygiene und Lebensmittelsicherheit höchste Priorität bei unserer täglichen Arbeit haben. Denn wir müssen vermeiden, dass

1. **die Gesundheit der Konsumenten durch unsere Produkte gefährdet wird,**
2. **die Gesundheit der Mitarbeiter beeinträchtigt wird und**
3. **die Konsumenten Anlass zu Beanstandungen haben.**

Um jegliche Gefährdungen auszuschließen, haben wir ein Konzept aufgebaut, das die Gefahren durch unsere Produkte und Verfahren sicher identifiziert, bewertet und beherrscht: **Das HACCP-Konzept.**

Im Folgenden möchten wir einige Maßnahmen, die zur **Lebensmittelsicherheit** beitragen, beschreiben. Sie sind verbindliche Vorgaben für unser Unternehmen, alle Mitarbeiter sowie Gäste und Besucher unseres Hauses.

Haare und Schmuck

Haare sind unter einem Haarnetz o.ä. zu tragen.
Auch Ringe, Ketten und Armbänder (auch Armbanduhren) sind während der Arbeit abzulegen.

Produktionsräume

Die Produktionsräume in der Herstellung, Betriebstechnik und Logistik sind keine Durchgänge! Sie dürfen nur vom dort tätigen Produktions- und Wartungspersonal sowie von Mitarbeitern der Qualitätssicherung betreten werden.

Besichtigungen werden nur auf festgelegten Wegen durchgeführt.



In den Produktionsräumen ist weder das Essen noch das Rauchen erlaubt.

Arbeitskleidung und Sicherheitseinrichtungen

Im Produktionsbereich stehen Arbeitskleidung und Arbeitsschuhe zur Verfügung. Sie dienen sowohl der Hygienischen Vorsorge als auch Ihrer Sicherheit. Das setzt natürlich voraus, dass die Arbeitskleidung

- getragen wird,
- sauber ist und regelmäßig gewechselt wird,
- und dass das Schuhwerk sauber ist

Für bestimmte Arbeiten ist die erforderliche persönliche Schutzausrüstung (bspw. Gehörschutz, Schutzbrille etc.) zu nutzen.

Umkleiden und Waschräume

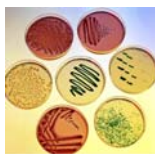
Es stehen ausreichend Umkleiden und Duschen zur Verfügung. Um die Übertragung von Keimen (beispielsweise aus dem Toilettenbereich) zu verhindern, ist es notwendig, die persönliche Reinigung sehr gründlich vorzunehmen. Dies bedeutet neben der täglichen Körperreinigung insbesondere Händewaschen



- nach jedem WC-Besuch,
- nach dem Umgang mit Reinigungschemikalien, Abschmierfetten, Abfällen und
- nach den Pausen

Verletzungen und Krankheiten

Um die Übertragung ansteckender Krankheiten zu verhindern, informieren Sie bitte bei infektiösen Erkrankungen und Verletzungen umgehend Ihren Vorgesetzten. Sollten Sie sich verletzt haben, lassen Sie die Verletzung bitte sofort behandeln, um die Übertragung von Wundkeimen zu vermeiden.



Fremdkörper / Abfall

Schädlingsbefall kann zu Infektionen führen. Melden Sie Ihrem Vorgesetzten sofort, wenn Sie Vögel, Nagetiere, Insekten oder deren Spuren entdecken. Leere und verschmutzte Verpackungen und sonstige Abfälle stellen ebenfalls eine Infektionsgefahr dar. Sie gehören in die dafür vorgesehenen Behälter oder Container.



Aushilfen / Gäste

Bitte achten Sie darauf, dass auch Aushilfen und Mitarbeiter von Fremdfirmen sowie Gäste unseres Hauses diese Regelung einhalten.

Das Thema Lebensmittelsicherheit und Hygiene wird in den Abteilungen regelmäßig besprochen.

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an das Qualitätsmanagement
H. Engelhardt Tel. – 66 (8108)

Florian Rauh
Geschäftsleitung

Christel Rauh
Geschäftsleitung

Nico Engelhardt
QM / Hygienemanagement

August 2006