|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP 23.5 |
| Anlage: Aushang Information Fremdkörpermanagement |

|  |
| --- |
| Fremdkörpervermeidung in Lebensmitteln |
| Ein großes Risiko bei der Herstellung von Lebensmitteln ist die Verunreinigung mitFremdkörpern. Splitternde und feste Stoffe stellen ein hohes Verletzungsrisiko dar.* Fremdkörper dürfen in Lebensmitteln nicht vorkommen!
* Das Personal ist über die Wichtigkeit dieser Forderung aufzuklären!
* Je nach vorhandener Prozesstechnologie müssen unterschiedliche Kontrollmaßnahmen durchgeführt bzw. installiert werden!
* Eine 100-%ige Sicherheit ist mit keiner der bekannten Kontrollmethoden erreichbar!
* Die Kontrollmethoden sollten immer aktualisiert werden.
* Geräte zur Fremdkörpererkennung sind immer nur ein Teil des Maßnahmenkataloges!
* Die Wirksamkeit von Detektionsmethoden hängt im Wesentlichen davon ab, welche Art von Fremdkörper in welcher Lebensmittelmatrix gesucht wird.
 |
| Liste der Fremdkörper |
| Im Rahmen der Gefahren-Analysen zur Erstellung der HACCP-Verfahren wird das Risiko der Fremdkörperkontamination für die einzelnen Produkte bewertet. Fremdkörper gehören zu den physikalischen Risiken.Folgende Fremdkörper können als mögliche Gefahren für Lebensmittel identifiziert werden:* Metallteile (z.B. abgebrochene Messer, Späne von Dosen, Maschinenteile, Metallclips, Schmuckstücke)
* Glassplitter (z.B. von Flaschen, Beleuchtungskörpern usw.)
* sonstige Fremdkörper (z.B. Holzsplitter, Kunststoffsplitter, Knochensplitter, Gräten)
* Ungeziefer oder Teile davon,
* Menschliche Körperteile (Haare, Fingernägel)
 |
| Vermeidung verhaltensbedingter Kontaminationen |
| Ein großer Teil der möglichen Kontaminationsrisiken lässt sich durch klare Verhaltensregeln ausschließen. Damit wird sichergestellt, dass bestimmte Fremdkörper gar nicht erst in die Produktion gelangen. Folgende Regeln gelten daher für die Produktion:* kein Schmuck (alles, was man sieht, ist verboten)
* keine Flaschen, Gläser usw. (keine privaten Getränke)
* keine Kugelschreiber, Feuerzeuge usw. in offenen Taschen der Arbeitskleidung
* keine sonstigen privaten Gegenständen (Zahnstocher, Zigaretten, MP3-Player usw.)
 |
| Vermeidung prozessbedingter Kontaminationen |
| 1. Wareneingang* wenn möglich, nur metalldetektierte Waren einkaufen
* wenn möglich, keine in Glas verpackten Waren einkaufen
* wenn möglich, nur auf Kunststoffpaletten anliefern lassen
* offene Gebinde dürfen nicht angenommen werden
* Holzpaletten dürfen nicht in die Produktion (holzfreie Produktion)

2. Produktion* über alle splitterbaren Gegenstände im Bereich der Verarbeitung, Lagerung und Verpackung von Lebensmitteln wird ein sog. Glas-Register geführt
* splitterbare Gegenstände werden regelmäßig auf fehlende Teile bzw. Bruch geprüft
* die Häufigkeit der Kontrollen wird risikoabhängig festgelegt
* jeder Bruch splitterbarer Gegenstände wird im Bruchprotokoll dokumentiert
* Glas- und Kunststoff in Beleuchtungskörpern und Scheiben ist aus Sicherheitsmaterial und/ oder durch Splitterschutz gesichert.
* bei der Zerlegung von Fleisch ist auf die Vermeidung von Knochensplittern zu achten
* bei der Verarbeitung von Fisch ist auf die Entfernung gefährlicher Gräten zu achten
* offene Gebinde, die nicht sofort verbraucht werden, müssen verschlossen werden
* offene Lebensmittel, die kontaminiert sein könnten, werden vernichtet

3. Warenausgang* wenn möglich, die verpackte Ware metalldetektieren
 |
| Vermeidung Kontamination durch Personal |
| Persönliche Hygiene und sachgerechte Nutzung der persönlichen Hygiene ist ein wichtiger Basisschutz.Daher gelten folgende Regelungen:* Alle Kopfhaare sind verdeckt (Kopfschutz)
* Barthaare sind kurz und mit einem Mundnasenschutz abgedeckt
* Fingernägel sind kurz geschnitten
* Keine künstlichen Fingernägel
* Pflaster sind zusätzlich mit Fingerlinge, oder Handschuhen bedeckt
* Pflaster sind in Leuchtfarben ausgeführt
* Verletzungen werden ins Verbandbuch eingetragen und unmittelbar gemeldet
* Kotamination durch Verletzungen (Blut, Körperteile) sind auszuschließen
* Getränke und Lebensmittel sind im Produktionsbereich verboten
* Personal erhält ausreichende Einweisung und Schulung im Bereich Fremdkörpermanagement (Geräteeinweisung und Umsetzung) vor Nutzung
* Informieren Sie sich regelmäßig über den Aushang Fremdkörpermanagement
 |
| Maßnahmen im Gefahrenfall |
| Folgende Maßnahmen sind im Gefahrenfall umzusetzen:* Produktion wird unmittelbar angehalten
* Meldung Fremdkörpermanagement wird umgehend erstellt
* Unmittelbare Meldung an Produktionsleitung, Küchenchef(in), oder Schichtleiter(in)
* Produktion wird sichergestellt (keine Ausgabe an Versandt)
* Freigabe der Produktion nur nach schriftlicher Freigabe durch Produktionsleitung, Küchenchef(in), oder Schichtleiter(in)
* Mitwirkung nach Vorgaben der Leitung vor Ort
* Im Zweifel einer Kontamination ist die Produktion zu entsorgen
 |
| Verantwortlich für Aushang |
| Datum\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Name, Vorname, Unterschrift |