



HERZLICH WILLKOMMEN BEI DER PREMIUM FOOD GROUP

Als lebensmittelproduzierendes Unternehmen unterliegen wir strengen Sicherheits- und Hygieneanforderungen und durchlaufen regelmäßig diversen Zertifizierungen wie dem IFS, QS oder BRC. Dementsprechend ist bei uns für Mitarbeiter, Besucher, Lieferanten und Dienstleister ein hoher Sicherheitsstandard sowie umweltbewusstes (ISO 14001) und energieeffizientes (ISO 50001) Verhalten selbstverständlich.

Wir bitten Sie die folgenden Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen einzuhalten. Bei Fragen stehen Ihnen die Mitarbeiter des Qualitätsmanagements jederzeit zur Verfügung. Vielen Dank!

Ihr Dr. Gereon Schulze Althoff

Leiter Qualitätsmanagement und Veterinärwesen

ARBEITSSICHERHEITS-HINWEISE



Glas ist generell verboten! Sollte es dennoch zu Glas- und Hartplastikbruch kommen, dann unverzüglich dem Ansprechpartner melden. Alle Fremdkörper, Reste und Verunreinigungen müssen unverzüglich beseitigt werden.



Nicht angemeldete Personen dürfen das Werksgelände nicht betreten. Der Produktionsbereich darf nur nach Freigabe eines verantwortlichen Mitarbeiters betreten werden.



Rauchen, Dampfen (inkl. E-Zigaretten) und sonstige Verwendung von Tabak ist in der Produktion untersagt und nur in gekennzeichneten Bereichen/ Räumen gestattet.



Bereich mit Produktkontakt: private Taschen und persönliche Gegenstände wie private Telefone, Medikamente, Kameras, Glasgegenstände etc. sind verboten.



Fotografieren und Filmen ist grundsätzlich verboten und nur mit ausdrücklicher Genehmigung durch die Geschäftsführung, Betriebsleitung oder Technische Leitung gestattet.



Auf dem Betriebsgelände gilt die Straßenverkehrsordnung und eine Höchstgeschwindigkeit für alle Fahrzeuge von 10 km/h. Stapler haben Vorfahrt!



Alle mitgebrachten Gegenstände, Hilfs- und/ oder Betriebsstoffe sind nach Arbeitsende zu entfernen.



Mitgebrachte Gegenstände wie Werkzeuge müssen rostfrei, sauber, sowie aus lebensmittelunbedenklichem Material sein. Sie dürfen keine Holzbestandteile oder Leder enthalten. Keine verschlissenen Drahtbürsten verwenden.



Freigabe von Schweiß- und Trennarbeiten ist auf dem kompletten Betriebsgelände schriftlich einzuholen. Reste entfernen und vor Kontamination schützen.



Elektrische Geräte dürfen grundsätzlich nicht ohne Aufsicht betrieben werden. Sie müssen wie alle anderen Betriebsmittel (z. B. Leitern) den DGUV Vorschriften entsprechen und einen sichtbaren Prüfstempel besitzen.



Bei Ersttätigkeit Besucher-Unterweisung in der Anmeldung ausfüllen und unterschreiben. Bei mehrtägiger Tätigkeit täglich vor Arbeitsbeginn beim Werksschutz an- und bei Arbeitsende wieder abmelden.



Der Besucherausweis ist während des gesamten Aufenthalts bei sich zu tragen und bei Arbeitsende wieder abzugeben. Der Verlust des Besucherausweises ist unverzüglich bei der Anmeldung zu melden.



Der Betrieb wird kameraüberwacht. Der Aufenthalt ist nur im Bereich des vereinbarten Tätigkeitsfeldes gestattet.



Achtung: Bei Einsatz von Stoffen mit Produktkontakt (z. B. Dichtungen): Lebensmittelkonformität nachweisen.



Verhalten im Brandfall:
- Ruhe bewahren
- Brand dem Werkschutz melden
- In Sicherheit bringen
- ggf. Löschversuch unternehmen



Arbeiten im Produktionsbereich nur mit Nachweis der Belehrung zum IfSG. Freigabeprüfung durch die Bereichsleitung.



Die für die Erfüllung des Arbeitsauftrages erforderlichen spezifischen Belehrungen/Schulungen erfolgen jeweils separat durch dafür autorisierte Personen. Bei Arbeitsende den jeweils verantwortlichen Mitarbeiter informieren, um den Bereich freizugeben und ggf. eine Nachreinigung und Desinfektion durchzuführen.



Die geforderte Persönliche Schutzausrüstung ist zu tragen. Während der Arbeiten zusätzlich zur Hygienebekleidung, die notwendige den Arbeiten entsprechende Schutzausrüstung benutzen. Bei Arbeiten im Betrieb täglich einen sauberen Besucheroverall oder Hygienekittel tragen.



HYGIENE- VORSCHRIFTEN FÜR ALLE STANDORTE DER PREMIUM FOOD GROUP



HYGIENE-HINWEISE



Das Berühren von Anlagen, Verpackungen und Produkten im Produktionsbereich ist nach Rücksprache mit einer verantwortlichen Person gestattet.



Alkohol- und Drogenkonsum (inkl. Cannabis) ist auf dem gesamten Betriebsgelände verboten.



Das Einnehmen und Mitführen von Medikamenten in der Produktion sind verboten!



Uhren und sichtbarer Schmuck (inkl. Piercing) sind im Produktionsbereich verboten.



Künstliche- oder lackierte Fingernägel sind im Produktionsbereich nicht gestattet, Einweghandschuhe anziehen.



Essen, Trinken, Kaugummi kauen etc., sind in allen Produktionsbereichen verboten und nur in Kantine und Aufenthaltsräumen gestattet.



Husten und Niesen in unmittelbarer Nähe zu unverpacktem Lebensmittel vermeiden, ggf. Mundschutz tragen.



Personen mit infektiösen Erkrankungen oder Krankheitssymptomen (Gastroenteritis/ Magen- und Darmerkrankungen, Salmonellose, Typhus, Cholera, Shigellose, Hepatitis A oder E) sowie mit infizierten Wunden oder Hautkrankheiten, die Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit haben könnten, dürfen unser Werk nicht betreten. Dies gilt ebenfalls für Personen, bei denen die Untersuchung einer Stuhlprobe den Nachweis der Krankheitserreger Salmonellen, Shigellen, EHEC oder Choleravibrionen ergeben hat, auch wenn keine Krankheitssymptome bestehen.



Vor Betreten der Produktionsstätte Hände gründlich reinigen und desinfizieren. Nach dem Toilettengang erst Hände waschen und desinfizieren, dann Hygienekittel wieder anziehen.



Vor dem Betreten der Hygienezone Sohlenreinigung durchführen.



Persönliche Arbeitshandschuhe nur in sauberem Zustand im Produktionsbereich tragen. Baustelle und Arbeitsumfeld in ordentlichem und sauberem Zustand halten. Keine alten Putzlappen verwenden.



Persönliche Arbeitsschuhe nur in sauberem Zustand im Produktionsbereich tragen. Baustelle und Arbeitsumfeld in ordentlichem und sauberem Zustand halten.



Mitgebrachte Gegenstände sind in geeigneten Behältern (Gebinde- und Hilfsstoffmanagement) zu transportieren. Bei Kontakt mit produktberührenden Flächen, unverzüglich den Ansprechpartner informieren.



Im Produktionsbereich vollständige und saubere Hygienekleidung, bzw. Einwegoveralls und ggf. Schutzhelm tragen. Private Bekleidung nicht über Hygienekleidung tragen.



Haarnetz und ggf. Astrohaube (vollständig haar- und ohrbedeckend), sowie Bartschutz (ab sichtbarem Haaransatz) müssen vor dem Reinigen und Desinfizieren der Hände aufgesetzt werden.



Vor dem Betreten der Kantine oder des Raucherraumes ist der Hygienekittel, bzw. der Einwegoverall auszuziehen.



Vor dem Gang zur Toilette ist der Hygienekittel / Overall auszuziehen und an den dafür vorgesehenen Haken aufzuhängen.

ALLGEMEINE HINWEISE



Bitte beachten Sie die vorgesehenen Hinweise zur Unfallverhütung und Notfallmanagement. Bitte melden Sie jeden Unfall und jede gefährliche Situation unverzüglich Ihrem Ansprechpartner.



Der Arbeitsbereich und -mittel müssen vor Arbeitsaufnahme vom verantwortlichen Mitarbeiter schriftlich freigegeben sowie nach Abschluss schriftlich abgenommen werden (Freigabeprüfung).



Mitgebrachte Gefahr- sowie Schmierstoffe und Arbeitsmittel sind vor Arbeitsbeginn anzumelden, sofern diese nicht im Gefahrstoffverzeichnis aufgeführt sind. Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen sind mitzuführen. Die verwendeten Stoffe sind nach der Arbeit in den dafür vorgesehenen Behältnissen zu entsorgen.



Keine Gefahrstoffe – wenn Gefahrstoffe, dann Abstimmung mit Gefahrstoffkataster. Liste der zugelassenen Schmiermittel/Reinigungsmittel beachten.



An alle Brandschutz- und Sicherheitsbestimmungen halten. Brandschutztüren dürfen nicht verstellt oder verkeilt werden. Alle Zugangstüren sind geschlossen zu halten.



Bitte parken Sie auf den gekennzeichneten Parkflächen. Durchfahrten, Zugänge, Ausgänge, Rettungswege, sowie Feuerlösch- und Rettungseinrichtungen freihalten.



Bei Evakuierungsmaßnahmen ist den Anweisungen der Evakuierungs- und Brandschutzhelfer, sowie den herbeigerufenen Rettungskräften Folge zu leisten und die ausgewiesenen Sammelplätze aufzusuchen.



Arbeitsunfälle unverzüglich bei der Anmeldung melden, ggf. Notarzt durch Mitarbeiter Anmeldung rufen lassen.



Defibrillator bei Notwendigkeit entsprechend der Gebrauchsanweisung verwenden. Standorte: Anmeldung, Büro Fleischuntersuchungsstelle.

HYGIENERICHTLINIEN FÜR BESUCHER & MONTEURE

Firma: _____

Name, Vorname: _____

Anlass des Besuches: _____

Datum: von _____ bis _____
(maximal 4 Wochen)

BESTÄTIGUNG
Hiermit bestätigt der Unterzeichner / die Unterzeichnerin für den Zeitraum der letzten 14 Tage:

	Ja	Nein
Litten Sie an Durchfall und Erbrechen?	☐	☐

	Ja	Nein
Hatten Sie Anfälle von Schüttelfrost bzw. Schweißausbrüche?	☐	☐

	Ja	Nein
Bestand der Verdacht auf eine Salmonellenerkrankung?	☐	☐

	Ja	Nein
NUR BESUCHER Ich habe die aktuelle Version der Arbeitsanweisung „Allgemeine Ordnung und Hygiene für Besucher“ erhalten und werde mich nach den dort aufgeführten Weisungen richten.	☐	☐

	Ja	Nein
NUR FREMDHANDWERKER Ich habe die aktuelle Version der Arbeitsanweisung „Allgemeine Ordnung und Hygiene für Fremdhändler“ erhalten und werde mich nach den dort aufgeführten Weisungen richten.	☐	☐

bei „**Nein**“, bei der Pforte die aktuelle Version aushändigen lassen und lesen.

Unterschrift

Mit der Unterschrift bestätige ich weiterhin, auf die Regeln zum Produktschutz hingewiesen worden zu sein.