



**Begrüßen Sie die Lehrgangsteilnehmer und erklären Sie ihnen, was sie hier lernen werden:**

- Hygienetraining ist entscheidend für den Aufbau von Wissen, Bewusstsein und Verständnis der Mitarbeiter und für die Entwicklung der notwendigen Kompetenz für das sichere Verpacken von Lebensmitteln.
- Hygienetraining äußert sich in einer Schlüsselforderung der Kunden und eine Notwendigkeit auf verschiedenen Ebenen wie z. B. die Verpackungsnorm BRC/IoP.
- Teilen Sie den Lehrgangsteilnehmern mit, was sie lernen werden, d.h. den Zweck der Lebensmittelverpackung, die Gefahren z.B. durch Fremdkörper, Chemikalien und Bakterien und die wichtige Rolle der Mitarbeiter, wenn gesichert werden muss, dass die von der Firma produzierte Verpackung für Lebensmittel verwendet werden kann.
- Die kurze Einführung besteht aus einem Vortrag und kann zwischen 30 und 90 Minuten dauern, abhängig vom erzeugten Diskussionsniveau.
- Ermutigen Sie die Lehrgangsteilnehmer zu Rückmeldungen und Diskussionen.
- Erklären Sie das abschließende Q&A Quiz. Es ist wichtig, dass alle Teilnehmer der Präsentation folgen, jedoch ist zu betonen, dass das Quiz kein Test darstellt.
- Das Quiz ist dazu da, die Effizienz der Präsentation an der Handlung nachzuprüfen und zu ermitteln, ob die Teilnehmer den Lehrgangsinhalt verstehen können.
- Das Quiz ist kein Gedächtnistest und kann unter Verwendung der Lehrbroschüren als Quellenmaterial in kleinen Gruppen, am besten zu zweit, durchgeführt werden.

## Warum ist hygienische Lebensmittelverpackung wichtig?

- ❑ Millionen von Tonnen an Verpackung werden weltweit jährlich hergestellt.
- ❑ Mehr als 70% aller produzierten Verpackungen werden für Lebensmittel verwendet.
- ❑ Der Hauptzweck der Lebensmittelverpackung besteht in Transport, Schutz und Erhaltung von Lebensmittelprodukten.
- ❑ Die Sicherheit und Qualität der Lebensmittelverpackung sind äußerst wichtig für die Konsumenten ihrer Produkte.
- ❑ Die größten Gefahren für die Sicherheit der Lebensmittelverpackung bestehen in Kontamination durch **Fremdkörper, Chemikalien und Bakterien**.
- ❑ Als Hersteller müssen Sie die möglichen Sicherheitsrisiken für die Lebensmittelverpackung identifizieren und angemessene Systeme und Kontrollverfahren einrichten, um diese Verpackungen mit Sicherheit gefahrlos für Lebensmittel zu verwenden zu können.



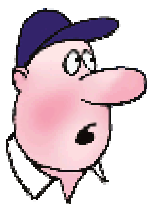
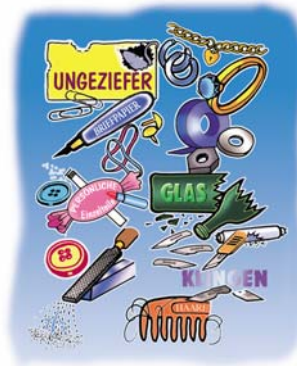
Diese Präsentation ist ein Beispiel für eine Präsentation in Lebensmittelverpackungshygiene. Hören Sie aufmerksam zu und setzen Sie Ihre Kenntnisse in die Praxis um, was Sie lernen. **WIR RECHNEN DAMIT, DASS SIE SICH AN DIESE SYSTEME ZUM LAUFEN BRINGEN!**

### Fragen zur Verständnisprüfung:

- Führen Sie Gespräche darüber, warum Qualität und Hygiene für die Kunden wichtig sind. Bsp. der Konsumentensicherheit und Markenschutz.
- Erklären Sie, was die Firma eine Gefahrenbeurteilung für die Sicherheit von Lebensmittelverpackung durchgeführt hat, z.B. eine Risikoanalyse oder HACCP-Studie mit dem Ziel, alle möglichen Kontaminationen durch Fremdkörper, Chemikalien und Bakterien zu erkennen, und dass Prüfmaßnahmen entwickelt wurden, um solche Gefahren zu minimieren.
- Falls Sie in Ihren Systemen einen oder mehrere Kontrollpunkte (CCP) besitzen, fragen Sie die Lehrgangsteilnehmer nach der Bedeutung und nach ihrer Verantwortung bei deren Kontrolle bzw. Überwachung.
- Falls Sie zusätzlich zu den oben genannten Kontrollmaßnahmen innerhalb Ihres Systems irgendwelche "Verpackungsmerkmale, die die Verbrauchersicherheit entscheidend sind" festgestellt haben, z.B. Beschriftungsfehler wie fehlende/falsche Inhaltsangaben, können Sie diese hier auflisten – welche Folgen für den Verbraucher könnte es haben, wenn ein Inhalt an „Nährwert“ falsch ausgedruckt wäre?

# Fremdkörper

- Ein Fremdkörper ist irgendein Gegenstand, der in der Lebensmittelverpackung physisch enthalten sein kann.
- Typische Fremdkörper sind Glas, Klagen, scharfe Gegenstände, Muttern, Schrauben, Kleinteile, Haare, Schreibwaren, Kleinteile, Nüsse, Schokolade, Staub, Schmutz, Kleinteile, Nüsse, Schokolade, Schmuck, Papier, Pappe, Schokolade usw.
- Die gefährlichsten Fremdkörper sind diejenigen, die dem Verbraucher Schaden zufügen können, wie z. B. scharfe Gegenstände oder Messerklingen.



Helfen Sie uns dabei, die Fremdkörperverunreinigung zu minimieren, indem Sie alle Hygienevorschriften der Firma jederzeit befolgen.

**VERMEIDEN SIE** potentielle Fremdkörper am Arbeitsplatz mitzubringen!

**ERKENNEN SIE** Fremdkörper während der Arbeit!

**MELDEN SIE** alle Probleme Ihren Vorgesetzten!

- Fragen Sie die Teilnehmer, ob Sie einige der speziellen Kontrollen erkennen können, die eingerichtet sind, damit Kontamination durch Fremdkörper verhindert werden kann z. B. Klagenkontrollen, Glaskontrolle, Ungezieferkontrolle, persönliche Hygienevorschriften.
- Verwenden Sie ein Beispiel eines kleinen Kindes, das gerade ein Lebensmittelprodukt essen will, welches in ihrer Lebensmittelverpackung steckt, die durch ein Kind kontaminiert ist. Erklären Sie die vielfältigen Folgen, z. B. Kundenreklamationen, Untersuchungen durch Schutzbehörden, Rechtsstreit usw.
- Erklären Sie Gegenmaßnahmen durch angemessene Sorgfalt. So lange alle Verhütungsmaßnahmen erfüllt sind und demonstriert werden können, darf die Firma nicht gerichtlich verklagt werden.

# Chemikalien

- Chemikalien können eine wichtige Verunreinigungsquelle sein, wenn nicht sorgfältig mit ihnen umgegangen wird.
- Typische Chemikalien sind z. B. Farbstoffe, Lösungsmittel, Lacke, Öle, Klebmittel, Konservierungsmittel, Reinigungsmittel, Desinfektionsmittel, Pestizide, etc.
- Falls Chemikalien in die Verpackung übertragen werden, können sie das Lebensmittel verunreinigen und dem Verbraucher Schaden zufügen.
- Vergessen Sie nicht, sorgfältig auf den Etiketten stets 7



**STETS** Chemikalien in richtiger Konstruktion und beschilderten Behältern, die sicher verschlossen werden können, lagern und transportieren!  
**VORSICHT** mit Chemikalien in abgedeckten, verschlossenen oder freiliegenden Produkten!  
**BESEITIGEN** Sie verschüttete Chemikalien schnell!  
**MELDEN** Sie alle Probleme Ihrem Vorgesetzten!

- Bitten Sie die Teilnehmer, die Chemikalien zu nennen, die in der Fabrik verwendet werden.
- Betonen Sie noch einmal, wie wichtig es ist, mit Chemikalien in der Nähe von ungeschützten Produkten sorgfältig umzugehen – welche Vorsichtsmaßnahmen sollte man z. B. ergreifen, ehe man sauber macht?
- Weisen Sie darauf hin, wie wichtig es ist, dass man die Sicherheitsanweisungen des Herstellers auf den Etiketten für Chemikalien befolgt und dass man persönliche Schutzausrüstung verwendet, z. B. gegen die Gefahren andauernden Hautkontakts, also Schutzhandschuhe und Schutzbrillen wo erforderlich.

# Bakterien

- Bakterien finden sich überall. Einige sind harmlos, andere gefährlich und können Lebensmittelvergiftung verursachen.
- Die wichtigsten Quellen für Bakterien, welche Lebensmittel verunreinigen, sind Menschen, Insekten, Nagetiere, Staub, Erde, Schmutz, Abfälle und rohe Nahrungsmittel.
- Die meisten Bakterien bei der Produktion von Lebensmitteln sind viel geringer als die Bakterien, die in der Lebensmittelindustrie, besonders bei der Verpackung nicht in direkter Berührung mit Lebensmitteln verwendet wird.
- Trotzdem können Mitarbeiter eine wichtige Quelle für Bakterien für Lebensmittel sein, und diese Bakterien könnten, wenn sie übertragen werden, dessen Konsumenten und die Marke gefährden.

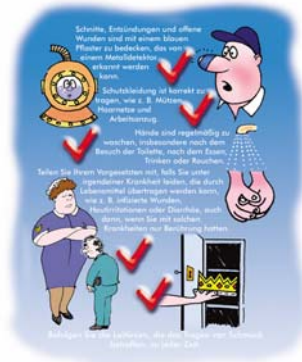


Wann immer man zum Telefon greift, die Hand nimmt, Mahlzeiten zubereitet und Wunden behandelt, nehmen die Hände Bakterien auf. Viele dieser Bakterien können entfernt werden durch **HÄNDEWASCHEN** und **NÄGELBÜRSTEN**.

- Erklären Sie, dass Menschen die Träger von Millionen gefährlicher und unsichtbarer Bakterien ( wie z. B. Staphylococcus aureus und Enterobacteriaceae) an ihren Händen sein können und dass diese nur entfernt oder reduziert werden können, wenn zu entscheidenden Zeiten die Hände regelmäßig und wirksam gewaschen werden.
- Fragen Sie die Teilnehmer danach, welche anderen Kontrollmaßnahmen sie betreibt, damit das Risiko von bakterieller Verunreinigung minimiert wird: z. B. Schutzkleidung, Reinigungsprogramme, Ungezieferkontrolle, Ernährungszusätze bezüglich Essen, Trinken und Rauchen.
- Falls ein Meldeverfahren für Krankheiten am Arbeitsplatz / Krankheit eingerichtet ist, fragen Sie die Teilnehmer, ob sie es kennen und verstehen.

## Persönliche Hygiene ist wichtig!

- Besondere Normen für persönliche Hygiene sind wichtig, damit unsere Verpackungen mit Sicherheit gefahrlos für Lebensmittelprodukte verwendet werden können.
- Mittelfinger, Ringfinger und offene Wunden sind mit einem blauen Pflaster zu bedecken, das von einem Metalldetektor erkannt werden kann.
- Arbeitskleidung ist sauber zu tragen, wie z. B. Mützen, Haarnetze, Handschuhe, Schutzanzüge und Overalls.
- Hände sind regelmäßig zu waschen, insbesondere nach dem Besuch der Toilette, nach dem Essen, Trinken oder Rauchen.
- Teilen Sie Ihre Krankscheine mit, falls Sie unter irgendeiner Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, wie z. B. Grippe, Salmonellen, Infektionen oder Diarrhoe, auch dann, wenn Sie keine Symptome oder Krankheiten nur durch Berührung hatten.
- Befolgen Sie die Leitlinien für die persönliche Hygiene, die in den Anweisungen zum Umgang mit den Produkten enthalten sind, zu jeder Zeit.



Die Hygieneregeln und -verfahren sind zu befolgen, damit unsere Produkte mit Sicherheit gefahrlos für die Produkte unserer Kunden verwendet werden können. **NUR SIE KÖNNEN DAFÜR VERANTWORTLICH SEIN, DASS SIE FUNKTIONIEREN!**

- Fragen Sie die Teilnehmer bezüglich aller obengenannten wichtigen Punkte, ob sie erklären können, warum es so wichtig ist, dass sie sich daran halten!
- Erklären Sie, warum ein blaues Pflaster, das vom Metalldetektor erkannt wird, die Norm ist. Bsp. dass es einen Metallstreifen besitzt, damit ein Pflaster im Metalldetektor eines Lebensmittelherstellers aufgespürt werden kann, und dass es blau ist, damit es vom Auge leicht erkannt werden kann. „Haben Sie jemals blaue Nahrungsmittel gesehen?“
- Integrieren Sie die allgemeinen speziellen Empfehlungen zur persönlichen Hygiene – fragen Sie die Teilnehmer nach ihren eigenen Gedanken und Ideen.
- Falls danach gefragt wird, warum ein Schmuck eine potentielle Verunreinigung darstellt – Schmuck kann Bakterien abgeben und kleine gefährliche Partikel enthalten.

## Persönliche Hygiene - was man nicht tun sollte!

- Kennzeichnete Normen für persönliche Hygiene sind wichtig, damit unsere Verpackung gefahrlos für über Mittelprodukte verwendet werden kann.
- Außerhalb gekennzeichneter Bereiche nicht essen, trinken oder rauchen!
- Keine persönlichen Gegenstände in Produktionsbereiche mitbringen!
- Verwenden Sie kein stark duftendes Parfum oder Aftershave sowie keine duftende Handcreme!
- Vermeiden Sie es, Ihre Hände mit Lebensmittelenzymen zu beschmutzen oder zu husten!
- Seien Sie keine Infektionsquelle!



Die Regeln und Vorschriften zur persönlichen Hygiene wurden eingerichtet, damit unsere Produkte mit Sicherheit gefertigt werden können und für unsere Kundenprodukte verwendet werden können.

**NUR SIE KÖNNEN DAFÜR SORGEN, DASS SIE FUNKTIONIEREN!**

- Fragen Sie die Teilnehmer zu all den Dingen, die zu vermeiden sind, ob sie erklären können, warum die Vermeidung wichtig ist.
- Integrieren Sie Ihre eigenen speziellen Vermeidungsratschläge – fragen Sie die Teilnehmer nach ihren eigenen Gedanken und Ideen.

## Saubermachen

- ❑ Regelmäßiges Saubermachen ist der Schlüssel zur Entfernung von Fremdkörpern, Schmutz und Infal, die ein Produkt kontaminieren könnten, Bakterien anziehen oder das Wachstum von Bakterien fördern.
- ❑ Saubermachen des Arbeitsbereichs so sauber und sauber halten, wie möglich zu halten.
- ❑ Bevor Sie mit dem Saubermachen, ehe Sie freiliegende Produkte entfernen oder abgedeckt werden.
- ❑ Herstelleranweisungen für die Reinigungsscheitern zu befolgen.
- ❑ Vor dem Verlassen des Arbeitsplatzes und Reinigungsmittel sicher zu beseitigen.



Immer an das Motto denken:

**IMMER GLEICH NACH DER ARBEIT SAUBER MACHEN!**

- Vor dem Betrachten des Lichtbilds fragen Sie die Teilnehmer: „Warum sollen wir saubermachen?“
- Fragen Sie die Teilnehmer, welche Reinigungsprogramme in ihrem Arbeitsbereich / in ihrer Abteilung in Kraft sind, was sie saubermachen, welches Gerät sie dazu benutzen und wie oft sauber gemacht wird.
- Sprechen Sie mit ihnen, wie wichtig es ist, über das Saubermachen Buch zu führen, d.h. die Wirksamkeit des Reinigungsprogramms zu überprüfen, wodurch die Häufigkeit in der Arbeit herabgesetzt werden kann und zum zweiten, um zu zeigen, dass man die Reinigung als Teil der angemessenen Sorgfalt durchgeführt hat.
- In einem sauberen Arbeitsbereich arbeitet man sicherer und angenehmer.



## Finden Sie die Sicherheitsrisiken für die Lebensmittelverpackung



Studieren Sie diesen Hersteller von Lebensmittelverpackungen mit dürftigen Hygienemaßnahmen und versuchen Sie, die Risiken zu erkennen, welche die Sicherheit der Lebensmittelverpackung gefährden können.

**HINWEIS: 19 GEFAHRENQUELLEN SIND VORHANDEN!**

- Bitten Sie die Teilnehmer, die Grafik etwa 15 Minuten lang in Zweiergruppen zu studieren und dann möglichst viele der möglichen Kontaminierungsquellen aufzulisten.
- Sagen Sie ihnen, dass 19 mögliche Verschmutzer gefunden werden können – falls sie noch mehr finden – umso besser!
- Stellen Sie die Ergebnisse mittels Flipchart oder Tafel zusammen und kitzeln Sie die verbleibenden 19 Kontaminierer heraus.

## Sicherheitsrisiken für Lebensmittelverpackungen



<a href="#">Spinnweben</a>
<a href="#">Lebensmittelvergiftende Bakterien</a>
<a href="#">Glas</a>
<a href="#">Kosmetika</a>
<a href="#">Niesen und Husten</a>
<a href="#">Müll</a>
<a href="#">Fliegen</a>
<a href="#">Schmiermittel</a>
<a href="#">Klingen</a>
<a href="#">Schmuckstücke</a>
<a href="#">Nahrungsmittel</a>
<a href="#">Schmutz und unrat</a>
<a href="#">Persönliche Gegenstände</a>
<a href="#">Haare</a>
<a href="#">Schmutz und unrat</a>
<a href="#">Rauchen</a>
<a href="#">kleine Teile</a>
<a href="#">Nageliere</a>
<a href="#">Farbstoffe</a>



Jedes der Links anklicken, um eine Erklärung des Sicherheitsrisikos für die Lebensmittelverpackung zu erhalten.

- Beim Abarbeiten der Liste wird das Link angeklickt, um die Erklärung für jedes der Sicherheitsrisiken für die Lebensmittelverpackung freizugeben.
- Fragen Sie vor Anklicken des Links die Teilnehmer, welches Problem sie im Sinn haben.
- Wenn alle 19 Fragen durchdiskutiert sind, ist es Zeit für das schnelle Quiz.

### Quizanleitung:

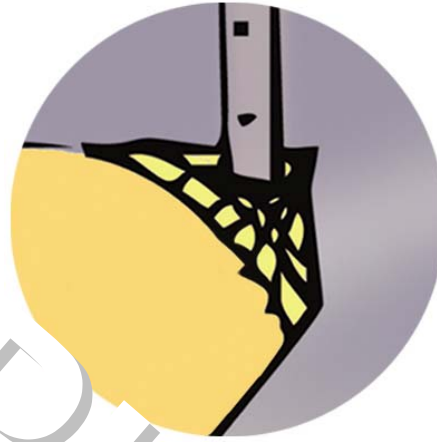
- Setzen Sie ca. 20 Minuten für das Quiz an.
- Teilen Sie die Teilnehmergruppen in Paare ein.
- Jedem Teilnehmer ist ein Fragebogen auszuhandigen.
- Gestatten Sie den Teilnehmern, die Teilnehmer als Quellen zu verwenden.
- Nach Beendigung gehen Sie durch die Antworten, wobei Sie die Teilnehmer bitten, Lücken auszufüllen bzw. unrichtige Antworten zu korrigieren.
- Bitten Sie die Teilnehmer, ihren Fragebogen zu unterschreiben und mit Datum zu versehen.
- Der Ausbilder unterschreibt und versieht alle Teilnehmerfragebögen mit Datum.
- Die Fragebögen sind als Beleg für die Anwesenheit bzw. Aufmerksamkeit aufzubewahren.

### Und schließlich

- Bitten Sie um Rückmeldung über die Nützlichkeit des Kurses: Was war gut und interessant? Was war weniger gut und ganz unnützlich? usw.
- Erinnern Sie die Teilnehmer daran, dass die Firma ihren Kunden gegenüber eine Verpflichtung hat, sicheres Verpackungsmaterial hoher Qualität zu liefern. Weisen Sie darauf hin, dass die Teilnehmer somit ihrerseits eine Verantwortung besitzen, jederzeit Regeln und Vorschriften zu befolgen.
- Bitten Sie die Teilnehmer, das Gelernte in die Praxis umzusetzen, da die Systeme ohne Mitwirkung des einzelnen nicht funktionieren.
- Danken Sie den Teilnehmern für die aufgewandte Zeit und für ihre Aufmerksamkeit

## Spinnweben

- ☐ Teil der Spinnweben befinden sich über dem Arbeitsbereich, was die Möglichkeit, dass Schmutz oder Lebensmittelverunreinigungen fallen und die Hygiene beeinträchtigen.
- ☐ Die Anwesenheit von Spinnweben deutet darauf hin, dass entweder kein Reinigungsprogramm eingeführt ist oder ein solches nicht effizient funktioniert.



[Zurück](#)

## Lebensmittelvergiftende Bakterien

- Ein feiner Herr sieht aus, als käme er gerade von einem erfolgreichen Gang zur Toilette zurück – ohne die Hände gewaschen zu haben.
- Es ist außerdem wichtig, dass nach dem Toilettenbesuch, nach dem Essen, Trinken oder Rauchen die Hände gewaschen werden, da diese die Hauptüberträger für den Transport von lebensmittelvergiftenden Bakterien auf Lebensmittelverpackungen sind.



[Zurück](#)

## Glas

- Glas zerbricht leicht und ist eine häufige Kontaminationsquelle mit der Möglichkeit, durch Verbrauchernutzen erhebliche Schäden zuzufügen.
- Gläserne Gegenstände wie Flaschen, Bierdosen, Kosmetikdosierpackungen, Telefone usw. sollten nicht in die Fabrik mitgebracht werden.



[Zurück](#)

## Kosmetika

- Kosmetika und stark kontaminiertes Rasierwasser
- Parfums in Dosen
- Kosmetikpackungen
- Verunreinigungen
- Kontaminationen
- daher nicht zu verwenden
- verwendet werden



[Zurück](#)

## Niesen und Husten

- Niesen und Husten können zu beträchtlichen Fernwirkungen hinweg eine Infektion übertragen und sollten daher in der Nähe von Lebensmitteln und anderen Personen vermieden werden.
- Die Hände sollten regelmäßig gewaschen werden.



[Zurück](#)

## Müll

- Regelmäßiges Saubermachen ist wichtig, damit die Ansammlung von Schmutz und allerlei Stoffen verhindert werden, welche Ungeziefer (Insekten, Nagetiere) anziehen können.
- Eine Leitlinie für **Saubermachen** sollte eingeführt werden.



[Zurück](#)



## Fliegen

- Falls elektrische Fliegen-  
vernichter (electrical fly  
killers – EFV) installiert sind,  
sicherstellen, dass sie korrekt arbeiten  
und sich nicht aufstellen, um  
zu verhindern, dass keine Insekten  
auf dem Boden als  
Lebensmittel für die Tiere  
geschleudert werden  
können.



[Zurück](#)

## Schmiermittel

- Wartungsarbeiten wie das  
Ölen eines Ventilators  
sollten nicht durchgeführt  
werden, wenn der  
Ventilator verschliffen ist  
und insbesondere  
dann, wenn ungeschützte  
Produkte in der Nähe



[Zurück](#)

## Klingen

- Klingen sind klein, schwer zu reinigen und eine Kontaminierungsquelle, die mit Kleinfallen mit schweren Schäden verbunden ist.
- Messer / Klippen sind stets sicher zu verwenden und aufbewahrt werden.



[Zurück](#)

## Schmuckstücke

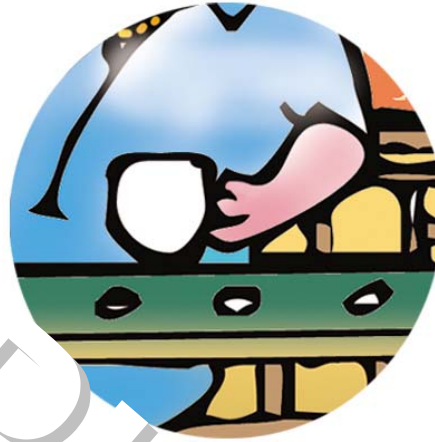
- Schmuckstücke können  
Schmutz und Bakterien  
übertragen.
- Halbesonderheiten  
Schmuckstücke und kleine  
Metallstücke  
Lebensmittelverpackungen  
kontaminieren.
- Die Richtlinie bei der  
Schmuckstücke sollte  
befolgt werden.



[Zurück](#)

## Nahrungsmittel

- ☐ Essen und Trinken in einem Produktionsbereich können Ursachen für Kontamination sein, wie zum Beispiel Lebensmittelabfälle und über die Hände zu einer Kontamination, was zu einer Infektion führt. Prävention: Hygieneaktion, wie die Hände waschen, um die Übertragung von Keimen zu vermeiden.



[Zurück](#)

## Schmutz und Unrat

- ❑ Das Rollen oder Lagern von  
beim Mittelverpackungs-  
material auf dem Boden  
kann Schäden verursachen  
an den Schichten sowie jegliche  
an den Schichten  
queren und Lager  
vielleicht zu den  
sind.
- ❑ Geeignetes Mittel  
Anheben sollte verwendet  
werden, und das Material  
sollte über dem Boden  
gelagert werden.



[Zurück](#)

## Persönliche Gegenstände

- Wer weiß schon, was in  
einer Tasche ist?
- Persönliche Gegenstände  
wie Sonnenbrille, Kosmetik-  
doschen, Handy, Telefon und  
jeglicher sonstiger  
Krimskram, der die  
Möglichkeit, die  
Lebensmittelverpackung  
zu kontaminieren, darstellt,  
sollten daher nicht in die  
Fabrik mitgebracht werden.



[Zurück](#)

## Haare

- Haar Schutzbedeckungen wie Mützen, Haarnetze und Kopfen sind zu tragen, damit sichergestellt wird, dass Haare und Schuppen die Lebensmittelverpackungen kontaminieren. Weiter so getragen, dürfen sie das Haar vollständig umschliessen.

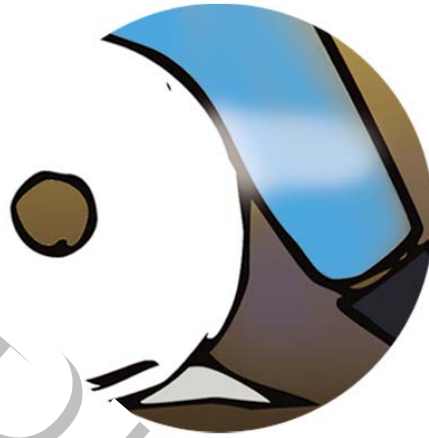


[Zurück](#)



## Schmutz und Unrat

- Hier werden zwei Probleme  
sichtbar: zunächst besitzt  
die Verpackungsmaterial  
eine unzureichende  
Fußbodenhygiene.
- Zum zweiten besitzt  
der Arbeiter an der  
Verpackung eine  
dürftige Hygiene  
zeigt und ein  
Kontaminierung sein kann.



[Zurück](#)

## Rauchen

- Rauchen kann ein Grund für die Kontamination sein, sowohl aufgrund der direkten Einwirkung durch die Zigarettenrauch- und Nikotin-Partikel, die Bakterien übertragen kann.



[Zurück](#)

## klein Teile

- Die Ausführung von  
Wartungsarbeiten in der  
Nähe von ungeschützten  
Produkten ist eine  
besondere Gefahr der  
Kontamination der  
kleine Handverkleidung und  
Chemikalien sowie  
Schmierstoffe der
- Man sollte mit Sorgfalt  
arbeiten und den Bereich  
sofort nach Beendigung der  
Wartungsarbeiten säubern.



[Zurück](#)

## Nagetiere

- Ungeziefer wie Ratten und Mäuse sind eine Quelle für lebensmittelvergiftende Organismen. Außerdem können sie Lebens- und Erparungen durch Fehlfunktionen verursachen. Extreme: ...
- Die Anwesenheit von Nagetieren ist ein Zeichen dafür, dass entweder kein Programm zur Ungezieferbekämpfung besteht oder ein solches nicht effizient funktioniert.



[Zurück](#)

## Farbstoffe

- Hersteller wie Farbstoffe können Lebensmittelverpackungen kontaminieren, wenn sie nicht korrekt verwendet werden.
- Jegliche Lebensmittel sollten sicher verstaut werden, solange sie nicht gelagert werden, vorzugsweise in einem abgedeckten und beschilderten Container.



[Zurück](#)

**Wir danken Ihnen für Ihre Aufmerksamkeit**



**Lehrerfortbildung: Saferpack-Verpackungshygiene-Training**

+ 49 361 287 9880  
saferpak.com  
saferpak.com

© 2004 Saferpak Limited.