

SAFLIPAK

LEBENSMITTEL VERPACKUNGS HYGIENE

WIR HEBEN DEN STANDARD

Eine praktische Einführung für neue Mitarbeiter und ein Auffrischungstraining

Millionen von Tonnen an Verpackung werden weltweit jährlich hergestellt.

Ungefähr 70% aller produzierten Verpackungen werden für Lebensmittel verwendet.

Der Hauptzweck der Lebensmittelverpackung besteht im Schutz und in der Erhaltung von Lebensmittelprodukten.

Sicherheit und Qualität der Lebensmittelverpackung sind äußerst wichtig für unsere Kunden und für die Konsumenten von deren Produkten.

Die größten Gefahren für die Sicherheit der Lebensmittelverpackung bestehen in Kontamination durch Fremdkörper, Chemikalien und Bakterien.

Als Herstellerfirma müssen wir sämtliche möglichen Sicherheitsrisiken für die Lebensmittelverpackung erkennen und angemessene Systeme und Kontrollverfahren einrichten, damit unsere Verpackungen mit Sicherheit gefahrlos für Lebensmittel verwendet werden können.

Wurum ist hygienische Lebensmittelverpackung wichtig?

Dieses Büchlein ist Ihre Einführung in die Lebensmittelverpackungshygiene. Lesen Sie es bitte sorgfältig und setzen Sie das Gelernte in die Praxis um.

WIR ZÄHLEN AUF SIE, DAMIT UNSERE SYSTEME FUNKTIONIEREN!

Eine Lebensmittelverpackung, die durch Fremdkörper verunreinigt ist, wird abgelehnt, ist nicht sicher und könnte dem Endverbraucher schweren Schaden zufügen.

Fremdkörper

UNGEZIEFER
UNREINIGKEIT
BRÜCHLICHE STOFFE
GLAS
KLINGEN
HAARE

Halten Sie uns bitte, die Gefahren durch Fremdkörper, verschuldetig zu vermeiden, indem Sie die Regeln und Verfahrensweisen der Firma zehntlich befolgen.

VERMEIDEN SIE,
ERKENNEN SIE
MELDEN SIE
alle Probleme Ihrem Vorgesetzten

Chemikalien können eine wichtige Verunreinigungsquelle sein, wenn nicht sorgfältig und sicher mit ihnen umgegangen wird.

Chemikalien

CHEMIKALIEN

ARBEITE sicher – vermeide Kontamination

STETS NIE VORSICHT BESEITIGEN MELDEN

Chemikalien richtig verwenden, lagern und transportieren
Chemikalien in anderen Behältern als der Originalverpackung transportieren
mit Chemikalien in der Nähe offener Produkte
Et verschüttete Chemikalien abwischen
Et alle Probleme Ihrem Vorgesetzten

Bakterien

Bakterien finden sich überall. Einige sind harmlos, andere sind gefährlich und können Lebensmittelvergiftung hervorrufen.

Die wichtigsten Quellen für Bakterien, welche Lebensmittel verschleimen, sind Menschen, Insekten, Nagetiere, Stroh, Erde, Schmutz, Abfälle und viele Nahrungsmittel.

Gefahren durch Bakterien bei dem Konsumieren von Lebensmittelverpackungen sind viel geringer als entsprechende Gefahren in der Lebensmittelindustrie, besonders wenn die Verpackung nicht in direkter Berührung mit Lebensmitteln verwendet wird.

Trampeln können Menschen, die mit Lebensmittelverpackung umgehen, eine wichtige Quelle für Bakterien für Lebensmittelvergiftung sein, und diese Bakterien können, wenn sie mit Lebensmittel überlagert werden, deren Abwehrkräfte geschwächt werden können.

Bakterien finden sich am Menschen.

Persönliche Hygiene

Ausgesprochene Normen für persönliche Hygiene sind wichtig, damit unsere Verpackungen mit Sicherheit gefahrlos für Lebensmittelprodukte verwendet werden können – befolgen Sie bitte die Regeln für persönliche Hygiene zu jeder Zeit!

Hande sind regelmäßig zu waschen, insbesondere wenn Sie Kontakt mit Tieren, nach dem Essen, nach dem Benutzen von Toiletten oder Klosetts, nach dem Gehen in öffentliche Orte, nach dem Kontakt mit anderen Personen, nach dem Kontakt mit Oberflächen, die mit Bakterien kontaminiert sein könnten, z. B. öffentliche Verkehrsmittel, Handläufe, etc.

Tragen Sie eine Schutzkleidung, die Sie beim Transportieren von Lebensmitteln trägt, wie zum Beispiel Handschuhe, die Sie nicht mit anderen Oberflächen in Berührung bringen.

Befolgen Sie die Leitlinien, die den Umgang von Schmutz betreffen, zu jeder Zeit!

Persönliche Hygiene

Ausgesprochene Normen für persönliche Hygiene sind wichtig, damit unsere Verpackungen mit Sicherheit gefahrlos für Lebensmittelprodukte verwendet werden können – befolgen Sie bitte die Regeln für persönliche Hygiene zu jeder Zeit!

Verwenden Sie kein Tabak, keine Tabake oder Pfeifenstiele und keine persönlichen Gegenstände, die mit Bakterien kontaminiert sein könnten.

Verwenden Sie kein Tabak, keine Tabake oder Pfeifenstiele und keine persönlichen Gegenstände, die mit Bakterien kontaminiert sein könnten.

Verwenden Sie kein Tabak, keine Tabake oder Pfeifenstiele und keine persönlichen Gegenstände, die mit Bakterien kontaminiert sein könnten.

Befolgen Sie diese Regeln für persönliche Hygiene.

Saubermachen

Regelmäßiges Saubermachen ist der Schlüssel zur Entfernung von Fremdkörpern, Schmutz und Abfall, die ein Produkt kontaminieren könnten, Ungeziefer anziehen oder das Wachstum von Bakterien fördern.

Unsorgfältiges Saubermachen kann die Sicherheit unserer Produkte gefährden und unsere Kunden verärgern.

HALTEN Sie Ihren Arbeitsbereich so sauber und hygienisch wie möglich!
LAGERN Sie Rohmaterialien sicher, bevor Sie gehen!
BEFOLGEN Sie die Herstellerregeln zur Entfernung von Kontaminanten!
NIE mit dem Saubermachen beginnen, ehe folgende Produkte entfernt oder abgetrennt worden sind

