



EMPFEHLUNGEN FÜR DIE HACCP-GERECHTE KONFEKTIONIERUNG VON TRANSPORT- UND PROZESSBÄNDERN **FÜR DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE**

Vorbeugende Reinigung und Vermeidung von Kontaminationen:

- Vermeiden Sie eine Verschmutzung der Bänder indem Sie die definierten Reinigungsverfahren und –routinen befolgen!
- Kennzeichnen Sie die Behälter der für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassenen Reinigungsmittel eindeutig!
- Verunreinigen Sie nicht die Lebensmittelkontaktfläche (Tragseite des Bandes) durch Betreten des Bandes. Schulen Sie Ihre Mitarbeiter entsprechend und reinigen / desinfizieren Sie die Bandoberfläche vor dem Verpacken (Fußabdruckschutz)!
- Achten Sie darauf, dass die Stretchfolie (Wickelfolie) zum Schutz des Bandes während der Lagerung oder des Transports für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen ist!
- Halten Sie den Konfektionierungs- bzw. Arbeitsbereich sauber:
 - Fegen Sie die Bänder ab, wischen Sie die Kontaktflächen der Bänder ab und nehmen Sie den Schmutz auf!
 - Vermeiden Sie Schmutz und Fremdkörper beim Verpacken!
 - Halten Sie die Bänder fern vom Fußboden!
- Führen Sie Reparaturen der Einrichtungen und Gebäude ggf. so durch, dass das konfektionierte Band dadurch nicht verunreinigt wird. Das heißt zum Beispiel:
 - keine undichten Dächer!
 - keine Ansammlung von Wasser innerhalb oder außerhalb von Maschinen und Anlagen!

Personalhygiene:

- Stellen Sie sicher, dass die Mitarbeiter sich vor der Arbeitsaufnahme bzw. vor der Rückkehr zum Arbeitsplatz immer die Hände waschen!
- Achten Sie darauf, dass Lebensmittel oder Getränke der Mitarbeiter in einem geschlossenen Behälter/ Gefäß aufbewahrt werden, um keine Schädlinge und Nagetiere anzuziehen!



Schädlingsbekämpfung:

- Lassen Sie mindestens vierteljährlich das Fertigungsgebäude innen und außen auf Nagetiere, Vögel und Insekten durch einen externen Schädlingsbekämpfer untersuchen.

Mitarbeiterschulung:

- Schulen Sie Ihre Mitarbeiter in der Konfektionierung bezüglich der Besonderheiten (Hygiene) bei der Konfektionierung von Lebensmittelbändern (siehe Präsentation „Trainingskonzept für Konfektionäre/Monteure zur Konfektionierung von Lebensmittelbändern“).

Kundeninformation:

- Zusätzlich zu den oben genannten erforderlichen Schritten empfehlen wir unseren Kunden bei der Erstinbetriebnahme unserer Bänder die für die Lebensmittelindustrie üblichen Reinigungsstandards von Lebensmittelkontaktmaterialien.



Hannover, Juni 2021