



Eurofins Hygienemanagement

**Hygieneanforderungen
zuverlässig erfüllen.**

Claudia Stumme

Seit 2015 Eurofins Food Control Services GmbH

Seit 1993 Beraterin für Unternehmen der Lebensmittelbranche in den Bereichen Qualitätsmanagement, HACCP, Prozessfehler

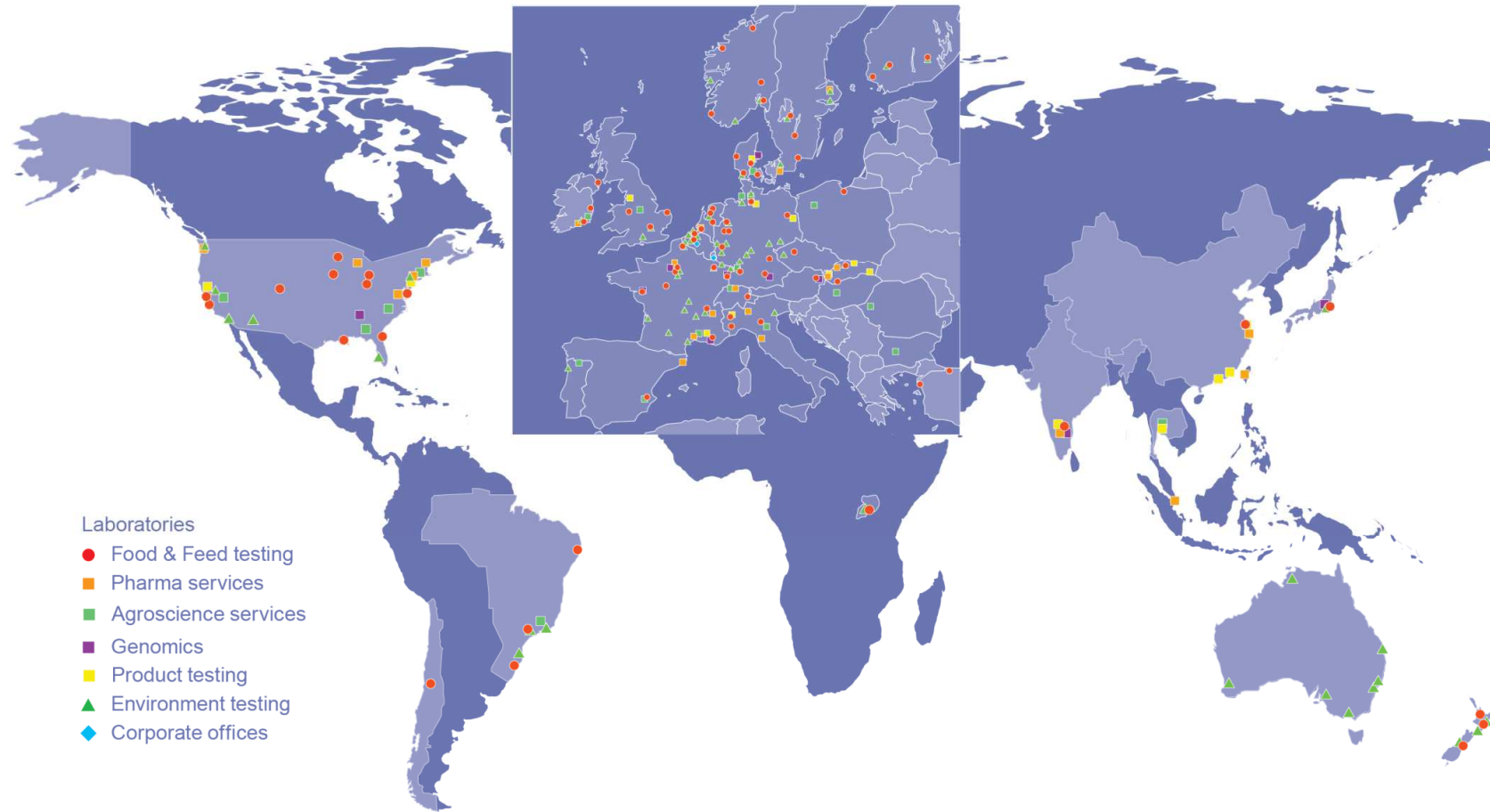
Mehrere Jahre Erfahrung als Interim QM in der Produktion

Aufbau und Begleitung von QM-Systemen bis zu Zertifizierungen nach IFS, BRC, ISO 22000, QS, FSSC 22000, ISO 9001....

Schulungen und Seminare, Beratung

Mitglied im Krisenstab von Handelsunternehmen, Gastronomischen Betrieben und Produktionsbetrieben

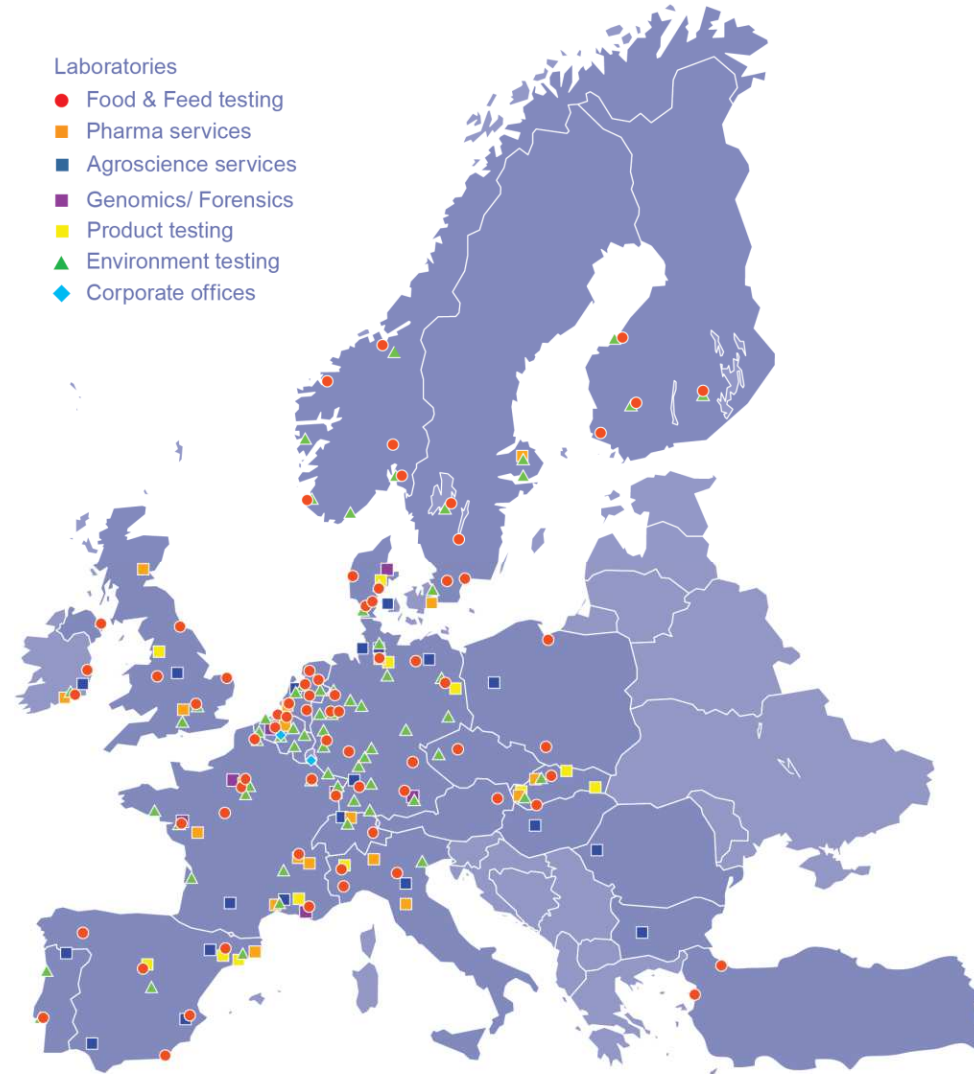
Für SIE vor Ort. Weltweit...



- Laboratories
- Food & Feed testing
 - Pharma services
 - Agrosience services
 - Genomics
 - Product testing
 - ▲ Environment testing
 - ◆ Corporate offices



... mit Schwerpunkt in Europa ...



...und auch lokal: Eurofins Food Division



1
Kontakt

12
Standorte

1.300
Mitarbeiter



- Unterstützung bei Zulassungen, Kommunikation mit Behörden, Begleitung von Betriebsabnahmen (Zulassungsbegehungen)
- Externe Unterstützung von HACCP-Teams
- Durchführung von internen Audits
- Durchführung von Lieferantenaudits
- Begleitung von Kunden- und Zertifizierungsaudits
- Ansprechpartner im Krisenfall
- Klärung Lebensmittelrechtlicher Fragen
- Verfassen von Stellungnahmen
- Akkreditierte Zertifizierungsstelle (IFS, QS)

Wie wird man Auditor? (Beispiel IFS)

Allgemeine Anforderungen für die Zulassung eines Auditors zur IFS-Prüfung (IFS Food)

- Ausbildung im Lebensmittelsektor
Hochschul- bzw. Universitätsabschluss in einem lebensmittelbezogenen Studiengang (Bachelor/Master bzw. gleichwertiger Abschluss) **und** zwei Jahre Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie im Bereich der Herstellung von Lebensmitteln (Qualitätssicherung, Produktion, F&E...).

oder

- Bewerber, die unmittelbar nach Abschluss eines Studiums in einem lebensmittelbezogenen Studiengang eine Tätigkeit als Auditor aufgenommen haben, müssen fünf Jahre Auditerfahrung in der lebensmittelverarbeitenden Industrie nachweisen

-
- Wenn ein Bewerber einen Hochschul- bzw. Universitätsabschluss (Bachelor/Master bzw. gleichwertiger Abschluss) vorweisen kann, dieser jedoch kein lebensmittelbezogener Studiengang ist, muss er über fünf Jahre Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie im Bereich der Herstellung von Lebensmitteln (Qualitätssicherung, Produktion) verfügen.
 - Berufsausbildung in der lebensmittelverarbeitenden Industrie und fünf Jahre Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie im Bereich der Herstellung von Lebensmitteln (Qualitätssicherung, Produktion).

Allgemeine Auditerfahrung

Der Auditor hat in den vergangenen zwei Jahren mindestens 10 vollständige Audits in der Lebensmittelindustrie durchgeführt.

Dabei haben die Audits in verschiedenen Unternehmen stattgefunden.

Schulung in Lebensmittelhygiene (einschl. HACCP)

Qualifizierte Schulung auf der Grundlage des Codex für Lebensmittelhygiene.

Schulung in Auditverfahren auf der Grundlage von Managementsystemen für Qualität oder Lebensmittelsicherheit

Dauer: eine Woche/40 Stunden oder ähnliches.

Was prüft der Auditor?

1 Unternehmensverantwortung

1.1 Unternehmenspolitik/Unternehmensleitlinien

1.2 Unternehmensstruktur und Unternehmensprozesse

1.3 Kundenorientierung

1.4 Überprüfung durch die Unternehmensleitung

2. Qualitäts- und Lebensmittelsicherheits- Managementsystem

2.1 Qualitätsmanagement

2.1.1 Anforderungen an die Dokumentation

2.1.2 Lenkung von Aufzeichnungen

2.2 Lebensmittelsicherheits- Management

2.2.1 HACCP-Konzept

2.2.2 Zusammenstellung des HACCP-Teams (CA-Stufe 1)

2.2.3 HACCP-Analyse

3. Ressourcenmanagement

3.1 Ressourcenverwaltung

3.2 Personal

3.2.1 Personalhygiene

3.2.2 Schutzkleidung für Mitarbeiter, Dienstleister und Betriebsfremde

3.2.3 Vorgehensweise bei infektiösen Erkrankungen

3.3 Schulung und Einweisung

3.4 Sanitäreinrichtungen, Anlagen zur persönlichen Hygiene und Sozialeinrichtungen

4. Planung und Herstellungsprozess

4.1 Vertragsprüfung

4.2 Spezifikationen und Rezepturen

4.2.1 Spezifikationen

4.2.2 Rezepturen

4.3. Produktentwicklung / Produktänderung / Änderungen der Produktionsprozesse

4.4 Einkauf

4.4.1 Einkauf allgemein

4.4.2 Handel von Fertigerzeugnissen (zugekaufte Produkte)

4.5 Produktverpackung

4.6. Standortwahl

4.7 Außengelände

4.8 Anlagengestaltung und Verfahrensabläufe

4.9 Bauliche Anforderungen an Produktions- und Lagerbereiche

4.10 Reinigung und Desinfektion

4.11 Abfallentsorgung

4.12 Risiko von Fremdmaterialien, Metall, Glasbruch und Holz

4.13 Schädlingsüberwachung / Schädlingsbekämpfung

4.14 Wareneingang und Lagerhaltung

4.15 Transport

4.16 Wartung und Reparatur

4.17 Anlagen und Ausrüstungen

- 4.18 Rückverfolgbarkeit (inklusive GVO und Allergene)
- 4.19 Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)
- 4.20 Allergene, besondere Herstellungs- und Behandlungsmethoden

5. Messungen, Analysen, Verbesserungen

- 5.1 Interne Audits
- 5.2 Betriebsbegehungen
- 5.3 Prozessvalidierung und -lenkung
- 5.4 Kalibrierung, Justierung und Prüfung von Mess- und Überwachungsgeräten
- 5.5 Mengenkontrolle (Quantitative Kontrolle/Füllmengenkontrolle)
- 5.6 Produktanalysen
- 5.7 Produktperrung und Produktfreigabe
- 5.8 Umgang mit Beanstandungen/ Reklamationen von Behörden und Kunden
- 5.9 Umgang mit Vorfällen, Produktrücknahme, Produktrückruf
- 5.10 Umgang mit Nichtkonformitäten und nichtkonformen Produkten
- 5.11 Korrekturmaßnahmen

6. Produktschutz (food defense) & Externe Kontrollen

6.1 Bewertung der Absicherung

6.2 Standortsicherheit

6.3 Personal und Besucher Sicherheit

6.4 Externe Kontrollen

4.13 Schädlingsüberwachung / Schädlingsbekämpfung

4.13.1 Das Unternehmen hat ein System zur Schädlingsbekämpfung, das die lokalen rechtlichen Bestimmungen erfüllt. Es berücksichtigt mindestens:

- betriebliches Umfeld (mögliche Schädlinge),
- Lageplan mit Anwendungsorten (Köderplan),
- Köderidentifizierung vor Ort,
- Verantwortlichkeiten intern/extern,
- die verwendeten Mittel und ihre Anwendungsvorschriften/ Sicherheitsvorschriften,
- die Inspektionsintervalle.

Das System zur Schädlingsbekämpfung basiert auf einer **Gefahrenanalyse** und Bewertung der damit zusammenhängenden **Risiken**.

Major-Abweichung:

Wenn keine Schädlingsbekämpfung durchgeführt wird.

Wenn eine Kontamination des Produkts über unkontrollierte Köder entsteht.

Wenn Mittel falsch eingesetzt/verwendet werden und dadurch ein Sicherheitsrisiko für das Produkt besteht

4.13 Schädlingsüberwachung / Schädlingsbekämpfung

4.13.1 Das Unternehmen hat ein System zur Schädlingsbekämpfung, das die lokalen rechtlichen Bestimmungen erfüllt. Es berücksichtigt mindestens:

- betriebliches Umfeld (mögliche Schädlinge),
- Lageplan mit Anwendungsorten (Köderplan),
- Köderidentifizierung vor Ort,
- Verantwortlichkeiten intern/extern,
- die verwendeten Mittel und ihre Anwendungsvorschriften/ Sicherheitsvorschriften,
- die Inspektionsintervalle.

Das System zur Schädlingsbekämpfung basiert auf einer **Gefahrenanalyse** und Bewertung der damit zusammenhängenden **Risiken**.

Major-Abweichung:

Wenn keine Schädlingsbekämpfung durchgeführt wird.

Wenn eine Kontamination des Produkts über unkontrollierte Köder entsteht.

Wenn Mittel falsch eingesetzt/verwendet werden und dadurch ein Sicherheitsrisiko für das Produkt besteht

4.13.2 Das Unternehmen verfügt über qualifiziertes ausgebildetes Personal und/oder es wird ein externer qualifizierter Dienstleister eingesetzt. Wird ein externer Dienstleister beauftragt, sind die notwendigen Tätigkeiten vor Ort in einem schriftlichen Vertrag geregelt.

Major Abweichung:

Wenn eine Produktkontamination entsteht aufgrund unsachgemäßen Umgangs mit Ködern

4.13.3 Die Inspektionen und die daraus resultierende Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung werden dokumentiert. Die Umsetzung der Maßnahmen wird überwacht und aufgezeichnet.

Major Abweichung:

Wenn Inspektionen nicht dokumentiert werden

4.13.4 Köder, Fallen und Insektenvernichter sind in ausreichender Anzahl vorhanden und an geeigneter Stelle korrekt angebracht. Sie sind so gestaltet und platziert, dass sie kein Kontaminationsrisiko darstellen.

Major Abweichung:

Wenn Fliegenfallen so angebracht sind, dass Fliegen direkt ins offene Produkt fallen können

4.13.5 Lieferungen werden im Wareneingang auf das Vorhandensein von Schädlingen geprüft. Etwaiger Befall wird dokumentiert und Maßnahmen werden eingeleitet.

Major Abweichung:

Wenn Lieferungen nicht auf Schädlinge überprüft werden und damit ein unkontrolliertes Einbringen von Schädlingen möglich ist

4.13.6 Die Wirksamkeit der Schädlingsbekämpfung wird mittels regelmäßiger Trendanalysen überprüft.

Danke für Ihre Aufmerksamkeit



Eurofins Hygienemanagement

I
**Hygieneanforderungen
zuverlässig erfüllen.**