

Recla GmbH - srl
Gewerbegebiet 2 - Zona produttiva 2
39028 Schlanders - Silandro (BZ)

Recla



Einschulung neue Mitarbeiter
Hygiene und HACCP
Formazione Neoassunti
Igiene e HACCP

Warum Hygiene?



Personalhygiene / Produkthygiene / Raum- und Gerätehygiene

Vom Gesetz vorgeschrieben

Appetitliche und sichere Produkte von hoher Qualität haben oberste Priorität!

Mangelnde Hygiene: Verunreinigung der Produkte mit Schmutz, Reinigungsmittel, Fremdkörper (Metallstücke, ...) und Krankheitserreger. Verletzungen und Krankheiten sind die Folge!

Daher ständige Überwachung der Hygiene: Personal, Anlagen und Produkte

Jeder muss die Hygienerichtlinien einhalten!

Perché igiene?

Igiene del personale / igiene del prodotto / igiene dell'ambiente e delle attrezzature

Prescritto dalla legge

Per garantire prodotti appetitosi, sicuri e di alta qualità!

Igiene non sufficiente: prodotti contaminati con sporczia, detergenti, corpi estranei (pezzi di metallo...) e microorganismi. Conseguenze: malattie e lesioni!

Prevenzione: controllo giornaliero dell'igiene (personale, impianti e prodotti)

Ognuno deve rispettare rigorosamente le prescrizioni per l'igiene!

Mikroorganismen - Microrganismi

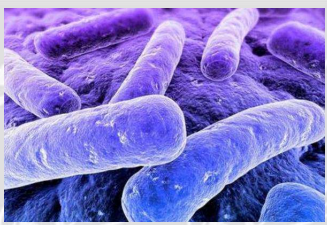
Recla

- nicht sichtbar, kommen aber überall vor: Luft, Boden, Wasser, Mensch, Tier
- Bakterien, Hefen, Viren, Schimmelpilze...
- brauchen Wärme, Wasser (Feuchtigkeit) und Nahrung (Lebensmittel...). Leben besonders gerne im Schmutz!
- einige von ihnen sind **Krankheitserreger**. Wenn sie in das Lebensmittel gelangen, dann besteht die Gefahr einer Erkrankung/einer Lebensmittelvergiftung des Konsumenten!
- **die Übertragung von Krankheitserreger auf Lebensmittel ist strikt zu vermeiden!**
- die wichtigsten Krankheitserregern im Fleisch/in Fleischprodukten: **Listerien** und **Salmonellen**
- Vorbeugung lebensmittelbedingter Infektionen: Hygiene, gründliche Reinigung und kühle Temperaturen



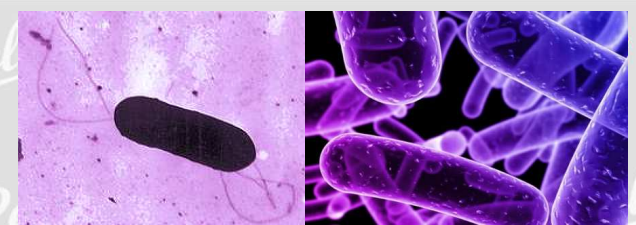
- non visibili, ma vivono ovunque: aria, terra, acqua, persone e animali
- batteri, lieviti, virus, muffe...
- hanno bisogno di calore, acqua (umidità) e cibo (alimenti ecc.). Amano la sporcizia!
- alcuni di questi microorganismi sono **agenti patogeni**. Alimenti contaminati con patogeni possono provocare malattie o tossinfezioni alimentari!
- **Evitare la trasmissione di patogeni ai prodotti alimentari!**
- patogeni più importanti nella carne/nei prodotti di carne: **Listerie**, **Salmonelle**
- prevenire malattie infettive: rispetto dell'igiene, pulizia accurata e temperature basse





Listerien - Listeria

Listeria monocytogenes



- verursacht die Krankheit Listeriose
- Aufnahme über verunreinigte Lebensmittel
- kommen **überall** vor, v.a. in Feuchtigkeit: Kondenswasser und stehendes Wasser müssen vermieden werden
- „verstecken“ sich jahrelang in Nischen (schlecht gereinigte Bereiche), von wo aus sie Oberflächen und Produkte auf das Neue kontaminieren können
- **widerstandsfähig** gegen Trockenheit, Kälte und Wärme
- optimale Temperatur für Wachstum: 30 - 37°C, wachsen aber auch bei 4 - 8°C!
- werden erst durch hohe Temperaturen abgetötet, daher dürfen rohe Lebensmittel (Speck), welche vor dem Verzehr nicht mehr erhitzt werden („ready to eat“), nicht mit>Listerien verunreinigt werden! **Strikte Sauberkeit** ist wichtig!!
- bakterio patogeno che causa listeriosi
- trasmissione con cibo contaminato
- vive **ovunque**, soprattutto in aree umide: acqua di condensa sul soffitto e acqua stagnante devono essere evitati
- può insediarsi negli ambienti di lavorazione per anni e stabilisce delle nicchie (ambienti non puliti bene). Può diffondere da questi siti e ricontaminare alimenti o superfici
- **resistente** al calore, al freddo e alla secchezza
- temperatura ideale per la crescita: 30 - 37°C, cresce anche a 4 - 8°C
- il batterio viene devitalizzato solo tramite alte temperature: perciò i prodotti crudi (Speck), i quali non vengono più riscaldati prima del consumo (“ready to eat”), non possono essere contaminati con>Listerie! Molto importante: **efficace sanificazione** e una idonea pratica igienica!!

Export USA - Esportazione negli USA



Seit Jahren exportieren wir Südtiroler Markenspeck in die USA. Unser besonderes Augenmerk liegt daher auf den Salmonellen und Listerien:

im gesamten Betrieb (auch in den Nicht-USA Produktionsbereichen) herrscht eine **Null-Tolleranz**-Politik gegen *Listeria monocytogenes*.

Der USA-Export ist an strenge Regelungen gekoppelt, welche strikt einzuhalten sind!

Da anni esportiamo il nostro Speck Alto Adige negli USA. Pertanto, si presta particolare attenzione alla Listeria e alla Salmonella:

in tutto lo stabilimento (anche produzione non USA) viene applicata la politica di **tolleranza Zero** per la *Listeria monocytogenes*.

L'export negli USA è legato a disposizioni rigide, che sono da rispettare rigorosamente!



1. Personalhygiene

(siehe Hygienerichtlinien
für Personal und Techniker)

1. Igiene del personale

(vedi prescrizioni per
l'igiene personale e per Tecnici)

Übertragbare Krankheiten - malattie infettive trasmissibili

Gefahr: Ansteckung der Konsumenten

Beim Auftreten von Anzeichen, welche auf **ansteckende Krankheiten** zurückzuführen sein könnten, die durch Lebensmittel übertragbar sind (z.B. Durchfall, infizierte Wunden, Hautinfektionen, Magen- und Darmerkrankungen, Erkrankungen der Bronchien und Lungen, Ausscheider von Krankheitserregern), ist der **Zutritt zu den Produktionsräumen strengstens untersagt**. Personen, die an Krankheiten leiden, die durch Lebensmittel übertragbar sind oder solche pflegen, dürfen nicht in der unmittelbaren Lebensmittelproduktion arbeiten. Eine solche Krankheit ist **unverzüglich den Verantwortlichen des Betriebes zu melden**.

Pericolo: trasmissione di malattie ai consumatori

In caso di presenza di sintomi che potrebbero derivare da **malattie infettive** trasmissibili agli alimenti (es. diarrea, ferite infette, infezioni cutanee, malattie dello stomaco o intestino, malattie dei bronchi e polmoni, portatori sani di malattie), **l'accesso in produzione è severamente vietato**. Persone che soffrono di malattie infettive trasmissibili agli alimenti o che curano persone con una tale malattia non possono lavorare nei reparti di produzione e confezionamento di alimenti. La comparsa di sintomi riferibili a malattie che sono trasmissibili agli alimenti **viene comunicata immediatamente ai responsabili** della ditta.

Gründlich Hände waschen und desinfizieren! – Lavarsi e disinfettare le mani accuratamente!

Die Hände **mindestens 20 Sekunden** lang waschen

Vor Arbeitsbeginn

Nach den Pausen

Nach dem Berühren von schmutzigen Oberflächen (Paletten, Stapler, Kartone...): Hände waschen bevor Produkte berührt werden!

Nach Toilettenbesuch

Nach Husten/Niesen (nie auf Lebensmittel husten oder niesen!)

Nach Abfallentsorgung

Nach Reinigungsarbeiten

Vor Handschuhwechsel

Die Hände waschen auch wenn man Handschuhe benutzt!

**Wann?
Quando?**



Lavarsi le mani **per almeno 20 secondi**

Prima del lavoro

Dopo le pause

Dopo il contatto con superfici sporche (bancali, muletti, cartoni...): lavarsi le mani prima di toccare alcun prodotto!

Dopo l'uso dei servizi igienici

Dopo aver tossito o starnutito (mai tossire o starnutire sui prodotti alimentari!)

Dopo lo smaltimento di immondizie

Dopo operazioni di pulizia/sanificazione

Prima del cambio di guanti

Lavarsi le mani anche se si usano dei guanti!



1. Handinnenflächen
1. palmo della mano



2. Handrücken
2. dorso della mano



3. Zwischen den Fingern
3. tra le dita



4. Fingerspitzen
4. punte del dito



5. Daumen
5. Pollice

Essen (auch Kaugummi), Trinken und die Einnahme von Medikamenten ist in den Produktionsräumen **verboten!**

Recla

È **vietato** mangiare (anche gomma da masticare), bere e assumere farmaci nei luoghi di produzione!



EsSEN, Trinken und die Einnahme von
Medikamenten **nur** in der Mensa und in den
Pausenräumen. Vor dem Betreten dieser
Räume sind die Arbeitskleidung und die
Arbeitsschuhe auszuziehen

Mangiare, bere e assumere farmaci è
consentito **solo** nelle sale di pausa e nella
mensa. Prima di entrare in tale aree, il
personale deve togliere l'abbigliamento
professionale e le scarpe di lavoro

Sichtbares Tragen von Schmuck ist nicht erlaubt! (Unfallgefahr, Fremdkörpergefahr, Gefahr Übertragung von Allergenen, Schmutz und Keimen) - Non è consentito portare **in modo esposto** qualsiasi tipo di gioielli (pericolo di infortuni, pericolo di corpi estranei, pericolo contaminazione prodotti con allergeni, sporcizia e patogeni)!



Fingernägel müssen kurz geschnitten und sauber sein. **Nagellack und falsche Fingernägel** sind nicht erlaubt! **Falsche Wimpern** sind nicht erlaubt!

Parfum und Aftershave dürfen nur dezent verwendet werden

Wunden müssen durch ein **blaues Pflaster** mit Metallstreifen geschützt werden und wenn nötig zusätzlich mit Einweghandschuhen geschützt werden

keine persönlichen Gegenstände mit in die Produktionsbereiche mitnehmen (Handy usw.) wegen Fremdkörpergefahr

nicht ins Gesicht/an die Nase fassen und kein Kratzen am Kopf oder Ohr

Le unghie devono essere corte, pulite e **privo di smalto**. **Unghie false** non sono consentite! **Ciglia finte** non sono consentite.

Profumo e dopobarba sono consentiti solo in modica misura

Ferite vanno protette con un **cerotto blu** (con indicatore di metallo) e, se necessario, con guanti monouso

non portare con sé oggetti personali nei luoghi di produzione (cellulari ecc.): pericolo di corpi estranei

Non toccare il viso/il naso, non grattarsi la testa o le orecchie



Haarnetz - Copricapo monouso

Recla



muss **alle Haare** umschließen und täglich gewechselt werden -
deve **avvolgere completamente i capelli** e deve essere cambiato ogni giorno

Barbträger: Einweg-Bartschutz - Barba e baffi: copribarba monouso





Saubere Arbeitskleidung, Arbeitsschuhe und Handschuhe - Indumenti di lavoro, scarpe di lavoro e guanti puliti



Arbeitskleidung: Mäntel, Schürzen, Jacken, Hosen, Overalls, Schuhe, Stiefel usw.

Arbeitsbekleidung muss getrennt von der Straßenbekleidung aufbewahrt werden

Umkleidekästen müssen sauber und ordentlich sein.

Arbeitsgeräte dürfen dort nicht aufbewahrt werden

Arbeitskleidung und Einweghandschuhe jeden Tag sowie nach starker Verschmutzung wechseln

Beim Verlassen der Produktionsabteilungen, weiße Arbeitskleidung und weiße Schuhe ablegen

Handschuhe regelmäßig wechseln oder waschen und desinfizieren (es gelten die Regeln der Handhygiene)

Tragen von Einweghandschuhen laut Vorschriften in allen sensiblen Bereichen

Einweghandschuhe nach jeder Pause wechseln

Nach dem Berühren von schmutzigen Oberflächen (Paletten, Stapler...): Handschuhe wechseln bevor Produkte berührt werden!

Schuhe und Stiefel sind täglich mit der Schuh- und Stiefelputzmaschine zu reinigen

Indumenti di lavoro: camici, grembiuli, giacche, pantaloni, tute, scarpe, stivali ecc.

L'abbigliamento da lavoro deve essere mantenuto separato dall'abbigliamento civile

Gli armadi spogliatoio sono da tenere puliti e ordinati. È vietato lasciare le attrezzature di lavoro nell'armadietto.

Cambiare gli indumenti di lavoro e i guanti monouso ogni giorno e in caso di sporcizia elevata

All'uscita delle aree di produzione, togliersi l'abbigliamento e le scarpe di lavoro bianchi

I guanti devono essere cambiati o lavati e disinfettati periodicamente (valgono le stesse regole d'igiene delle mani)

Indossare i guanti monouso in tutti i reparti sensibili dove prescritto

I guanti monouso devono essere cambiati dopo ogni pausa

Dopo il contatto con superfici sporche (bancali, muletti...): cambiare i guanti prima di toccare alcun prodotto!

Le scarpe e gli stivali sono da pulire giornalmente con la pulitrice scarpe e stivali

Schuhe im schwarzen Bereich – scarpe nelle aree nere

Recla

Mensa, Pausenräume, Büros, Picking, Spedition, Gänge zu High Care/High Risk, Kühlzellen
Fertigprodukte Mensa, sale pausa, uffici, picking, spedizione, corridoio al High Care/HighRisk, celle
frigo con prodotti finiti



Wo vorgeschrieben: grüne Schuhe in den Übergangszonen (Gänge usw.) -
dove prescritto: indossare scarpe verdi nelle aree transitorie (p.es. corridoi)

Schuhe im weißen Bereich - scarpe nelle aree bianche



Die gesamte Produktion - tutte le aree di produzione



Wo vorgeschrieben: grüne Schuhe in den Übergangszonen (Wursterei) -
dove prescritto: indossare scarpe verdi nelle aree transitorie (p.es. reparto cotti)

Abteilung Speckvorbereitung, Schneidelinien und Verpackungslinien

Reparto preparazione Speck, reparto tranciatura/affettamento e confezionamento (High Care/High Risk)

Vor Zutritt: Hygieneschleuse benutzen

Blaue Astrohauben, Einwegschrürze, Ärmelschoner, Einweghandschuhe

Sind bei jeder Pause zu wechseln

Mundschutz muss Nase bedecken

Prima di accedere: passare la barriera igienica

coporicapo con mascherina protettiva, grembiuli, soprammanica e guanti monouso blu

devono essere cambiati dopo ogni pausa

la mascherina deve coprire il naso



Arbeitskleidung Techniker - indumenti di lavoro dei tecnici

- Haarnetz
- dunkle Jacke
- dunkle Hosen
- schwarze Schuhe
- **Schuhüberzieher und Einwegmantel in den weißen Bereichen;** beim Verlassen der weißen Bereiche diese ausziehen
- vor dem Essen Arbeitskleidung und Arbeitsschuhe ausziehen
- copricapo monouso
- ghiacca scura
- pantaloni scuri
- scarpe nere
- **copriscarpe e camice monouso nelle aree bianche;** all'uscita delle aree bianche, togliersi le copriscarpe e il camice monouso
- prima di mangiare: togliersi gli indumenti e le scarpe di lavoro



2. Produkthygiene

2. Igiene del prodotto

Produktthygiene - Igiene del prodotto

Die vorgeschriebenen Temperaturen bei der Verarbeitung und Lagerung von Rohstoffen, Zwischenprodukten und Endprodukten sind strikt einzuhalten. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.

Le temperature prescritte durante la lavorazione e conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti devono essere sempre rispettate. La catena del freddo non deve essere interrotta.

Kisten - Casse

Essbares Produkt (wird weiterverarbeitet; z.B. Fleisch, Schwarten) - prodotto edibile (prodotto sottoposto a ulteriore lavorazione: carne, cotenna ecc.)

Produkt zum Nacharbeiten (z.B. Produkt das auf Boden gefallen ist) - prodotto da rilavorare (merce caduta a terra ecc.)

Nicht essbares Produkt (Produkte welche entsorgt werden / Müll) - prodotto non edibile (prodotti che vengono smaltiti / immondizie)



**Graue Kisten: verpacktes Produkt
casse grigie: prodotto confezionato**

Kisten - Casse

Recla

**Essbares Produkt (Wareneingang
Fleischfleisch, Produkte für den
Verkauf) - prodotto edibile (materia
prima carne fresca, prodotti
destinati alla vendita)**

**Produkt zum Nacharbeiten (z.B.
Produkt das auf Boden gefallen
ist) - prodotto da rilavorare (merce
caduta a terra ecc.)**

**Nicht essbares Produkt
(Produkte welche entsorgt
werden / Müll) - prodotto non
edibile (prodotti che vengono
smaltiti / immondizie)**



**Graue Kisten: verpacktes Produkt
casse grigie: prodotto confezionato**

Lagerung Kisten – Stoccaggio casse

Recla



auf dem Boden nur schwarze Kisten stellen; **auf rote/blau Kisten dürfen keine schwarzen und gelbe Kisten gestockt werden**; keine Kisten auf Oberflächen mit Lebensmittelkontakt stellen - solo le casse nere vengono appoggiate direttamente a terra; **le casse rosse/blu non vanno stoccate sotto le casse nere o gialle**; le casse non vanno appoggiate su superfici a contatto con alimenti

Lagerung Kisten – Stoccaggio casse

Recla



auf dem Boden nur schwarze Kisten stellen; **auf rote Kisten dürfen keine schwarzen und gelbe Kisten gestockt werden**; keine Kisten auf Oberflächen mit Lebensmittelkontakt stellen - solo le casse nere vengono appoggiate direttamente a terra; **le casse rosse non vanno stoccate sotto le casse nere o gialle**; le casse non vanno appoggiate su superfici a contatto con alimenti

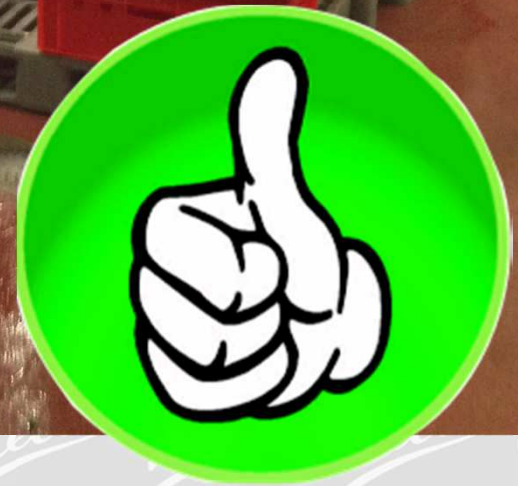
Lagerung Kisten – Stoccaggio casse

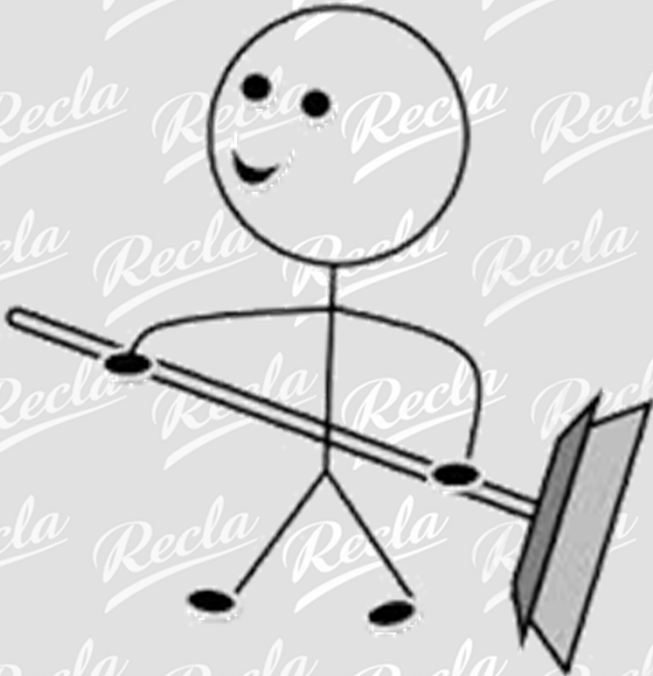
Recla



Recla Recla Recla

Lagerung Kisten – Stoccaggio casse

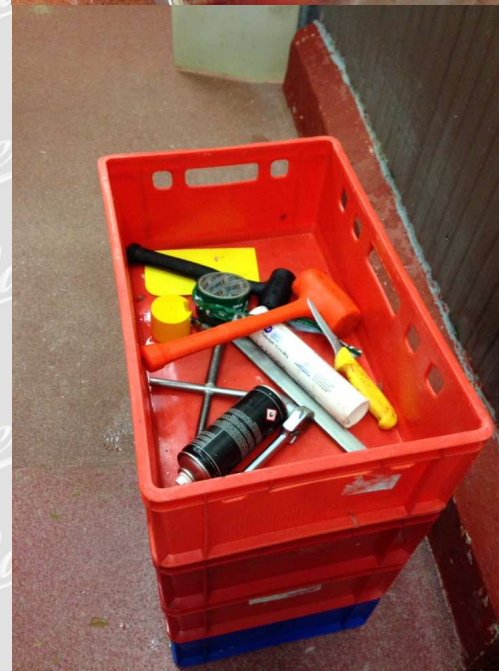




3. Raum- und Gerätehygiene

3. Igiene dell'ambiente e delle attrezzature

Ordnung halten! - Mantenere ordine!



Der Arbeitsplatz ist immer sauber zu halten! Il posto di lavoro deve essere sempre tenuto pulito!



Geräte, Maschinen und Stapler müssen immer sauber sein

Messer/Utensilien müssen immer sauber sein (Kontrolle vor Arbeitsbeginn). Messer nach jeder Pause reinigen und im Messerkorb aufbewahren

auch während der Arbeitszeit den Arbeitsplatz und die Utensilien laut Vorschriften reinigen

Anweisungen zur Reinigung und Desinfektion (Maßnahmen, Auswahl und Anwendung geeigneter Mittel) sind genau zu befolgen

die vorgeschriebenen Aufzeichnungen zur Reinigung sind sorgfältig durchzuführen

keine Reinigungsmittel, Schmiermittel, Werkzeuge usw. in Arbeitsplatznähe offen stehen lassen. Müll nur in den dafür vorgesehenen Behältern entsorgen. Eventuelle gefährliche Abfälle dürfen nicht im Abfluss oder über den Hausmüll entsorgt werden

strikte Trennung schwarze Bereiche - weiße Bereiche

Getrennte Lagerung der Rohwaren, Zwischen- und Endprodukte. Personalflüsse, Produktflüsse und Materialflüsse (Müll) sind einzuhalten

alle Produkte sind vorschriftsgemäß zu kennzeichnen (Rückverfolgbarkeit)

die verwendeten Geräte/Utensilien müssen einwandfrei sein. **Schäden müssen gemeldet werden**

Gli impianti, le macchine e i muletti devono essere sempre puliti

I coltelli e gli altri utensili devono essere sempre puliti (controllo prima dell'inizio del lavoro). Lavare i coltelli dopo ogni pausa e depositare nel cestello per coltelli

Pulire il posto di lavoro e gli utensili anche durante il lavoro come prescritto

Rispettare le prescrizioni per la pulizia e sanificazione come prescritto (attività da eseguire, la scelta e l'impiego di materiali idonei)

Eseguire accuratamente le registrazioni delle operazioni di pulizia e sanificazione

Non stoccare attrezzi e contenitori aperti con materiale di sanificazione, lubrificanti o simili vicino il posto di lavoro. Utilizzare per lo smaltimento dei rifiuti solo i contenitori per i rifiuti. Eventuali scarti pericolosi non devono essere gettati nell'acqua di scarico e nei rifiuti domestici

Tassativa separazione aree nere - aree bianche

Stoccaggio separato materie prime, semilavorati e prodotti finiti. Seguire i flussi del personale, dei prodotti e del materiale (rifiuti) come prescritto

Ogni prodotto viene identificato come prescritto (rintracciabilità)

Gli utensili e le attrezzature utilizzati devono essere in una perfetta condizione. **Danni devono essere segnalati**

HACCP

HACCP: Eigenkontrollsystem um sichere Lebensmittel zu garantieren. Überwacht werden alle Produktionsprozesse mit folgendem Ziel: **Schutz des Konsumenten**

- Gefahren für Lebensmittelsicherheit kennen, bewerten und beherrschen
- **Kritische Kontrollpunkte (CCP)** und Grenzwerte festlegen zur Beherrschung der Gefahr
- Festlegen von effizienten Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte
- Festlegen von Korrekturmaßnahmen bei Überschreitung der Grenzwerte

HACCP: è un sistema di autocontrollo per garantire la salubrità degli alimenti. Viene controllato l'intero processo produttivo. L'obiettivo: **tutela del consumatore**

- Conoscere, valutare e controllare i pericoli (corpi estranei...)
- Definire **punti di controllo critici (CCP)** e i relativi limiti
- definire le procedure di monitoraggio dei punti di controllo critici
- definire le azioni correttive in caso di superamento dei limiti critici

HACCP Team:

Verena Platzer (Leiterin Qualität/Responsabile Qualità)

Tommaso Prati (Qualitätssicherung/Assicurazione Qualità)

Wilfried Kahlert (Produktionsleiter/Responsabile Produzione)

Klaus Ennemoser (Leiter Technik/Responsabile Tecnica)

Kritische Kontrollpunkte (CCP) - Punti critici di controllo (CCP)

Recla

CCP's Produktion **Rohwaren** - CCP produzione di **prodotti crudi**

CCP Zubereitung Gewürzmischung (maximale Dosis Reclamix in der Gewürzmischung) -

CCP Preparazione Ingredienti (dose massima del Recla Mix aggiunta alla miscela ingredienti)

CCP Reifung (Gewichtsverlust Produkt) - **CCP Stagionatura** (Calo peso prodotto)

CCP Metalldetektor (∅ Tester) - **CCP metal detector** (∅ tester)

CCP's Produktion **Kochprodukte** - CCP produzione di **prodotti cotti**

CCP Kochung (Temperatur, Zeit) - **CCP Cottura** (temperatura, tempo)

CCP Metalldetektor (∅ Tester) - **CCP metal detector** (∅ tester)

CCP Lagerung verpacktes Produkt (Temperatur Kühlzelle) - **CCP Stoccaggio Prodotto confezionato** (temperatura cella di stoccaggio)

CCP's Produktion **Schweinefleisch** - CCP produzione **carne di suino**

CCP 1 Wareneingang Schweinefleisch (Kerntemperatur) - **CCP 1 Ricevimento carne di suino** (temperatura al cuore)

CCP 2 Lagerung verpacktes Produkt (Temperatur Kühlzelle) - **CCP 2 Stoccaggio Prodotto confezionato** (temperatura cella di stoccaggio)

CCP Produktion **Kaminwurzeln** - CCP produzione di **Salamino affumicato**

CCP 1 Metalldetektor (∅ Tester) - **CCP 1 metal detector** (∅ tester)

Gefahr: Allergene - Pericolo: Allergeni



Können Allergien auslösen → Hersteller müssen dem Verbraucher Auskunft über Allergene im Lebensmittel geben (z.B. Würstel mit **Senf**). In der Produktion befinden sich momentan keine Allergene und es müssen in der Produktion keine besonderen Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden.

Vermeiden von Verunreinigung der Produkte mit Allergenen von außerhalb der Produktion:

- nicht Essen, Trinken und Medikamente einnehmen in den Produktionsbereichen (nur in der Mensa und in den Pausenräumen erlaubt)
- vor dem Essen, Trinken und Medikamente einnehmen Arbeitskleidung und Arbeitsschuhe ausziehen
- keine persönlichen Gegenstände mit in die Produktionsbereiche mitnehmen (Handy usw.)

Possono provocare allergie → il produttore deve informare il consumatore sulla presenza di allergeni nei suoi prodotti (es. Würstel con senape). Attualmente non sono presenti degli allergeni in produzione e non è necessario adottare precauzioni speciali durante la produzione.

Provvedimenti per evitare la contaminazione di prodotti con allergeni provenienti dal esterno della produzione:

- non mangiare, bere e assumere farmaci nelle aree di produzione (è consentito solo nelle sale di pausa e nella mensa)
- prima di mangiare, bere e assumere farmaci: togliersi gli indumenti e le scarpe di lavoro
- non portare con sé oggetti personali nei luoghi di produzione (cellulari ecc.)

Sonstige Gefahren - Altri pericoli

Recla

Schädlinge

- Gefahr: Übertragung von Krankheiten, nicht appetitlich
- Ratten, Mäuse, Schaben, Fluginsekten...
- Vorbeugen: Abschließen der Außentüren und der Produktionsräume, Einhalten der Hygienevorschriften, Wareneingangskontrollen
- Anzeichen von Schädlingsbefall (Fraßspuren, Larvenhüllen, Spinnweben, braune oder schwarze Pünktchen (=Ausscheidungen), vermehrt lebende oder tote Insekten...) müssen dem Vorgesetzten gemeldet werden
- Kontrolle: Schädlingsüberwachung (Fallen), Schädlingsbekämpfung.



Infestanti

- Pericolo: trasmissione di malattie, non appetitosi
- Ratti, topi, blatti, insetti volanti...
- Prevenire: chiudere le porte esterne e le aree di produzione, rispetto dell'igiene, controllo della merce in arrivo
- Segni di infestazione (segni di danni, muta di pelle, ragnatele, segni di escrementi, presenza di insetti morti e vivi) devono essere comunicati al capo reparto
- Controllo: controllo infestanti (trappole), disinfestazione



Sonstige Gefahren - Altri pericoli



GVO: Gentechnisch veränderte Organismen

- können in der Dextrose (Zucker) vorhanden sein
- können Unverträglichkeiten auslösen
- vorbeugen: Erklärung der Lieferanten bzgl. GVO-Freiheit der Zutaten
- Kontrolle: Analysen der Zutaten und Produkte

Mykotoxine

- können bereits in den Rohstoffen vorhanden sein oder werden durch unsachgemäßes Arbeiten gebildet (Befall der Rohpökelwaren mit unerwünschten - Schimmelpilzen)
- sind Gifte (Toxine), welche durch Schimmelpilze gebildet werden
- können schädlich für die Gesundheit sein
- vorbeugen: sorgfältige Auswahl Zutaten
- Kontrolle: Rohwaren, Zwischenprodukte und Endprodukte prüfen, Analysen der Zutaten

OGM: Organismi geneticamente modificati

- possono essere presenti nel destrosio (zucchero)
- pericolo: possibili intolleranze
- prevenire: garanzie sulla assenza di OGM nelle materie prime da parte dei fornitori
- controllo: analisi delle materie prime e prodotti

Micotossine

- possono essere già presenti in materie prime o si sviluppano quando il produttore non lavora bene (contaminazione dei prodotti crudi con muffe indesiderate)
- sostanze indesiderate (tossine) che vengono prodotte da muffe
- pericolo: possono essere nocivi alla salute
- prevenire: scelta accurata ingredienti
- controllo: controllo materie prime, semilavorati e prodotti finiti, analisi delle materie prime

Produktschutz – food defense (tutela dei prodotti)

Verantwortlicher - Responsabile: Gino Recla

Schutz vor absichtlicher Manipulation (Sabotage) und willkürlicher Verunreinigung der Produkte

- Umzäunung der Firma
- Kameras
- Alarmanlage
- Zutritt nur mit ATS
- **Jeder muss unverzüglich unbekannte Personen und verdächtige Aktivitäten melden**
- Wareneingangskontrollen
- Keine Ware von unbekanntem Lieferanten oder Fahrern entladen
- Besuchern ist der Zutritt nur nach Genehmigung von Seiten der Geschäftsleitung erlaubt. Die Hygienevorschriften für Besucher sind zu beachten
- Registrierung der Besucher



Protezione da manipolazione (sabotaggio) e inquinamento dei prodotti

- Recinto della ditta
- Telecamere
- Impianto di allarme
- Accesso solo tramite ATS
- **Ogni collaboratore deve denunciare immediatamente persone sconosciute e attività sospette**
- Controllo della merce in arrivo
- Non scaricare da fornitori o corrieri sconosciuti
- L'accesso di visitatori è consentito solo previa autorizzazione della direzione. Rispettare le prescrizioni per l'igiene per visitatori
- Ogni visitatore viene registrato



Vorschriften des Lebensmittelrechts – disposizioni in materia di legislazione alimentare



- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 - Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
 - Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
 - Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
 - Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel
 - Richtlinie 2003/89/EG und Richtlinie 2006/142/EG hinsichtlich der Angabe der in Lebensmitteln enthaltenen Zutaten
 - Verordnung (EU) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel
 - Verordnung (EU) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen
 - Konsequenzen bei Verstößen: mangelnde Hygiene, nicht rückverfolgbare Produkte, unappetitliche Produkte mit Risiko für die Produktsicherheit. Die Folge sind Sanktionen, Sperrung von Produkten und Produktionsbereichen, Rückrufe und Rücknahmen von Produkten. Imageverlust und finanzielle Schäden.
 - Regolamento n. (CE) 852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari
 - Regolamento n. (CE) 853/04 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
 - Regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
 - Regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
 - Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
 - Direttiva 2003/89/CE e 2006/142/CE relativa all'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari
 - Regolamento (CE) n. 1829/2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati
 - Regolamento (CE) n. 1830/2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati
- Conseguenze in caso di violazione delle norme: igiene non sufficiente, prodotti non rintracciabili, prodotti non appetitosi e con rischio per la sicurezza alimentare → sanzioni, prodotti e impianti di produzione messi sotto vincolo sanitario, ritiri e richiami di prodotti, danno all'immagine, danni finanziari

Zertifizierungen Qualitätsmanagement - Certificazioni Gestione Qualità



IFS Food Version 6



BRC Food Version 7



Von den Kunden gefordert! **Ohne Zertifizierungen keine Kunden!** Mehrmals jährlich Kontrollen („**Audit**“). Machen auch **unangekündigte Kontrollen**. Bei den Audits werden die Hygiene (Sauberkeit, Ordnung, Personalhygiene), die Produktionsprozesse und das Verhalten des Personals kontrolliert.

Richiesto dai clienti! **Senza i certificazioni non possiamo fornire ai clienti!** Fanno parecchi controlli all'anno („**audit**“). Fanno anche **controlli non annunciati!** Durante gli audit vengono controllati l'igiene (pulizia e ordine, igiene del personale), i processi di produzione e il comportamento del personale.

Recla

erstellt von: Abteilung für Qualität Recla

erstellt am: 30.07.2018 • Version: 04

redatto da: Reparto Qualità Recla

redatto il: 30.07.2018 • Versione: 04

