

Anweisung: Fremdkörpervermeidung in Lebensmitteln

Ein großes Risiko bei der Herstellung von Lebensmitteln ist die Verunreinigung mit Fremdkörpern. Splitternde und feste Stoffe stellen ein hohes Verletzungsrisiko dar.

Liste der Fremdkörper

Im Rahmen der Gefahren-Analysen zur Erstellung der HACCP-Verfahren wird das Risiko der Fremdkörperkontamination für die einzelnen Produkte bewertet. Fremdkörper gehören zu den physikalischen Risiken.

Folgende Fremdkörper können als mögliche Gefahren für Lebensmittel identifiziert werden:

- Metallteile (z.B. abgebrochene Messer, Späne von Dosen, Maschinenteile, Metallclips, Schmuckstücke)
- Glassplitter (z.B. von Flaschen, Beleuchtungskörpern usw.)
- sonstige Fremdkörper (z.B. Holzsplitter, Kunststoffsplitter, Knochensplitter, Gräten)

Vermeidung verhaltensbedingter Kontaminationen

Ein großer Teil der möglichen Kontaminationsrisiken lässt sich durch klare Verhaltensregeln ausschließen. Damit wird sichergestellt, dass bestimmte Fremdkörper gar nicht erst in die Produktion gelangen. Folgende Regeln gelten daher für die Produktion:

- kein Schmuck (alles, was man sieht, ist verboten)
- keine Flaschen, Gläser usw. (keine privaten Getränke)
- keine Kugelschreiber, Feuerzeuge usw. in offenen Taschen der Arbeitskleidung
- keine sonstigen privaten Gegenständen (Zahnstocher, Zigaretten, MP3-Player usw.)

Vermeidung prozessbedingter Kontaminationen

1. Wareneingang

- wenn möglich, nur metalledetektierbare Waren einkaufen
- wenn möglich, keine in Glas verpackten Waren einkaufen
- wenn möglich, nur auf Kunststoffpaletten anliefern lassen
- offene Gebinde dürfen nicht angenommen werden
- Holzpaletten dürfen nicht in die Produktion (holzfreie Produktion)

2. Produktion

- über alle splitterbaren Gegenstände im Bereich der Verarbeitung, Lagerung und Verpackung von Lebensmitteln wird ein sog. Glas-Register geführt
- splitterbare Gegenstände werden regelmäßig auf fehlende Teile bzw. Bruch geprüft
- die Häufigkeit der Kontrollen wird risikoabhängig festgelegt
- jeder Bruch splitterbarer Gegenstände wird im Bruchprotokoll dokumentiert
- Glas- und Kunststoff in Beleuchtungskörpern und Scheiben ist aus Sicherheitsmaterial und/ oder durch Splitterschutz gesichert.
- bei der Zerlegung von Fleisch ist auf die Vermeidung von Knochensplintern zu achten
- bei der Verarbeitung von Fisch ist auf die Entfernung gefährlicher Gräten zu achten
- offene Gebinde, die nicht sofort verbraucht werden, müssen verschlossen werden
- offene Lebensmittel, die kontaminiert sein könnten, werden vernichtet

3. Warenausgang

- wenn möglich, die verpackte Ware metalledetektieren