

Merkblatt für betriebsfremde Personen:

Fremdmonteure, Praktikanten, zeitweise überlassene Arbeitnehmer

Sicherheits- und Hygienevorgaben

**Für den Produktionsbetrieb
Rehburg-Loccum**



**Frischli Milchwerke GmbH
Bahndamm 4
31547 Rehburg-Loccum**

**Tel. 05037 / 301-0
Fax: 05037 / 301-120**

**E-Mail: info@frischli.de
Web: www.frischli.de**

Allgemeines

Eingriffe in den Produktionsablauf sowie Entnahme von Lebensmitteln sind ohne Absprache strengstens untersagt.

Anweisungen des Betriebspersonals ist unbedingt Folge zu leisten!

Anmeldung

Bevor Sie Zutritt in den Betrieb oder auf das Betriebsgelände der frischli Milchwerke erhalten, müssen unterzeichnen, dass Sie diese Info-Broschüre erhalten und den Inhalt verstanden haben.

Mit Ihrer Unterschrift erkennen Sie unsere Verhaltensregeln und Vorgaben zum Infektionsschutzgesetz an.

Betriebsfremde Personen erhalten einen Besucherausweis, den Sie nach Ihrem Aufenthalt bei frischli am Empfang zurückgeben müssen. Dieser muss gut sichtbar getragen werden!

Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Wenn Sie innerhalb der letzten 14 Tage von einer der nachfolgenden Krankheiten betroffen waren, müssen Sie dies sofort bei Erhalt dieses Flyers anzeigen.

(§ 43 Infektionsschutzgesetz)

- Durchfall
- Magen-Darm-Erkrankungen
- Hepatitis A oder E
- Typhus / Paratyphus
- Shigellenruhr
- Infektiöse Hautkrankheiten oder andere Infektionskrankheiten
- Infizierte Wunden oder Hauterkrankungen
- Fieber
- Staphylokokken-Infektion
- Salmonellen-Infektion
- Cholera
- TBC (Tuberkulose)

Bei Tätigkeiten in Hygienebereichen ist eine gültige Belehrungsbescheinigung nach §43 IfSG oder ein Gesundheitszeugnis vorzulegen.

Hygienebereiche (Hygieneplan s. letzte Seite)

Das Innere aller Produktionslinien mit direkter Produktberührung <u>ohne</u> anschließende Reinigung / Sterilisation der Anlage (z.B. Filter der Trocknung, das Innere der Absackanlage).	Hygiene-Bereich 1a
Das Innere aller Produktionslinien, Tanks und Anlagen mit direkter Produkt- oder Trinkwasserberührung <u>mit</u> anschließender Reinigung / Sterilisation der Anlage (z.B. Tanks Produktionshalle), zusätzlich: Anmischbereiche und Absackbereich als begehbare Bereiche.	Hygiene-Bereich 1b
Die begehbaren Bereiche mit erhöhten Hygieneanforderungen (z.B. Milchtrocknung allg. – ohne Absackung).	Hygiene-Bereich 1c
Alle Produktionsbereiche, die Schleusen im Bereich der Trocknung	Hygiene-Bereich 2
Übrige Betriebliche Bereiche: auf sauberes Verhalten achten (kein Müll, keine Zigarettenkippen wegwerfen o.ä.)	Betrieblicher Bereich

Hygieneregeln

Beim Betreten der Produktionsräume sowie nach jedem Toilettengang sind die Hände zu waschen und zu desinfizieren.	 
Armbanduhren, Ringe, sichtbarer Schmuck und Piercings sind abzulegen. Lose Teile in den Taschen sind gegen Herausfallen zu sichern.	
Hygienekleidung und Haarnetz (über die Ohren) sind anzuziehen.	 
Ausschließlich metalldetektierbare Kugelschreiber im Produktionsbereich verwenden.	
Vor Betreten des Hygienebereiches 2 der Produktion (Maschinenraum & Produktionshalle) sind nach Aufforderung die Schuhsohlen zu reinigen.	

<p>Falsche Fingernägel sind nicht zulässig. Fingernägel müssen sauber und dürfen nicht farbig lackiert sein.</p>	
<p>Kleinere Wunden mit farbigem, detektierbarem Pflaster abdecken.</p>	
<p>Nicht auf Lebensmittel oder Verpackungsmaterial husten oder niesen und nicht auf den Boden spucken.</p>	
<p>Im Betrieb verwendetes Werkzeug muss grundsätzlich sauber sein (d.h. frei von Verschmutzungen, Allergenen oder Fremdkörpern). Für Reparaturen im Bereich der Trocknung befindet sich bei der Schaltwarte sowie bei der Absackung ein Werkzeugkoffer / -wagen. Spezielles Werkzeug, das nicht in diesem Bereich vorhanden ist, bedarf einer Sondergenehmigung des AL oder Projektleiters.</p>	
<p>Im Hygienebereich 1c (der Trocknung) müssen zusätzlich Überschuhe verwendet werden.</p>	
<p>Im Hygienebereich 1c und 1b der Trocknung sowie in speziell gekennzeichneten Bereichen in den Anmischungen muss ein Bartschutz getragen werden (ab 3-Tage-Bart).</p>	
<p>Im Hygienebereich 1b (gesamter Absackbereich und speziell gekennzeichnete Bereiche in den Anmischungen) muss besondere Hygienekleidung in Form eines hellblauen Kittels getragen werden.</p>	
<p>Der Hygienebereich 1a (Innere Anlagenbereiche Trocknung) darf nur mit Zustimmung eines frischli-Verantwortlichen betreten werden. Hier gelten spezielle Hygienevorschriften!</p>	

Kleidung

Produktions- und Baustellenbereiche dürfen nicht mit kurzen Hosen oder ärmellosen Tops und nur mit geschlossenen Schuhen betreten werden.	
Sie sind verpflichtet, nur saubere und von frischli akzeptierte Arbeitskleidung zu tragen.	
Alternativ muss in den Hygienebereichen ein geschlossener Einwegkittel über der Kleidung getragen werden.	
Beim Tragen von Haarnetzen ist drauf zu achten, dass alle Haare und die Ohren vollständig bedeckt sind.	

Lebensmittel

Glasflaschen bzw. Gegenstände aus Glas dürfen nicht in das Unternehmen mitgebracht werden.	
Essen und Trinken ist in allen Hygienebereichen verboten. Das gilt auch für Bonbons und Kaugummis. Besondere Vorsicht gilt beim Umgang mit Allergenen!	
Ausgenommen von dem Trinkverbot sind die „Trinkinseln“ im Produktionsbereich und in der Trocknung. Hier darf Wasser aus den dort vorhandenen Wasserspendern im Umfeld der „Trinkinseln“ getrunken werden.	
Das Mitbringen und die Einnahme von Medikamenten und Spritzen (z.B. für Diabetiker) ist im Produktionsbereich untersagt.	
Das Mitnehmen von jeglichen Dingen (auch Lebensmittel bzw. Produkte) aus dem Betrieb ist untersagt.	

Allgemeine Sicherheitsregeln

<p>Das Rauchen ist auf dem gesamten Gelände strengstens verboten (nur an den dafür vorgesehenen Orten gestattet).</p>	
<p>Der Zutritt für Personen, die unter Alkohol- oder Drogeneinfluss stehen, ist generell untersagt.</p>	
<p>Das Tragen von Sicherheitsschuhen (mind. Schutzklasse S2) ist in Produktions- und Lagerbereichen Pflicht.</p>	
<p>In allen Lärmbereichen ist das Tragen von Gehörschutz Pflicht.</p>	
<p>Die geforderte PSA (Persönliche Schutzausrüstung) ist in den gekennzeichneten Bereichen bzw. gemäß Betriebsanweisung für Gefahrstoffe zu tragen.</p>	
<p>In Baustellenbereichen mit Kopfgefährdung ist das Tragen von Schutzhelmen Pflicht.</p>	
<p>Jede Form von Beschädigung oder Zerschlagen von Glas und/oder Hartplastik ist sofort zu melden (Glasbruch wird dokumentiert). Dazu zählen auch Brillen oder Kontaktlinsen!</p>	
<p>Werden Gefahrstoffe eingesetzt, so muss der frischli-Beauftragte darüber durch rechtzeitige Übergabe der Betriebsanweisung für Gefahrstoffe informiert werden. Werden Gefahrstoffe aus frischli-Beständen eingesetzt, sind die jeweiligen Betriebsanweisungen unbedingt zu befolgen. Reststoffe sind fachgerecht zu entsorgen.</p>	
<p>Wassergefährdende Stoffe sind so zu benutzen und zu lagern, dass eine Verunreinigung des Bodens oder des Wassers ausgeschlossen wird (z.B. Auffangwannen gemäß AwSV (bauaufsichtlicher Zulassung))</p>	

Gefahrensituation / Baustellen

<p>Zutritt zu Gefahren- und Sicherheitsbereichen ist nur nach Einweisung durch den frischli-Mitarbeiter gestattet. Das Betreten von Bereichen, die nicht zu Ihrem Einsatzbereich gehören, ist untersagt. Sicherheitshinweise (Aushänge, Schilder) sind unbedingt zu beachten!</p>	
<p>Ist bei Arbeiten eine gegenseitige Gefährdung möglich, stellt grundsätzlich frischli eine Fachkraft für Arbeitssicherheit bzw. einen Sicherheitsbeauftragten gemäß DGUV zur Koordination der Arbeiten.</p>	
<p>Auch im Baustellenbereich ist unbedingt die nötige Schutzausrüstung (PSA) sowie Sicherheitsschuhe (mind. Schutzklasse S3) zu tragen.</p>	
<p>Werden Gefahrenquellen / Störungen erkannt, so sind diese umgehend dem frischli-Verantwortlichen oder der Fachkraft für Arbeitssicherheit zu melden.</p>	
<p>Bei akuten Gefahrensituationen an Anlagen ist der Not-Aus zu betätigen und mit dem Maschinenführer abzustimmen.</p>	
<p>Bei einem Räumungsalarm ist der Sammelplatz der jeweiligen Betriebsbereiche aufzusuchen (s. Werksplan letzte Seite) und dem frischli-Personal Folge zu leisten.</p>	
<p>Die Notrufnummer lautet von jedem frischli-Apparat 112.</p>	
<p>Rettungswege, Notausgänge und Feuerlöscheinrichtungen dürfen nicht eingeeignet werden und sind immer freizuhalten. Informieren Sie sich vor Arbeitsbeginn über Flucht- und Rettungswege!</p>	

Genehmigungen

<p>Alle verwendeten Arbeits- und Betriebsmittel müssen geprüft sein, den Vorschriften entsprechen und dürfen nur in vorgesehener Weise benutzt werden. Arbeitsmittel von frischli dürfen nur nach Genehmigung benutzt werden. Die Benutzung erfolgt auf eigene Gefahr.</p>	
<p>Fahrzeuge der Fa. frischli dürfen nur mit einer schriftlichen Beauftragung und entsprechenden Führerscheinen genutzt werden.</p>	
<p>Arbeiten mit erhöhtem Gefahrenpotential (z.B. Arbeiten in Behältern und engen Räumen, in explosionsgefährlichen Bereichen, Erdarbeiten, Arbeiten an elektronischen Anlagen, Arbeiten mit besonderen Sicherheitsmaßnahmen) bedürfen einer schriftlichen Genehmigung nach vorheriger Gefährdungsbeurteilung durch das durchführende Unternehmen.</p>	
<p>Das Bedienen von Hubbühnen und Staplern ist nur mit Betriebsbeauftragung und Einweisung erlaubt. Auf Hubarbeitsbühnen ist das Angurten Pflicht.</p>	
<p>Schweiß-, Schneid-, Löt-, Auftau-, Trennschleif- und Heißarbeiten bedürfen einer schriftlichen Genehmigung.</p>	
<p>Der Erlaubnisschein für feuergefährliche Arbeiten ist im Bedarfsfall auszufüllen.</p>	
<p>Das Aufstellen von Hilfsmitteln (z.B. Kräne, Gerüste, Arbeitsbühnen) hat in Absprache mit dem zugehörigen frischli-Verantwortlichen zu erfolgen.</p>	
<p>Anfallender Abfall ist von Fremdhandwerkern extern zu entsorgen bzw. nach Absprache in die dafür vorgesehenen Behälter zu entsorgen.</p>	
<p>Austausch und Erneuerung von Anlagenkomponenten ist durch das Technische Führungspersonal genehmigen zu lassen. Der Einbau von Teilen und Komponenten aus dem frischli-Ersatzteillager ist dem Einbau von mitgebrachten Teilen stets vorzuziehen. Grundsätzlich sind immer qualitativ gleichwertige oder höherwertige Ersatzteile vorzuziehen.</p>	

Unfälle / Erste-Hilfe-Maßnahmen (DGUV Inf. 204-022 sind umzusetzen)

<p>Verbandkästen sind mit einem weißen Kreuz auf grünem Grund gekennzeichnet und befinden sich gut sichtbar in jeder Abteilung.</p>	
<p>Defibrillatoren befinden sich im Lager, im Produktionsgang beim Labor, beim Aufgang zu den Umkleiden, im RHB-Lager, im Obi-Lager und in der Verwaltung.</p>	
<p>Bei Kontakt mit Gefahrstoffen (z.B. Laugen, Säuren) den betroffenen Körperteil so schnell wie möglich mehrere Minuten mit Wasser spülen, den nächsten frischli-Mitarbeiter informieren, damit er den Notarzt verständigen kann.</p>	
<p>Jeder Unfall ist dem frischli-Beauftragten zu melden. Alle Verletzungen sind über den nächstgelegenen Verbandblock zu dokumentieren.</p>	

Schädlingsbekämpfung

<p>Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen im Betrieb (z.B. Köderboxen) dürfen nicht geöffnet, umgesetzt, verstellt oder entsorgt werden.</p>	
<p>Ungesicherte Fenster und Türen sind stets geschlossen zu halten. Türen sind zügig nach dem Öffnen wieder zu schließen.</p>	

Verkehr

<p>Auf dem Betriebsgelände ist das Parken nur auf ausgewiesenen Parkplätzen gestattet. An- und Abtransport ist ausgenommen.</p>	
<p>Auf dem Betriebsgelände gelten die Vorschriften der Straßenverkehrsordnung und die Geschwindigkeitsbegrenzung von 10 km/h.</p>	
<p>Die vorgeschriebenen Wege (weiße Markierung) sind für Fußgänger zu benutzen bzw. von Fahrzeugen freizuhalten.</p>	

Geheimhaltung / Datenschutz

Aus Ihrer Tätigkeit bei frischli erlangte Informationen dürfen nicht an Dritte weitergegeben, unbefugt genutzt oder verarbeitet werden. Dies gilt sowohl für die Dauer der Tätigkeit als auch nach deren Beendigung. Die Mitnahme oder das Entfernen von betrieblichen Gegenständen oder geschäftlichen Unterlagen jeder Art bedarf der Genehmigung des jeweiligen Ansprechpartners.	
Fotografieren, Filmen sowie Tonaufnahmen sind nur mit Genehmigung gestattet.	

Allgemeines

Teile des Werksgeländes sind videoüberwacht.	
--	--

Arbeitszeit

Die Regelungen über die Arbeitszeit und die evtl. Nutzung der frischli-Zeiterfassungssysteme werden einvernehmlich mit dem frischli-Beauftragten abgestimmt.



Arbeitsausführung

Vor Arbeitsbeginn sind mit dem frischli-Beauftragten alle Arbeitsbelange abzustimmen. Hierzu gehören auch alle Maßnahmen zur Vermeidung von Unfällen wie auch Sach- und Umweltschäden.

Qualifikation

Fremdhandwerker dürfen die jeweiligen Aufgaben nur bei entsprechender Qualifikation durchführen. Der frischli-Beauftragte ist verpflichtet, sich stichprobenartig von der Qualifikation der Auftragnehmer zu überzeugen, z.B. durch Zeigenlassen von Erlaubnisscheinen wie Staplerschein, Schweißerlaubnisschein usw. Dementsprechend sind diese Papiere stets mitzuführen.

Energieverbrauch, Energieeffizienz und Umweltschutz

Wir haben uns im Rahmen unserer Managementsysteme zum umweltfreundlichen und nachhaltigen Wirtschaften verpflichtet, daher bitten wir Sie, bei Ihren Tätigkeiten auf möglichst umweltschonende und energiesparende Vorgehensweisen zu achten. Auffälligkeiten und Beobachtungen hinsichtlich eines verbesserungswürdigen Umgangs mit Energieträgern und Medien wie z.B. Strom, Dampf, Wasser, Treibstoffen und Druckluft sind an das technische Führungspersonal der frischli Milchwerke zu melden. Abfälle sind, soweit möglich, zu vermeiden und Gefahrstoffe sind sparsam und bestimmungsgemäß zu verwenden und zu entsorgen.

Grundsätzlich ist bewusst und sparsam mit allen Ressourcen, insbesondere Energieträgern, umzugehen.

Es gelten die Vorschriften der **Technischen Vereinbarung**. Diese kann Ihnen auf Nachfrage von Ihrem Ansprechpartner ausgehändigt werden. Bei Fremdfirmen ist deren Leitung für die Einhaltung der Vorschriften verantwortlich. Beim Einsatz ausländischer Mitarbeiter hat der Auftragnehmer für eine ausreichende Verständigung (deutsch oder englisch) zu sorgen.

Alle Personen haben sich an die allgemein gültigen Sicherheitsregeln und Unfallverhütungsvorschriften (lt. Gesetz) zu halten.

Für eventuelle Schäden, die aus **Nachlässigkeit** oder **Nichtbeachtung** der jeweiligen Vorschrift an Maschinen und Anlagen sowie an Personen entstehen, haften Sie persönlich.

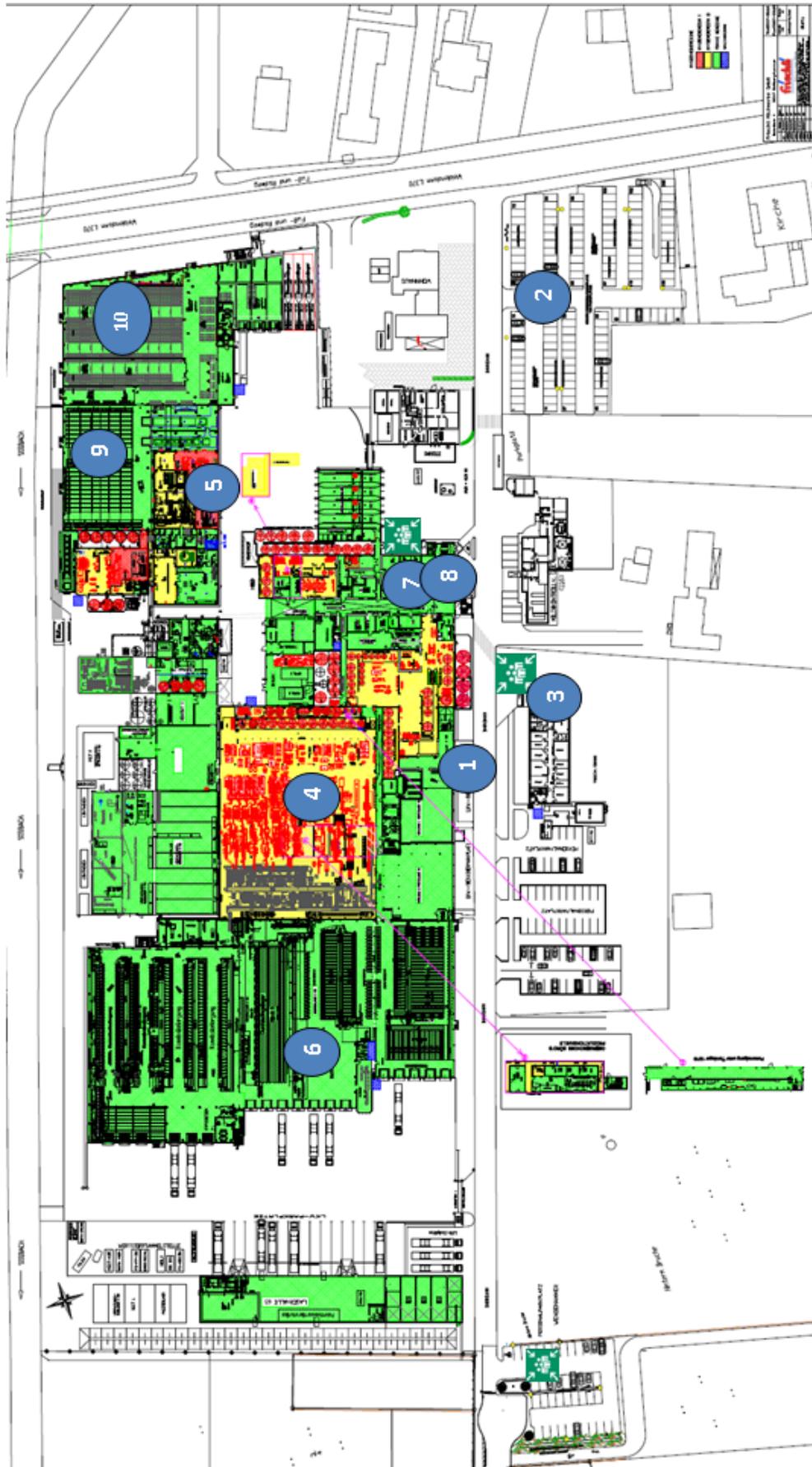


Betriebsleiter



Qualitätssicherung

Werksplan / Hygieneplan



- | | |
|-------------------------|-----------------------------------|
| 1. Besucherparkplatz | 2. Mitarbeiterparkplatz |
| 3. Empfang / Verwaltung | 4. Produktionshalle |
| 5. Milchpulverturm 1+2 | 6. Fertigwarenlager |
| 7. Labor | 8. Kantine |
| 9. Milchpulver-Lager | 10. Verpackungs- und Zutatenlager |
- Sammelpunkte im Notfall: Vor der Verwaltung / Vor der Abtankhalle / Auf dem Parkplatz Expedition

Wichtige Tel.Nr.:
Notruf: 112
SIFa: 346
Zentrale: 117