Reflex®

**Reflex GmbH & Co. KG**

# Hygienerichtlinie

**Ausgabe 2025**

**Version 1**
**15.12.2025**

Reflex®

# Hygienerichtlinie

## Inhalt


1 Einleitung ..... 2

2 Personalhygiene ..... 2

3 Produktionsumgebung ..... 2

4 Materialhandling ..... 3

5 Umgang mit Schädlingen und Insekten ..... 3

6 Schulung und Sensibilisierung ..... 4

7 Überwachung und Dokumentation ..... 4

8 Meldung von Hygieneverstößen ..... 4

9 Schlussfolgerung ..... 5

Reflex®

# Hygienerichtlinie

## 1 Einleitung

Die Herstellung von Papierprodukten, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, erfordert höchste Hygienestandards, um die Sicherheit und Gesundheit der Verbraucher zu gewährleisten. Diese Hygienerichtlinie beschreibt die erforderlichen Maßnahmen, um sicherzustellen, dass alle Produktions- und Verarbeitungsprozesse den geltenden gesetzlichen Anforderungen und den besten Praktiken der Lebensmittelhygiene entsprechen.

## 2 Personalhygiene

Alle Mitarbeiter sind verpflichtet, vor Arbeitsbeginn und während ihrer Schichten die folgenden Hygienevorschriften einzuhalten:

- **Händewaschen und Desinfektion**: Vor dem Betreten der Produktionsbereiche müssen die Hände gründlich gewaschen und desinfiziert werden. Dies gilt insbesondere nach Pausen und nach dem Besuch der sanitären Einrichtungen.
- **Kleidung und Ausrüstung**: Alle Mitarbeiter müssen geeignete Schutzkleidung tragen, die regelmäßig gewaschen und desinfiziert wird. Dazu gehören spezielle Arbeitskleidung, Haarnetze und bei Bedarf Handschuhe und Mundschutz.
- **Rauchverbot**: Im gesamten Werk gilt ein Rauchverbot. Nur in ausgewiesenen Bereichen darf geraucht werden.

## 3 Produktionsumgebung

Die Produktionsstätten müssen stets sauber und hygienisch gehalten werden. Wichtige Maßnahmen sind:

- **Reinigung und Desinfektion**: Alle Produktionsflächen, Maschinen und Utensilien sind mindestens einmal täglich zu reinigen und regelmäßig zu desinfizieren. Besondere Aufmerksamkeit ist auf Bereiche zu richten, die direkt mit den Lebensmittelkontaktpapieren in Berührung kommen.
- **Luftqualität**: Die Luftzirkulation in der Fabrik muss regelmäßig überprüft werden, um eine angemessene Luftqualität sicherzustellen. Hallentore sind stets geschlossen zu halten.

## 4 Materialhandling

Der Umgang mit Rohstoffen und Fertigprodukten muss unter strengen Hygienevorschriften erfolgen:

- **Rohstoffe**: Alle Materialien stammen von zugelassenen und qualifizierten Lieferanten und werden vor der Verwendung auf ihre Hygiene geprüft. Verpackungen sind vor dem Öffnen zu inspizieren.
- **Lagerung**: Rohstoffe und Fertigprodukte sind in sauberen, geschützten Bereichen zu lagern, um Kontamination zu vermeiden. Abfälle sind in separaten, dafür vorgesehenen Behältern zu lagern und regelmäßig zu entsorgen.

## 5 Umgang mit Schädlingen und Insekten

Um die Hygiene in der Papierfabrik und die Sicherheit der Lebensmittelkontaktpapiere zu gewährleisten, werden präventive Maßnahmen gegen Schädlinge und Insekten getroffen:

- **Präventive Maßnahmen:** Regelmäßige Inspektionen der Produktionsräume und Lagerräume werden durchgeführt, um Anzeichen von Schädlingen oder Insekten frühzeitig zu erkennen. Alle Eingänge und Fenster sind mit geeigneten Sieben oder Gitter abgesichert, um das Eindringen von Schädlingen zu verhindern.
- **Reinigung und Abfallmanagement:** Die Reinigung der Produktions- und Lagerbereiche wird konsequent durchgeführt. Hierfür gibt es festgelegte und dokumentierte Reinigungspläne und -abläufe. Abfälle sind in geschlossenen Behältern zu lagern und regelmäßig zu entsorgen, um mögliche Nahrungsquellen für Schädlinge zu eliminieren.
- **Monitoring-System:** Ein Monitoring-System für Schädlinge ist eingerichtet, um die Aktivitäten von potenziellen Schädlingen zu überwachen. Hierfür ist ein professioneller Schädlingsbekämpfer bestellt. Alle Maßnahmen werden dokumentiert.
- **Regelmäßige Audits:** Die Effektivität der Maßnahmen zur Bekämpfung von Schädlingen und Insekten wird regelmäßig überprüft. Regelmäßige interne Audits werden durchgeführt.

# Hygienerichtlinie

## 6 Schulung und Sensibilisierung

Alle Mitarbeiter werden regelmäßig zur Lebensmittelsicherheit und Hygiene geschult. Die Schulungsinhalte beinhalten:

- **Hygienepraktiken**: Sensibilisierung für die Bedeutung der persönlichen Hygiene im Produktionsprozess.
- **Notfallmaßnahmen**: Vorgehensweisen bei Hygienevorfällen und Notfällen müssen klar kommuniziert und geübt werden.

## 7 Überwachung und Dokumentation

Die Einhaltung aller Hygienerichtlinien wird regelmäßig überwacht. Wichtige Punkte sind:

- **Dokumentation**: Alle Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten, sowie Schulungen werden dokumentiert. Diese Aufzeichnungen müssen mindestens drei Jahre aufbewahrt werden.
- **Interne Audits**: Regelmäßige interne Audits sind durchzuführen, um die Einhaltung der Hygienestandards zu überprüfen und eventuelle Schwachstellen zu identifizieren.

## 8 Meldung von Hygieneverstößen

Alle Mitarbeiter sind verpflichtet, Hygienevorfälle sofort zu melden. Dies umfasst:

- **Verunreinigungen**: Sofortige Meldung von Kontaminationen oder anderen Hygienevorfällen an die zuständige Bereichsleitung.
- **Gesundheitsprobleme**: Mitarbeiter mit ansteckenden Krankheiten oder Symptomen sind verpflichtet, dies zu melden und dürfen die Produktionsbereiche nicht betreten.

## 9 Schlussfolgerung

Die Einhaltung dieser Hygienerichtlinien ist von größter Bedeutung für die Qualität und Sicherheit der Lebensmittelkontaktpapiere. Alle Mitarbeiter sind aufgefordert, diese Richtlinien ernst zu nehmen und aktiv zur Schaffung einer hygienischen Produktionsumgebung beizutragen.

Genehmigt von:
Dr. Tiemo Arndt
Geschäftsführung