

EMSLAND GROUP[®]

using nature to create

Informationen für unsere Kunden

Revision: 07
Stand: Mai 2018



Inhaltsverzeichnis

1. UNTERNEHMENSPROFIL	3
1.1. KONTAKTDATEN	4
2. ZERTIFIZIERUNGEN	5
3. PRODUKTINFORMATIONEN	5
3.1. SPEZIFIKATIONEN	5
3.2. DATENBLÄTTER	5
3.3. ANALYSENZERTIFIKATE	6
3.4. GENTECHNISCH VERÄNDERTE ORGANISMEN (GVO)	6
3.5. ALLERGENE	6
3.6. HERSTELLVERFAHREN (FLIEBSHEMA)	7
3.7. EU-VERORDNUNGEN FÜR NAHRUNGSMITTEL	7
3.8. EU-VERORDNUNGEN FÜR TECHNISCHE PRODUKTE	8
3.9. REACH-VERORDNUNG	8
3.10. GEWICHTSKONTROLLE	9
3.11. KENNZEICHNUNG	9
3.12. RÜCKSTELLMUSTER	9
3.13. MINDESTHALTBARKEIT	10
3.14. TIERISCHE ZUTATEN ODER BESTANDTEILE	10
3.15. ERNÄHRUNGSWEISEN	10
3.16. IONISCHE BESTRAHLUNG DER PRODUKTE	10
3.17. NANO-MATERIALIEN	11
3.18. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG FÜR LEBENSMITTELVERPACKUNGEN	11
4. TRANSPORTBEDINGUNGEN / PALETTEN	11
5. KONTROLLE VON ROHSTOFFEN, PROZESSEN UND QUALITÄT	12
5.1. ROHSTOFFE	12
5.2. QUALITÄTSKONTROLLE UND -SICHERUNG	12
6. RÜCKVERFOLGBARKEIT DER HERGESTELLTEN PRODUKTE	13
7. KUNDENBEANSTANDUNGEN	13
8. PRODUKTBEZOGENES KRISENMANAGEMENT UND RÜCKRUFVERFAHREN	13
8.1. KRISENMANAGEMENT	13
8.2. RÜCKRUFVERFAHREN (UP- UND DOWNSTREAM)	14
9. LEBENSMITTEL- UND FUTTERMITTELSICHERHEIT	14
9.1. GEBÄUDE, ANLAGEN UND EQUIPMENT	15
9.2. GLAS-/METALLPOLITIK	15
9.3. PERSONAL / BETRIEBSHYGIENE	15
9.4. FREMDKÖRPERKONTROLLE (HACCP-SYSTEM)	16
9.5. INTERNE AUDITS UND BETRIEBSBEGEHUNGEN	16
9.6. REINIGUNG	16
9.7. SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG	16
9.8. FREMDFIRMEN	17
10. VERHALTENSKODEX	17
11. NACHHALTIGKEIT	17

1. Unternehmensprofil

Die Emsland Group ist eine international agierende, mittelständische Unternehmensgruppe, deren Geschäftsmodell auf der Entwicklung, Herstellung und dem Vertrieb von innovativen Produktlösungen für die weiterverarbeitende Industrie und den Lebensmitteleinzelhandel auf Basis pflanzlicher Rohstoffe basiert.

Die Unternehmensgruppe beschäftigt mehr als 1.350 Mitarbeiter und erwirtschaftet einen jährlichen Umsatz von über 650 Mio. Euro. Die Exportquote liegt bei > 76 %.

Mit insgesamt sieben Standorten hat die Emsland Group ihre Kapazitäten gut verteilt, wobei jeder Standort seine ganz eigene Kernkompetenz besitzt. Im Bereich Stärke ist die Gruppe Deutschlands größter Kartoffelstärkeproduzent, im Bereich Flocken und Granulate sogar globaler Marktführer.

Jährliche werden insgesamt mehr als 2 Mio. Tonnen Kartoffeln und Erbsen verarbeitet, welche in den drei Produktbereichen Food Innovation, Spezialitäten und Tiernahrung ihre Anwendung finden. Der Vertrieb dieser Produkte erfolgt hierbei in über 120 Länder weltweit mithilfe eigener Vertriebsgesellschaften, Joint Ventures, Agenturen und Distributeure.

Emsland-Stärke GmbH

Die Emsland-Stärke GmbH bildet mit ihren Produktionsstandorten in Wietzendorf, Golßen und Kyritz sowie dem Hauptwerk in Emlichheim den größten Part der Emsland Group. Je nach Werk erfolgt aus den Rohstoffen Kartoffel und Erbse die Gewinnung von Stärke, Proteinen und Fasern sowie die Weiterverarbeitung von Stärke zu Veredelungsprodukten.

Emsland-Food GmbH

Die Emsland Food GmbH besteht aus den Werken Cloppenburg, Wittingen, Hagenow und Emlichheim. In den Werken Cloppenburg, Hagenow und Emlichheim werden Kartoffelflocken und im Werk Wittingen Kartoffelgranulate produziert.

1.1. Kontaktdaten

Emsland Group (Zentrale):

Straße: Emslandstraße 58
PLZ/Ort: 49824 Emlichheim
Land: Deutschland
Tel: 05943 81-0
Geschäftsleitung: G.-J. Wesselink (CEO), C. Kemper (CSO),
S. Hannemann (COO)
Homepage / Mail: www.emsland-group.de / info@emsland-group.de

Emsland Stärke GmbH

Werk Kyritz:

Straße: Pritzwalker Straße 10
PLZ/Ort: 16866 Kyritz
Land: Deutschland

Emsland Stärke GmbH

Werk Wietzendorf:

Straße: Klein Amerika
PLZ/Ort: 29649 Wietzendorf
Land: Deutschland

Emsland Food GmbH

Werk Cloppenburg:

Straße: Werner-Eckart-Ring 13
PLZ/Ort: 49661 Cloppenburg
Land: Deutschland

Emsland Food GmbH

Werk Wittingen:

Straße: Wunderbütteler Kirchweg 11
PLZ/Ort: 29378 Wittingen
Land: Deutschland

Emsland-Aller Aqua GmbH

Werk Golßen:

Straße: Am Bahnhof 3-4
PLZ/Ort: 15938 Golßen
Land: Deutschland

Emsland Food GmbH / Mecklenburger Kartoffelveredelung GmbH

Werk Hagenow:

Straße: Dr. Raber Straße 3
PLZ/Ort: 19230 Hagenow
Land: Deutschland

2. Zertifizierungen

Die Emsland Group hat sich das Ziel gesetzt, an allen Standorten gleichermaßen hohe Standards hinsichtlich der Qualität, Umweltschutz und Sicherheit zu erfüllen.

Die Emsland Group hat ein zentral integriertes Managementsystem für Qualität, Umwelt, Energie sowie für Arbeits- und Gesundheitsschutz eingerichtet.

In diesem Rahmen hat sich die Emsland Group für die Zertifizierung aller weltweiten Aktivitäten global gemäß ISO 9001, ISO 14001 und ISO 50001 entschieden. Für die Nahrungs- und Futtermittel werden zudem Zertifizierungen zur Produktsicherheit (HACCP) in Form von FSSC 22000, IFS oder QS aufrechterhalten.

Weiterhin werden nach Kundenanforderungen anerkannte Zertifizierungen nach Koscher und Halal durchgeführt.

In unseren Werken können nach Absprache Kundenaudits durchgeführt werden.

Weitere Informationen und den aktuellen Stand unserer Zertifizierungen finden Sie auf der Internetseite www.emsland-group.de unter der Rubrik *Nachhaltigkeit / Zertifizierungen*.

3. Produktinformationen

3.1. Spezifikationen

Wir verfügen über Produktspezifikationen, auf denen die spezifizierten Produktparameter sowie beispielsweise Angaben zu Nährwerten und Mikrobiologie zu finden sind. Die Spezifikationen können auf Anfrage zur Verfügung gestellt werden.

Ein Änderungsdienst existiert, um Kunden über Änderungen der Spezifikationen zu informieren.

3.2. Datenblätter

Produktbezogene Datenblätter werden dem Kunden auf Anfrage zur Verfügung gestellt.

3.3. Analysezertifikate

Jede Charge eines Endprodukts durchläuft die Qualitätskontrolle in unserem Betriebslabor nach festgelegten Prüfplänen. Die ermittelten Werte können auf einem Analysezertifikat dem Kunden zur Verfügung gestellt werden.

3.4. Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Alle unsere Produkte bestehen nicht aus gentechnisch veränderten Organismen.

Bei der Herstellung der Produkte werden keine gentechnischen Verfahren und/oder aus gentechnisch veränderten Organismen gewonnene Stoffe eingesetzt.

Keines unserer Produkte unterliegt der Kennzeichnungspflicht nach den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003.

3.5. Allergene

Im Rahmen unseres HACCP-Konzeptes wird kontinuierlich eine Allergen-Risiko-Betrachtung durchgeführt und dokumentiert.

Mittels Produktspezifikationen werden Angaben zu allergenen Zutaten zur Verfügung gestellt, die direkt im Produkt enthalten sind oder als Kreuzkontamination enthalten sein können.

Folgende 14 Allergene sind bei einem Einsatz gemäß EU-Verordnung Nr. 1169/2011 zu kennzeichnen:

- Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder 10 mg/l, berechnet als SO₂
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

3.6. Herstellverfahren (Fließschema)

Im Rahmen unseres HACCP-Konzeptes wird regelmäßig eine Risiko-Betrachtung durchgeführt und dokumentiert. Auf Kundenanfrage kann für jedes Produkt ein Fließschema zur Verfügung gestellt werden.

3.7. EU-Verordnungen für Nahrungsmittel

Jedes unserer Produkte entspricht den Anforderungen nach europäischem sowie nationalem Recht. Bezüglich unserer Nahrungsprodukte gilt das unter anderem für folgende Regelungen der Europäischen Gemeinschaft:

- **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 (EG) Nr. 396/2005**
über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs
- **Verordnung (EG) Nr. 852/2004**
über Lebensmittelhygiene
- **Verordnung (EG) Nr. 1169/2011**
betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel
- **Verordnung (EG) Nr. 1829/2003**
über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel

- **Verordnung (EG) Nr. 1830/2003**
über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln
- **Verordnung (EG) Nr. 1881/2006**
zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (**LFGB**)

3.8. EU-Verordnungen für technische Produkte

Textil:

Unsere Produkte sind durch das IMO Group Office in der Schweiz nach den Kriterien des Global Organic Textil Standards (GOTS) bewertet und als Textilhilfsmittel zugelassen.

Weitere Informationen finden Sie auf der Internetseite des Unternehmens:

www.emsland-group.de unter der Rubrik *Nachhaltigkeit / Zertifizierungen / Weitere Zertifizierungen*.

Klebstoffprodukte:

Unsere Klebstoffprodukte entsprechen den allgemeinen rechtlichen Anforderungen.

3.9. REACH-Verordnung

Stärke und Stärkederivate sind Polymere, entsprechend der Angaben in der Verordnung (EU) 1907/2006 (Reach) / Titel I / Kapitel 2 / Artikel 3 / Pkt. 5. Somit sind diese Stoffe nach Titel I / Kapitel 1 / Artikel 2 / Pkt. 7a) und 9) von der Verordnung ausgeschlossen.

Zusätzlich sind native Stärke, Dextrine, Maltodextrine und Glukose (Stärkemonomer) im Anhang IV der Verordnung (EU) 1907/2006 (Reach) gelistet und dadurch ebenfalls von der Registrierung ausgeschlossen.

Stärken und Stärkederivate aus dem Hause Emsland-Stärke GmbH unterliegen nicht der Registrierungspflicht.

Aktuelle Mitteilungen zu SVHC oder anderen kritischen Stoffen bezüglich unserer technischen Produkte werden regelmäßig bewertet. Informationen zu den betroffenen Produkten können

unseren Sicherheitsdatenblättern bzw. entsprechenden Produktinformationen entnommen werden.

3.10. Gewichtskontrolle

Unsere automatischen Waagen werden ordnungsgemäß vom zuständigen Mess- und Eichamt geprüft. Die Ergebnisse dieser Überprüfung müssen den Richtlinien entsprechen. Die Gewichtstoleranzen sind nach § 31 der deutschen Verordnung für Fertigverpackungen wie folgt festgelegt:

Nominalgewicht in kg	Erlaubte Toleranzgrenzen	
	in %	in Gramm
10 – 15	-	150
15 – 50	1,0	-
50 – 100	-	500
über 100	0,5	-

3.11. Kennzeichnung

Produktverpackungen sind mit der jeweiligen Chargennummer, dem Produktionsdatum, der Nettomenge und dem Haltbarkeitsdatum standardmäßig gekennzeichnet. Je nach Kundenanforderung können weitere Angaben hinzugefügt werden.

Versandfertige Paletten sind mit einem Label gemäß EAN 128 versehen.

Die Chargennummer setzt sich aus dem Buchstaben L sowie neun folgenden Zahlen zusammen.

Beispiel: L000000387

L: Lot / Charge

000000387: fortlaufende Nummer

3.12. Rückstellmuster

Von jeder produzierten Charge werden Muster im Labor untersucht und anschließend standardmäßig mindestens 12 Monate aufbewahrt.

3.13. Mindesthaltbarkeit

Für alle Produkte sind Mindesthaltbarkeiten ermittelt und festgelegt. Diese gelten ausschließlich bei einer geeigneten Lagerhaltung entsprechend einer

- kühlen und trockenen Lagerung in ungeöffneten Gebinden

Aspekte für die Festlegung des Mindesthaltbarkeitsdatums sind:

- Funktionalität der Produkte
- Qualität der Produkte

3.14. Tierische Zutaten oder Bestandteile

Alle unsere Produkte sind aus rein pflanzlichen Rohstoffen hergestellt und enthalten keine tierischen Zutaten oder Bestandteile.

3.15. Ernährungsweisen

Unsere Produkte sind geeignet für Personen, die sich an folgende Ernährungsvorschriften halten:

- Koscher
- Halal
- Ovo-Lakto-Vegetarismus (Meiden von Fleisch und Fisch)
- Lakto-Vegetarismus (Meiden von Fleisch, Fisch und Ei)
- Ovo-Vegetarismus (Meiden von Fleisch, Fisch, Milch)
- Veganismus (Meiden aller vom Tier stammenden Lebensmittel: Fleisch, Fisch, Milch, Eier, Honig)

3.16. Ionische Bestrahlung der Produkte

Weder unsere Produkte noch deren Rohstoffe/Zutaten sind bestrahlt/ionisiert.

3.17. Nano-Materialien

Unsere Produkte sind frei von Nano-Materialien.

3.18. Konformitätserklärung für Lebensmittelverpackungen

Unsere Lieferanten von Lebensmittelverpackungen bestätigen, dass die gelieferten Lebensmittelverpackungen für die Produkte Stärke, Stärkederivate, Proteine, Fasern, Kartoffelflocken und Kartoffelgranulate geeignet sind.

Die Lebensmittelverpackungen entsprechen den Anforderungen folgender Rechtsvorschriften:

- **Verordnung (EG) Nr. 1935/2004** über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG
- **Verordnung (EG) Nr. 10/2011** über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- **Verordnung (EG) Nr. 2023/2006** über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- **Richtlinie 94/62/EG** über Verpackungen und Verpackungsabfälle
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (**LFGB**)

4. Transportbedingungen / Paletten

Der Transport unserer Produkte wird ausschließlich von ausgewählten Unternehmen durchgeführt. Alle Spediteure und Transportfahrzeuge stimmen mit den relevanten und geltenden Verordnungen und Richtlinien überein (z. B. GMP, INCOTERMS 2000).

Vor jeder Verladung findet eine Kontrolle jedes einzelnen Transportfahrzeuges statt. Die Ergebnisse werden entsprechend dokumentiert.

Unsere Paletten werden entsprechend des IPPC-(ISPM 15) Standards hergestellt und nur hitzebehandelt (Holzkern-Temperatur: 56 °C / 132,9 °F für min. 30 Minuten). Es erfolgt keine Behandlung mit Chemikalien.

5. Kontrolle von Rohstoffen, Prozessen und Qualität

5.1. Rohstoffe

Unsere Rohstoff-Lieferanten sind durch ein festgelegtes Verfahren auf Qualität, Arbeitssicherheit und Umweltkriterien geprüft und freigegeben. Weiterhin liegen Lieferantenvereinbarungen bezüglich der Anforderung an unsere Rohstoffe vor.

Für die Rohstoffe Kartoffel und Erbse gilt Folgendes:

- Es werden keine gentechnisch veränderten Kartoffeln oder Erbsen eingesetzt.
- Der Bezug erfolgt ausschließlich aus europäischen Anbaugebieten.
- Die Qualitätsanforderungen werden in Jahresverträgen mit den Vertragslandwirten bzw. Lieferanten festgelegt.
- Die zu verarbeitenden Rohstoffe werden getestet und anschließend freigegeben. Alle Freigaben und Testverfahren werden mit Ergebnissen aufgezeichnet.

5.2. Qualitätskontrolle und -sicherung

Die Qualität der Rohstoffe und Produkte werden in eigenen Laboren geprüft. Chemisch-physikalische und mikrobiologische Analysen werden durchgeführt.

Alle Qualitätsanforderungen an die Produkte, die auf den Produktspezifikationen genannt sind, werden während des Herstellungsprozesses getestet. Die Herstellungsmethoden sind für jedes Produkt vom Rohstoffeinsatz über die Prozesssteuerung sowie der Prozesskontrollen detailliert beschrieben.

Eine regelkonforme Überwachung der Mess- und Prüfeinrichtungen findet statt. Die Produktionsausrüstung wird nach festen Vorgaben gewartet und instand gehalten.

6. Rückverfolgbarkeit der hergestellten Produkte

Es findet eine vollständige und detaillierte Dokumentation aller Produkt- und Prozessabläufe statt. Ziel ist die Rückverfolgbarkeit innerhalb von 4 Stunden auf die eingesetzten Rohstoffe, Chemikalien und Verpackungen über alle Produktionsschritte sowie dem Versand der Produkte und Muster an Kunden.

7. Kundenbeanstandungen

Kundenbeanstandungen werden von der Abteilung Customer Service nach einem festgelegten Verfahren behandelt und aufgezeichnet.

Ziel dieses Verfahrens ist es, durch eine geregelte Bearbeitung der Beanstandungen, Ermittlung von Ursachen und den daraus folgenden Korrekturmaßnahmen die Kundenzufriedenheit zu erhöhen.

8. Produktbezogenes Krisenmanagement und Rückrufverfahren

8.1. Krisenmanagement

Es existiert ein produktbezogenes Krisenmanagement. Dieses Verfahren wird angewendet, falls aufgrund eines fehlerhaften Produktes der Werke der Emsland Group ein Auslieferungs- oder Verkaufsstop oder ein Rückruf nicht ausgeschlossen werden kann.

Folgende Personen sind Ansprechpartner für Kunden im **Krisenfall** (mobil: 24h Kontakt):

- | | |
|---|---|
| ➤ Christian Kemper
Geschäftsführer (CSO) | Tel.: 05943 81-362
Mobil: 0160-4739785 |
| ➤ Heinrich Reinink
Leitung QM | Tel.: 05943 81-265
Mobil: 0173-5349594 |

8.2. Rückrufverfahren (up- und downstream)

Es besteht ein Rückrufverfahren, um zu gewährleisten, dass im Krisenfall eine funktionierende Rückrufaktion durchgeführt werden kann. Dieses Verfahren wird einmal jährlich in Verbindung mit einem Test für die Rückverfolgbarkeit getestet.

9. Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit

Die Emsland Group beachtet und hält die Grundregeln der guten Herstellungspraxis sowie die festgelegten HACCP Verfahren zur Herstellung von sicheren, einwandfreien und gesundheitlich unbedenklichen Lebens- und Futtermitteln ein.

Die HACCP-Verfahren bestehen aus folgenden Elementen:

- Risikoanalysen zu den eingesetzten Roh-, Prozess-, Hilfsstoffen und Chemikalien
- Risikoanalysen zu den einzelnen Prozessschritten der Herstellungsverfahren sowie der Prozesslenkung
- Konzeptbeschreibungen mit Fließschemen inkl. festgelegter Kontrollpunkte

Weitere Elemente sind Betrachtungen zu den Themen **FOOD DEFENSE** sowie **FOOD FRAUD**.

Zu **FOOD DEFENSE** werden grundsätzliche Betrachtungen zum Schutzniveau sowie detaillierte Risiko- und Schwachstellenanalysen durchgeführt.

- Das Betriebsgelände und die Produktionsgebäude sind gesichert.
- Festlegung von Food-Defense-Teams, regelmäßige Besprechungen der Teammitglieder
- Risikobewertung anhand der Produktschutz-Checkliste des BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung), inkl.
 - Gebäude- und Geländeabsicherung
 - Kritischen Kontrollpunkten
 - Zugangskontrollen

Im Bereich **FOOD FRAUD** wird zu den eingesetzten Roh-, Prozess-, Hilfsstoffen und Chemikalien nach bekannten Vorfällen aus dem Joint Reseach Center (JRC) der Europäischen Union gesucht. Seit Oktober 2016 stellt das JRC monatlich Berichte aus allen zugänglichen Medien über Fälle von Lebensmittelverfälschung bzw. Lebensmittelbetrug (Food Fraud) weltweit auf seiner Internetplattform zusammen.

9.1. Gebäude, Anlagen und Equipment

Folgendes ist eingerichtet:

- In der Produktion eingesetztes Wasser ist von zugelassenen Prüflaboratorien analysiert und entspricht der Trinkwasserverordnung.
- In allen Produktionsbereichen wird auf Glas als Baustoff verzichtet.
- Sämtliche Gebäude und Anlagen sind nach außen hin geschlossen.
- Fenster sind mit Fliegengitter versehen und glasbruchgeschützt.
- Türen und Tore sind dicht schließend, einfach zu reinigen und gegen unberechtigten Zutritt geschützt.

9.2. Glas-/Metallpolitik

Folgende Verfahren sind implementiert:

- Verbot von Glasflaschen im Produktionsbereich
- Überwachung von Glasmaterialien entsprechend Risikoeinschätzung in Abhängigkeit von Ort und Möglichkeit einer Produktkontaminierung
- Dokumentiertes Verfahren im Falle eines Glasbruchs, Blocken des Produkts / der Charge, Dokumentation und Freigabe des betroffenen Bereichs nach gründlicher Reinigung
- Einsatz von metalledektierbaren Gegenständen, z.B. Kugelschreiber, Haarnetze oder Pflaster

9.3. Personal / Betriebshygiene

Die Personal- und Betriebshygiene entspricht der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene.

- In den Werken ist die Arbeitskleidung von der Ausstattung, Farbgebung etc. vereinheitlicht gemäß DIN 10524.
- Jeder Mitarbeiter wird mindestens einmal pro Jahr zum Thema Hygiene geschult.
- Für Krankheiten wie akute Magen-Darm-Erkrankungen, Typhus abdominalis, Paratyphus, Leberentzündungen (Hepatitis A oder E) oder eitrige Wunden / Hautkrankheiten, bei denen Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können, besteht eine Meldepflicht und ein Beschäftigungsverbot.

- Es besteht ein generelles Schmuck-, Glas-, Rauch-, Trink- und Essverbot im gesamten Produktionsbereich.
- Schutzausrüstungen wie Haarnetze, Sicherheitsschuhe und Gehörschutz werden bereitgestellt.

9.4. Fremdkörperkontrolle (HACCP-System)

Durch unser HACCP-System wird sichergestellt, dass unsere Produkte frei von jeglichen Fremdkörpern oder Kontaminationen sind.

Alle unsere Produkte werden mehrmals vor der Absackung sorgfältig gesiebt. Zudem kommen an allen Abfülllinien Magnete und Metalldetektoren zum Einsatz.

In den Produktionsräumen wird die Verwendung von Holz vermieden.

9.5. Interne Audits und Betriebsbegehungen

In regelmäßigen Abständen finden interne Audits und Betriebsbegehungen statt und werden protokolliert. Bei Abweichungen werden Korrekturmaßnahmen ermittelt und umgesetzt.

9.6. Reinigung

Reinigungsanweisungen für die Produktionsanlagen und Arbeitsbereiche stehen an allen Arbeitsplätzen zur Verfügung.

Für Nahrungsmittel werden ausschließlich geeignete Reinigungsgeräte und Reinigungsmittel verwendet.

9.7. Schädlingsbekämpfung

Das System der Schädlingsbekämpfung besteht aus einem monatlichen Monitoring und einer vollständigen Dokumentation nach Ort/Art/Befall/Maßnahmen.

Es kommen nur zugelassene Mittel sowie qualifiziertes Personal zum Einsatz.

Das Schädlingsbekämpfungskonzept wird jährlich auf Durchführung und Wirksamkeit geprüft, somit werden Maßnahmen stetig weiterentwickelt.

9.8. Fremdfirmen

Der Einsatz von Fremdfirmen wird durch ein Regelwerk festgelegt, in welchem die Aspekte Arbeits- und Produktsicherheit, Umweltverträglichkeit und Hygiene geregelt sind. Die beauftragten Unternehmen verpflichten sich vor Durchführung der Dienstleistung zur Einhaltung der aufgeführten Regelungen.

10. Verhaltenskodex

Es existiert ein Verhaltenskodex für die gesamte Unternehmensgruppe, in welchem die Einhaltung ethischer Grundsätze nach den Bestimmungen des Ethical Trading Initiative (ETI) Base Code und der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) verankert ist.

Das Unternehmen hat sich am Standort Emlichheim nach den Bestimmungen der SEDEX-Organisation (Sedex = Supplier Ethical Data Exchange) durch eine externe Prüfstelle erfolgreich zertifizieren lassen.

11. Nachhaltigkeit

Die Unternehmensgruppe verfolgt das Ziel, die ökologische Ausrichtung des Unternehmens kontinuierlich voranzutreiben und durch Aktivitäten im Bereich Klimaschutz auszubauen. Weiterführende Informationen hierzu können auf Kundenanfrage bereitgestellt werden.