

<b>MOELLER Internationale Spedition + Logistik GmbH</b>	<b>Hygienevorschriften zu Lebensmitteltrans- porten i.A. der Niederlassung Berlin</b>	<b>Ausgabe</b>
		<b>06-2014</b>

## Vorwort

Bereits seit 2002 ist Moeller nach ISO 9001 zertifiziert. Wesentlicher Bestandteil unserer logistischen Aktivitäten am Standort Berlin ist die Beförderung von Kaffee und Kaffeespezialitäten in verpackter Form. Im Jahr 2013 hat sich Moeller daher dazu entschlossen, nunmehr auch eine Zertifizierung nach dem Standard ISF Logistics durchzuführen. Ziel dieser Zertifizierung ist es noch mehr Transparenz in den logistischen Aktivitäten zu erzielen. Der permanente Umgang mit Lebensmitteln, erfordert unter anderem Vorgaben zur Hygiene für alle Mitarbeiter und Unternehmer, die mit den Produkten unmittelbar in Berührung kommen. Da wir Sie für diese Transporte einsetzen, wollen wir Ihnen nachfolgend die für Sie relevanten Hygienevorgaben in Ergänzung zu unseren Transportaufträgen konkret darlegen.

## Personalhygiene:

### **Körperpflege**

- Saubere Hände und Fingernägel
- Sauberes Haar
- Die Hände sind regelmäßig zu reinigen.
- Insbesondere nach
  - Nach Kontakt mit Schmutz
  - Nach Toilettenbesuch

### **Saubere Arbeitskleidung**

- Ist regelmäßig zu wechseln
- Ist sauber zu halten

**Nicht rauchen** in der Nähe von Lebensmitteln

### **Nicht husten**

- Auf Lebensmittel oder
- In der Nähe von Lebensmitteln

### **Verletzungen**

- Schnittwunden sind sofort zu verbinden
- In Nähe der Lebensmittel Handschuhe tragen
- Geeignete Schutzausrüstung tragen
- Mit Verletzungen niemals Lebensmittel ohne Schutz berühren

## Produktthygiene

Jeder Mitarbeiter, der Ungeziefer oder sonstige Kontaminationen bemerkt, hat umgehend Meldung an die Disposition der Niederlassung Berlin zu machen.

<b>MOELLER Internationale Spedition + Logistik GmbH</b>	<b>Hygienevorschriften zu Lebensmitteltransporten i.A. der Niederlassung Berlin</b>	<b>Ausgabe</b>
		<b>06-2014</b>

### ***Bakterienvermehrung***

Vor dem Hintergrund, dass sich Bakterien schnell vermehren, (Bei 37 Grad Celsius Verdoppelung alle 20 Minuten) ist der Hygiene besondere Aufmerksamkeit zu schenken und schnelles Handeln erforderlich.

### **Fahrzeughygiene**

Das eingesetzte Fahrzeug muss in technisch und optisch einwandfreiem Zustand sein. Insbesondere gilt hier:

- Die gesetzliche Prüfungen wie z.B. SP, HU, Tachoprüfung etc. werden ordnungsgemäß entsprechend den gesetzlichen Anforderungen durchgeführt und überwacht.
- Die Fahrzeuge sind sauber und frei von Gerüchen.
- Es wurden keine kritischen Vorfrachten vor der Übernahme der Lebensmittelladung befördert.
- Der Aufbau/ die Plane muss absolut wasserdicht sein. Löchrige, oder Lademittel mit eingerissener Plane werden nicht akzeptiert.
- Auch die Ladefläche muss trocken, sauber und frei von Gerüchen sein!
- Zusammenladungsverbot ist zu beachten. Insbesondere ist untersagt, die von uns beauftragten Lebensmittelsendungen mit Gefahrgütern und Abfall jeglicher Art zusammen zu verladen. Ebenso ist auf die Geruchsneutralität der beizuladenden Güter zu achten. Grundsätzlich ist ein Zusammenverladen mit riechenden Produkten ebenso untersagt.
- Das Befördern von lebenden Menschen und Tieren in der Ladeinheit ist untersagt!

### **Lademittelhygiene**

Bei den Tauschpaletten ist unbedingt darauf zu achten, dass es sich um lebensmitteltaugliche Paletten (Kategorie B) handeln muss! Die UIC-Norm 453-2-4 findet entsprechend Anwendung

**Die Einhaltung dieser Hygienevorschriften ist unabdingbar. Mit Bekanntgabe dieser Hygienevorschriften werden diese bei Auftragsannahme durch Sie Vertragsbestandteil. Bei Nichterfüllung einer dieser Punkte kann das Fahrzeug nicht beladen werden und es entsteht seitens des Frachtführers kein Anspruch auf Ausfallfracht oder sonstigen Schadenersatz!!!!!!**

Berlin, den 24.06.2014

**MOELLER Internationale Spedition  
+Logistik GmbH  
-Niederlassung Berlin-**