

GMP Politik Hamburger Containerboard

Hamburger Containerboard ist Hersteller von Karton und Wellpappenrohpaieren, die unter anderem für die Herstellung von Lebensmittelverpackungen verwendet werden. Unsere Produkte können dabei in direkten oder indirekten Kontakt zu Lebensmitteln kommen. Aus diesem Grunde unterliegen unsere Produkte, sowie auch der Herstellungsprozess den relevanten europäischen und nationalen Vorgaben. Die Hamburger Containerboard orientiert sich an dem CEPI Leitfaden „Good Manufacturing Practice for the Manufacture of Paper and Board for Food Contact“ (September 2010; Ausgabe 1).

Zur Koordinierung wurde von Hamburger Containerboard ein Prozesseigner für den Bereich GMP (Gute Herstellungspraxis) benannt, der als Schnittstelle zwischen Geschäftsführung und den Werken fungiert.

Die nachfolgenden Standards sind in jedem Werk umgesetzt:

- 1) In der Unternehmenspolitik des Standorts ist die Umsetzung der GMP-Anforderungen zu verankern.
- 2) Jeder Standort hat einen GMP-Beauftragter zur internen Steuerung in Abstimmung mit dem Prozesseigner GMP benannt.
- 3) Es wird eine Gefahrenanalyse und Risikobewertung gemäß internem Standard durchgeführt und mindestens einmal jährlich durch den GMP-Beauftragten überprüft.
- 4) Schulung:
 - a) Mitarbeiterschulungen: Auf Basis der Risikobewertung ist festzulegen, welche Mitarbeiter in welchen Bereichen in welchem Turnus zu schulen sind. Aufzeichnungen sind zu führen.
 - b) Zeitarbeiter, Fremdfirmen und Besucher sind bzgl. der relevanten Hygieneanforderungen zu unterweisen.
- 5) Hilfsstoffmanagement / Chemikalien:
 - a) Eine Vorgehensweise zur Einführung neuer Hilfsstoffe unter Berücksichtigung der rechtlichen Rahmenbedingungen (Lebensmittelunbedenklichkeit, REACH-Verordnung) ist festzulegen.
 - b) Nachweise über die eingesetzten Hilfsstoffe sind zu führen (z.B. Stoffkataster, Sicherheitsdatenblätter, Lebensmittelunbedenklichkeitserklärungen).
 - c) Aufzeichnungen über den Einsatz der Hilfsstoffe zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit sind zu führen.
- 6) Produktprüfung:
 - a) Neben der klassischen Qualitätssicherung sind die Produkte mindestens alle 2 Jahre von einem qualifizierten Institut bzgl. der Lebensmittelunbedenklichkeit zu überprüfen.
- 7) Glas- und Messerpolitik:
 - a) Keine Verwendung von Glas und sonstigen zerbrechlichen Materialien (z.B. Glasflaschen) in folgenden Bereichen einschließlich der Warten: Produktion und Fertigwarenlager. Teller und ähnliche Objekte (bspw. Tassen) sind in Küchen / Aufenthaltsräumen im Werk erlaubt.
 - b) Maßnahmen zum Schutz vor Glasbruch (z.B. Lampen, Fenster) in Abhängigkeit der Risikobewertung festlegen; ein Glaskataster ist zu führen.
 - c) Prinzipiell keine Verwendung von Abbruchmessern, ggf. Ausnahmen nach erfolgter Risikobewertung möglich (z.B. Labor); in letzterem Fall ist ein Kataster zu führen.
 - d) In der Ausrüstung dürfen in der Nähe des Endproduktes keine losen Befestigungsmaterialien (z.B. Heftklammern) eingesetzt werden.

- 8) Essen und Trinken:
- a) Essen und Trinken in den Bereichen Produktion, Fertigwarenlager und Labor ist nur in den Warten (z.B. Maschinenführer-Warte, Gehilfe-Warte, Rollerführer-Warte) und in weiteren definierten Räumen gestattet, Ausnahme: Wasser ist in allen Bereichen erlaubt.
 - b) Die Lagerung von Lebensmitteln hat in gekennzeichneten Kühlschränken/Spinden/Regalen innerhalb der Warten zu erfolgen.
 - c) Möglichkeiten zum Händewaschen sind in bzw. in der Nähe der Warten einzurichten. Wenn dies nicht möglich ist, ist als Priorität 2 eine Toilette mit geeigneter Waschgelegenheit zum Händewaschen aufzusuchen. Alternativ muss notfalls Desinfektionsspray bereitgestellt werden, wenn keine andere Lösung machbar ist. Details sind in der Risikobewertung zu bewerten.
 - d) Der Transport von Lebensmitteln durch die Produktion und Lagerbereiche (z.B. Kaffee, Jausen) ist in der Risikobewertung zu bewerten und entsprechend zu regeln.
- 9) Rauchen:
- a) Das Rauchen ist nur in ausgewiesenen Bereichen, deutlich getrennt vom Endprodukt, gestattet. Notfalls sind Rauchabzüge zu installieren.
- 10) Offenes Haar:
- a) Langes Haar ist zu binden oder dafür ein Haarnetz/Anstoßkappe zu verwenden.
- 11) Arbeitskleidung:
- a) In allen Bereichen ist das Tragen der vom Arbeitgeber gestellten Arbeitskleidung verpflichtend.
 - b) Arbeitskleidung ist getrennt von persönlicher Kleidung aufzubewahren.
 - c) Es ist nicht erlaubt, Schuhe auf den Spinden abzustellen.
 - d) Umkleieräume sind so zu gestalten, dass eine einfache Reinigung möglich ist (z.B. Schuhbank für Schuhe, keine Ablage auf den Spinden).
 - e) Es ist nicht erlaubt, Arbeitskleidung außerhalb des Werksgeländes zu tragen.
- 12) Personalhygiene:
- a) Vor Arbeitsantritt, nach dem Besuch der Toilette, vor und nach dem Essen, Trinken oder Rauchen und auch bei stark verschmutzten Händen sind die Hände gründlich zu reinigen, gegebenenfalls zu desinfizieren (Hautschutzplan beachten).
- 13) Erkrankungen und Verletzungen:
- a) Beim Kontakt zum Endprodukt muss gewährleistet sein, dass dieses nicht in Kontakt mit offenen Wunden kommt – deshalb sind offene Wunden fachgerecht zu versorgen.
 - b) Darüber hinaus muss bei Infektionskrankheiten der direkte Kontakt mit dem Endprodukt vermieden werden.
- 14) Ordnung und Sauberkeit:
- a) Ordnung und Sauberkeit ist die Basis jedweder Hygiene.
 - b) Gemäß der Risikobewertung sind ggf. Vorgaben für den Zustand der Arbeitsplätze/Arbeitsmittel, Umgang mit Abfällen, Reinigungspläne und Kontrollen einzuführen; Aufzeichnungen sind zu führen.
 - c) Zur Verpackung/Ausrüstung des Endproduktes dürfen nur einwandfreie Mittel (z.B. Hülsen, Spunde, Paletten, Folien und Verpackungspapier) eingesetzt werden. Diese müssen erkennbar trocken, sauber und geruchsneutral sein.

15) Transportmittel Fertigware:

- a) Vertraglich ist sicherzustellen, dass Transportmittel zum Transport der Fertigware definierte Voraussetzungen einhalten:
 - i) Saubere, trockene, unbeschädigte Ladeflächen
 - ii) Unbeschädigte Planen,
 - iii) Geruchsneutral (nicht schimmelig, modrig, faulig).
- b) Die Fertigware muss vor Verladung nochmals auf Verschmutzungen (z.B. Vogelkot) kontrolliert werden.
- c) Die Einhaltung der Voraussetzungen ist im Rahmen der Transportmittelkontrolle sicherzustellen und zu dokumentieren.

16) Schädlingsbekämpfung:

- a) Die Überwachung und Bekämpfung von Schädlingen (Nager, kriechende und fliegende Insekten) ist gemäß der Risikobewertung innerbetrieblich zu regeln und mit einem qualifizierten externen Partner durchzuführen.
- b) Aufzeichnungen über die Überwachung und Bekämpfungsmaßnahmen sind zu führen.

17) Hygiene-Vorfälle:

- a) Im Falle von Hygiene-Vorfällen (z.B. Glasbruch, Verschmutzung des Produkts durch Mitarbeiter, Öl-Leckagen, Kontakt mit offenen Wunden) sind diese zu erfassen; Maßnahmen zur Risikominimierung sind zu planen und umzusetzen.
- b) Bei Bedarf ist die im Lager befindliche Ware zu sperren.
- c) Sollte betroffene Fertigware bereits an den Kunden ausgeliefert worden sein, ist gemäß dem standardisierten Verfahren der Informations- und Rückrufprozess zu starten.
- d) Das Rückrufprozedere ist mindestens alle 2 Jahre zu testen.
- e) Aufzeichnungen sind zu führen.

18) Ausgelagerte Prozesse:

- a) Wenn Prozesse, wie z.B. die Lagerung von Fertigware, ausgelagert sind, müssen die Anforderungen auf den externen Partner übertragen werden. Nachweise sind zu führen.