

*India Cosmetics and Food Distribution Poland sp. z o.o.*

*Ul. Św. Marcina*

*61-809 Poznań*

*Kodex*

*für gute Herstellungs- und Hygienepraxis*

Ausgabe I

24 April 2020

**Zusammengestellt durch:**

den Teamleiter HACCP

**Genehmigt durch:**

den Vorstandsvorsitzender

Przemysław Jakubowski

## INHALTSANGABE

- I. **Gegenstand des GHP- und GMP-Kodex**
- II. **Grundlage für die Einführung von GHP und GMP**
- III. **Verantwortung**
- IV. **Wasser**
- V. **Abfall und Abwasser**
- VI. **Gebäude, Lagerräume und deren Ausstattung**
- VII. **Soziale und sanitäre Einrichtungen**
- VIII. **Einkauf und Lagerung von Betriebsmitteln**
- IX. **Transport und Vertrieb**
- X. **Schädlingsüberwachung**
- XI. **Anforderungen an die persönliche Hygiene und Qualifikation der Produktionsmitarbeiter**

### I. Gegenstand des GHP- und GMP-Kodex

Dieser **Kodex** gilt für den Einkauf und den Verkauf von kaltgepressten Ölen und bezeichnet detailliert die guten Hygiene- und Produktionspraktiken, die im Unternehmen angewandt werden und verweist auf die Betriebsdokumente des HACCP-Systems, in denen das Verfahren und die Verantwortung für die Durchführung von Maßnahmen im Rahmen von GHP und GMP detailliert beschrieben sind:

### II. Grundlage für die Einführung von GHP und GMP

Die bei INDIA COSMETICS angewandten GMP- und GHP-Grundsätze wurden vom HACCP-Team auf der Grundlage der geltenden staatlichen Vorschriften für die Lebensmittelproduktion festgelegt.

### III. Verantwortung

Der HACCP-Teamleiter ist dafür verantwortlich, den Kodex auf dem aktuellen Stand zu halten und seine Umsetzung zu überwachen.

PRZYJĘTE WYMAGANIA DOTYCZĄCE DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ I  
PRODUKCYJNEJ  
FESTGELEGTE ANFORDERUNGEN AN DIE GUTE HYGIENE UND  
HERSTELLUNGSPRAXIS

IV. Wasser

1. Fließend warmes und kaltes Wasser ist in ausreichender Menge im Unternehmen vorhanden.
2. Das verwendete Wasser wird aus dem städtischen Wasserversorgungsnetz bezogen und entspricht den Anforderungen an Trinkwasser.
3. Gemäß den geltenden Vorschriften prüft und bewertet der Bezirkshygieneinspektor das gekaufte Wasser. Die Probenentnahme für die Prüfung erfolgt an der Wasserentnahmestelle hinter dem Wasserzähler. Die Prüfergebnisse werden gespeichert.

V. Abfall und Abwasser

1. Im Unternehmen wurde eine Methode zur Entsorgung fester Abfälle in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften festgelegt.
2. Abfälle von Zwischenverpackungen, die bei der Lagerung anfallen können, werden im Lager gesammelt und täglich in speziell dafür vorgesehenen Containern entsorgt.
3. Siedlungsabfälle aus den Büroräumen werden täglich bei der Reinigung entfernt.
4. Im Falle, dass Öl als nicht konform befunden wird und aus dem Verkauf genommen werden sollte, wird die nicht entsprechende Partie an ein Unternehmen übergeben, das die Entsorgung übernimmt.  
Das interne Abwassersystem bietet eine hygienische und umweltverträgliche Möglichkeit, Abwasser in das kommunale Abwassersystem einzuleiten.

VI. Gebäude, Lagerräume und deren Ausstattung

1. Alle Geschäftsräume des Unternehmens, einschließlich des Öllagers, sind gemietet und befinden sich im Gebäude in der Straße Romana Maya 1.
2. Der Lagerraum hat keine Fenster. Der Boden ist aus einem Material, das es ermöglicht, ihn sauber zu halten.
3. Das Lager hat eine natürliche Belüftung.
4. Das Lager ist mit Regalen in entsprechendem technischen Zustand und Tragfähigkeit ausgestattet, um eine sichere Lagerung des Öls zu gewährleisten.
5. Einrichtungen zur Beobachtung der Lagerbedingungen werden metrologisch kontrolliert.
6. Alle Büro- und Lagerbereiche werden täglich gereinigt. Es werden Aufzeichnungen über die Reinigung gemacht.
7. Der Zugang zu den Lagerräumen ist nur für befugtes Fachpersonal möglich. Besucher und betriebsfremde Personen dürfen das Lager nur in Anwesenheit des Lagerleiters besuchen.

**Na marginesie tekstu :** Dokumenty i Zapisy – Unterlagen & Aufzeichnungen ;

Procedura P2 – P2 Verfahren ;

Procedura z książki HACCP – Verfahren aus dem HACCP-Buch ;

Karta Przechowywania – Speicherkarte ; Harmonogram Mycia i Sprzątania – Wasch- und Reinigungszeitplan

## VII. Soziale und sanitäre Einrichtungen

1. Sozial- und Sanitäräume wie Umkleieräume, Essräume, Toiletten entsprechen den Vorschriften.
2. Alle Waschbecken sind mit Seifenspendern und Einweghandtüchern ausgestattet. Neben den Waschbecken befinden sich Mülleimer für benutzte Handtücher und Abfälle.
3. In den Toiletten gibt es Toilettenpapier.
4. Alle Sozial- und Sanitäräume werden täglich gereinigt.
5. In einem dafür vorgesehenen und entsprechend gekennzeichneten Bereich im Büro neben dem Lager steht ein ordnungsgemäß ausgestatteter Erste-Hilfe-Kasten zur Verfügung.

## VIII. Einkauf und Lagerung von Betriebsmitteln

1. Für eingekauftes Öl und alle für den Versand benötigten Verpackungsmaterialien werden Qualitätsanforderungen festgelegt. Sie berücksichtigen die Anforderungen der entsprechenden Rechtsvorschriften und werden in eigenen Spezifikationen festgehalten oder in den von den Lieferanten bereitgestellten Spezifikationen für die Vertragsphase genehmigt.
2. Für alle Öllieferungen sind Qualitätszertifikate des Herstellers erforderlich.
3. Die Einkäufe werden von zuverlässigen, regelmäßigen Lieferanten getätigt, die auf der Grundlage der Bewertung der Lieferqualität und des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit überprüft werden.
4. Für den Fall, dass der Lieferant kein zertifiziertes Lebensmittelsicherheitssystem hat, wird vor Beginn der Zusammenarbeit ein Audit des HACCP-Systems durchgeführt.
5. Die Lieferungen werden mit sauberen, geschlossenen Fahrzeugen durchgeführt, die für den Transport dieser Art von Produkten geeignet sind.
6. Jede Lieferung wird erfasst, ausgewertet und es werden Labortests am Öl gemäß KONTROLL- UND PRÜFPLAN durchgeführt, Auswertungsergebnisse und Prüfzertifikate werden aufbewahrt.
7. In den Lagern werden die Lieferungen mit entsprechenden Etiketten auf den Kartons mit Verfallsdaten gekennzeichnet und so gelagert und überwacht, dass sie nicht beschädigt oder veraltet sind.
8. Die Lagertemperatur und der Zustand des Ölschutzes werden täglich gemäß dem KONTROLL- UND PRÜFPLAN überprüft. Messergebnisse werden aufgezeichnet.
9. Es gibt eine angemessene Rotation der Ölchargen im Lager. Bei der Freigabe von Produkten aus dem Lager gilt das "FIFO"-Prinzip, und das System zur Vorbereitung von Öllieferungen und Versanddokumenten ermöglicht die Identifizierung der versendeten Chargen und der Kunden, an die eine bestimmte Partie versandt wurde.
10. Die Lagerbestände werden täglich überprüft, um die Haltbarkeitsdauer der gelagerten Ölpartie zu überwachen. Wenn ein Drittel der Frist verstrichen ist, werden Maßnahmen zur Intensivierung des Ölverkaufs ergriffen.
11. Kartons zur Sicherung des Öls, das an Kunden versandt wird, die online einkaufen, werden in einem Raum gelagert, der für die Verpackung der Sendungen vorgesehen ist.

## IX. Versandvorbereitung, Transport und Vertrieb

1. Für den Versand wird das Öl in einem dickwandigen Karton geschützt und mit Stretchfolie umwickelt. Die Flaschen sind zusätzlich mit Luftpolsterfolie geschützt.
2. Auf Wunsch des Kunden werden der Lieferung Unterlagen wie Ölqualitätszertifikat, Prüfergebnisse der aktuellen Partie usw. beigelegt.
3. Transportmittel für den Transport von Öl werden von Lebensmittelvertriebsunternehmen angemietet und müssen den Anforderungen der einschlägigen Vorschriften entsprechen und müssen:
  - technisch einwandfrei und für die Beförderung von Lebensmitteln bestimmt
  - sauber, frei von Fremdgerüchen und abgedeckt
  - gereinigt und gewaschen.
4. Die Fahrer müssen über eine entsprechende ärztliche Erklärung für die Arbeit in der Lebensmittelproduktion verfügen (*Gesundheitsbücher*).
5. Vor jeder Verladung wird die Sauberkeit des Wagens überprüft. Ein verschmutztes Auto mit Fremdgeruch darf nicht verladen werden.
6. **Der Transport des Öls von der Abfüllanlage zum Lagerbereich erfolgt in einem Kühlfahrzeug bei Temperaturen zwischen 10-30 Grad.**

## X. Schädlingsüberwachung

1. Es wird eine Vorgehensweise festgelegt, um das Unternehmen vor dem Eindringen von Sanitärschädlingen zu schützen.
2. Die Entwesung und Kammerjägerdienste werden von Personen mit entsprechender Qualifikation durchgeführt.
3. Die Fallen in ausgewiesenen Zonen müssen dauerhaft befestigt, für die Öffentlichkeit gesperrt und gekennzeichnet sein.
4. Feeder dürfen nicht in Lagerbereichen platziert werden.
5. Die zur Desinfektion und Vernichtung verwendeten Mittel sind für den Einsatz zugelassen und verfügen über Zertifikate.
6. Alle Räume sind gegen das Eindringen von Nagetieren und Insekten geschützt. Zu diesem Zweck sind Außentüren dicht, nicht beschädigt und immer geschlossen, zu öffnende Fenster und Lüftungsöffnungen sind mit dichten Netzen geschützt.
7. Die Kontrollen von Futterautomaten, Lebendpfoten- und Pheromonfallen sowie die Deratisierung und Entwesungsbehandlungen, über die Aufzeichnungen geführt werden, werden systematisch nach anerkannten Zeitplänen durchgeführt.
8. Lagerräume und Geräte werden nach der Desinfektionsbehandlung gewaschen. - wie oben.

## XII. Anforderungen an die persönliche Hygiene und Qualifikation der Produktionsmitarbeiter

1. Alle Mitarbeiter, die mit verpacktem Öl in Berührung kommen, verfügen über aktuelle ärztliche Bescheinigungen, die auf der Grundlage einer medizinischen Untersuchung angeben, dass keine Kontraindikationen für die Arbeit in der Lebensmittelproduktion bestehen.
2. Die Mitarbeiter verfügen über qualifizierte und aktuelle Schulungen für die Öllagerung einschließlich OHS - Schulungen.
3. Die Mitarbeiter sind verpflichtet, die Regeln der persönlichen Hygiene zu beachten, insbesondere sollten sie:
  - sich vorläufigen und regelmäßigen medizinischen Untersuchungen unterziehen,
  - ihren ganzen Körper sauber halten, insbesondere Hände, Gesicht und Haare,
  - die Mahlzeiten in dem dafür vorgesehenen Speisesaal einnehmen,
  - das Rauchverbot in Lagerräumen beachten.