

Arbeitsanweisung AA 3.1-4 Revision 00 Stand 01/19 Seite: 1 von 5	Qualitätsmanagementsystem Erstbelehrung bei Arbeitsaufnahme	
--	---	---

1. Allgemeine Informationen

Arbeits- und Gesundheitsschutz:

- Einhaltung von Vorschriften und innerbetrieblichen Anweisungen bestimmungsgemäße Verwendung von Maschinen, Geräten und sonstigen Arbeitsmitteln.
- Die Benutzung von Persönlicher Schutzausrüstung ist vorgeschrieben.
- Jede zweckentfremdete Nutzung von Maschinen und Anlagen ist untersagt.
- Das Klettern auf Anlagen/ Hochregalen im Lager ist verboten.
- Es ist verboten in laufende, sich drehende oder sich bewegende Anlagen oder Teile von Anlagen zu greifen.
- Die Bedienung von Anlagen oder Ausrüstungen ohne Einweisung oder ohne Auftrag sind verboten.
 - elektrisch betriebene Flurförderfahrzeuge sind nur mit den entsprechenden Pässen zu bedienen.
 - Handhubwagen sind nur nach persönlicher Einweisung durch den Vorgesetzten zu bedienen
- keine Gegenstände in Verkehrs- und Arbeitswegen abstellen, keine Verpackungsabfälle liegenlassen. Auch elektrische Leitungen nicht lose auf Verkehrs- und Arbeitswege legen.
- Zur Vermeidung von Rutschgefahren sind verschütteter Schmutz oder ausgelaufene Flüssigkeiten sofort zu beseitigen. Generell muss jeder Beschäftigte vorsichtig und umsichtig gehen, um Unfälle durch Ausrutschen zu vermeiden.
- umgehende Meldung von Gefährdungen und Mängeln am Arbeitsplatz, die der Mitarbeiter nicht selber beseitigen kann.
- bei der Verarbeitung von Chili wird das Tragen von Handschuhen und Mundschutz empfohlen. Das Benutzen von Gesichtscreme begünstigt eine stärkere Aufnahme des Gewürzes durch die Haut, was zu Reizungen führen kann. Aus dem Grund ist auf die Benutzung der Gesichtscreme zu verzichten.

Änderungsstatus	Erstellt Datum & Unterschrift)	Geprüft (Datum & Unterschrift)	Genehmigt / Freigegeben (Datum & Unterschrift)
neu	QMB Irina Peter	PL Philipp Arnold	GF Kai Dräger

Arbeitsanweisung AA 3.1-4 Revision 00 Stand 01/19 Seite: 2 von 5	Qualitätsmanagementsystem Erstbelehrung bei Arbeitsaufnahme	
--	---	---

2. Spezielle Pflichten der Mitarbeiter:

Food defense (Produktschutz):

- Alle Mitarbeiter müssen Unregelmäßigkeiten im Zusammenhang mit der Sicherheit des Produktes und/ oder den Abläufen sofort an den Vorgesetzten melden.
- Alle nicht zum Betrieb gehörenden Personen sind durch ein rotes Haarnetz zu erkennen, sollten Ihnen nicht bekannte Personen in der Produktion/Lager/Versand antreffen, die ein weißes Haarnetz tragen, oder ohne Hygienekleidung (Produktion) unterwegs sind, informieren sie ihren Vorgesetzten und fragen sie diese nach Ihrem Anliegen. Weisen Sie auf unsere Hygieneregeln hin.
- Der Zugang in die Betriebsräume ist personenbeschränkt (Schlüssel, Fingerabdruck)

Werden unmittelbare drohende Gefahren erkannt, sollen zeitgleich mit der Meldung an den Vorgesetzten Maßnahmen zur Schadensabwendung ergriffen werden die im Rahmen der eigenen Möglichkeiten machbar sind.

- Bild- und Tonaufnahmen bedürfen der Genehmigung der Geschäftsführung (außer zur Mitteilung von Produktschäden).
- Es dürfen nur Messer benutzt werden, die durch die Firma bereitgestellt werden. Die Nutzung der Messer darf ausschließlich auf der Grundlage der Arbeitsanweisung 4.12.1-1 Vermeidung von Metallkontamination erfolgen.
- Das Mitführen von Medikamenten jeder Art in die Produktionsräume einschließlich Lager ist untersagt. (Ausnahmen sind durch QS in Abstimmung mit dem Bereichsleiter personenbezogen zu genehmigen)

Allg. Hygieneanforderungen

- Der Genuss von Alkohol oder anderen berauschenden Substanzen ist verboten.
- Das Rauchen ist nur in den festgelegten Bereichen erlaubt.
- Die Bestimmungen der betrieblichen Hygieneordnung sind einzuhalten.
- Das Mitführen von privaten Handys in den Produktionsräumen ist untersagt
- Das Tragen von Schmuck incl. Piercings und Uhren ist verboten.
- Künstliche Fingernägel sind nicht zulässig.

Änderungsstatus	Erstellt Datum & Unterschrift)	Geprüft (Datum & Unterschrift)	Genehmigt / Freigegeben (Datum & Unterschrift)
neu	QMB Irina Peter	PL Philipp Arnold	GF Kai Dräger

Arbeitsanweisung AA 3.1-4 Revision 00 Stand 01/19 Seite: 3 von 5	Qualitätsmanagementsystem Erstbelehrung bei Arbeitsaufnahme	
--	---	---

3. Belehrung nach Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IFSG) vom 20.Juli 2000 i. d. Fassung vom 19.06.2006 (BGBl. S. 1305), Änderung vom 28.07.2011 § 43

§ 1 Zweck des Gesetzes

(1) Zweck des Gesetzes ist es, übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern.

Es gelten:

§ 42 Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

1310 Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG)

- (1) Personen, die
1. an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,
 2. an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
 3. die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden,

dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden

- a) beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der in Absatz 2 genannten Lebensmittel, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen, oder
- b) in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.

Satz 1 gilt entsprechend für Personen, die mit Bedarfsgegenständen, die für die dort genannten Tätigkeiten verwendet werden, so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel im Sinne des Absatzes 2 zu befürchten ist. Die Sätze 1 und 2 gelten nicht für den privaten hauswirtschaftlichen Bereich.

- (2) Lebensmittel im Sinne des Absatzes 1 sind
1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
 2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
 3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
 4. Eiprodukte

Änderungsstatus	Erstellt Datum & Unterschrift)	Geprüft (Datum & Unterschrift)	Genehmigt / Freigegeben (Datum & Unterschrift)
neu	QMB Irina Peter	PL Philipp Arnold	GF Kai Dräger

Arbeitsanweisung AA 3.1-4 Revision 00 Stand 01/19 Seite: 4 von 5	Qualitätsmanagementsystem Erstbelehrung bei Arbeitsaufnahme	
--	---	---

5. Säuglings- und Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen.
9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr.

- (3) Personen, die in amtlicher Eigenschaft, auch im Rahmen ihrer Ausbildung, mit den in Absatz 2 bezeichneten Lebensmitteln oder mit Bedarfsgegenständen im Sinne des Absatzes 1 Satz 2 in Berührung kommen, dürfen ihre Tätigkeit nicht ausüben, wenn sie an einer der in Absatz 1 Nr. 1 genannten Krankheiten erkrankt oder dessen verdächtig sind, an einer der in Absatz 1 Nr. 2 genannten Krankheiten erkrankt sind oder die in Absatz 1 Nr. 3 genannten Krankheitserreger ausscheiden.

§ 43 Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes

- (1) Personen dürfen gewerbsmäßig die in § 42 Abs. 1 bezeichneten Tätigkeiten erstmalig nur dann ausüben und mit diesen Tätigkeiten erstmalig nur dann beschäftigt werden, wenn durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen ist, dass sie
1. über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtungen nach den Absätzen 2, 4 und 5 in mündlicher und schriftlicher Form vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt wurden und
 2. nach der Belehrung im Sinne der Nummer 1 schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind.
Liegen Anhaltspunkte vor, dass bei einer Person Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 bestehen, so darf die Bescheinigung erst ausgestellt werden, wenn durch ein ärztliches Zeugnis nachgewiesen ist, dass Hinderungsgründe nicht oder nicht mehr bestehen.
- (2) Treten bei Personen nach Aufnahme ihrer Tätigkeit Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 auf, sind sie verpflichtet, dies ihrem Arbeitgeber oder Dienstherrn unverzüglich mitzuteilen.
- (3) Werden dem Arbeitgeber oder Dienstherrn Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitsverbot nach § 42 Abs. 1 begründen, so hat dieser unverzüglich die zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger erforderlichen Maßnahmen einzuleiten.
- (4) Der Arbeitgeber hat Personen, die eine der in § 42 Abs. 1 Satz 1 oder 2 genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren

Änderungsstatus	Erstellt Datum & Unterschrift)	Geprüft (Datum & Unterschrift)	Genehmigt / Freigegeben (Datum & Unterschrift)
neu	QMB Irina Peter	PL Philipp Arnold	GF Kai Dräger

Arbeitsanweisung AA 3.1-4 Revision 00 Stand 01/19 Seite: 5 von 5	Qualitätsmanagementsystem Erstbelehrung bei Arbeitsaufnahme	
--	---	---

jährlich über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach Absatz 2 zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren. Die Sätze 1 und 2 finden für Dienstherrn entsprechende Anwendung.

- (5) Die Bescheinigung nach Absatz 1 und die letzte Dokumentation der Belehrung nach Absatz 4 sind beim Arbeitgeber aufzubewahren. Der Arbeitgeber hat die Nachweise nach Satz 1 und, sofern er eine in § 42 Abs. 1 bezeichnete Tätigkeit selbst ausübt, die ihn betreffende Bescheinigung nach Absatz 1 Satz 1 an der Betriebsstätte verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder einer beglaubigten Kopie

Änderungsstatus	Erstellt Datum & Unterschrift)	Geprüft (Datum & Unterschrift)	Genehmigt / Freigegeben (Datum & Unterschrift)
neu	QMB Irina Peter	PL Philipp Arnold	GF Kai Dräger

Hygieneregeln im Eingangsbereich/ Hygieneschleuße

schwarz/ weiß -Trennung:

getrennte Aufbewahrung der Überziehkittel und Hygienekleidung, sowie Straßenschuhe und Arbeitsschuhe



Hygieneschleuse:

Das Betreten der Produktionsräume erfolgt nur in Hygienekleidung mit Kopfbedeckung. Blaue Überziehkittel sind in dem entsprechenden Bereich aufzuhängen und gegen Hygienekleidung zu wechseln.



Betreten der allgemeinen/ unreinen Bereiche:

beim Verlassen der Produktion sind blaue Kittel überzuziehen. Die allgemeinen Bereiche dürfen nicht mit Hygienekleidung betreten werden.



Hygieneregeln im Eingangsbereich/ Hygieneschleuße

1. Zweck

In dieser Arbeitsanweisung werden die Hygieneregeln für den Produktionsbereich geregelt.

2. Geltungsbereich / Verantwortlichkeiten

Diese Arbeitsanweisung gilt für alle Mitarbeiter. Die Kontrolle der Mitarbeiter obliegt den Produktionsleiter.

3. Durchführung

- Die Mitarbeiter sind verpflichtet beim Auftreten von Fieber, länger anhaltenden Mattigkeit, Kopf- und Leibschmerzen, Durchfall, Erbrechen, eitrigen Schnupfen, Hautkrankheiten (offene Entzündungen, ansteckende Krankheiten) dem Vorgesetzten zu melden und unverzüglich den Arzt aufzusuchen. Dies gilt auch, wenn die Erkrankung kurz zuvor innerhalb der Urlaubszeit aufgetreten ist. Alle Mitarbeiter, die die Produktionsräume betreten müssen frei von Infektionskrankheiten sein (Meldepflicht nach Infektionsschutzgesetz).
- Das Betreten der Produktion erfolgt ausschließlich über die Hygieneschleuse, hier müssen die Hände gewaschen und desinfiziert werden.
- Die Produktionsräume dürfen nur in sauberen Arbeitskleidung und mit Kopfbedeckung betreten werden. Die weiße Kopfbedeckung und ggf. ein Bartschutz ist so zu getragen, dass die Haare vollständig bedeckt sind (über den Ohren)
- Das Schuhwerk ist fest, geschlossen und sauber
- Schmuck und Uhren sind verboten! Privatgegenstände, Taschen, Arzneimittel sind in der Produktion verboten.
- Fingernägel müssen kurz geschnitten, sauber und unlackiert sein. Künstliche Fingernägel sind nicht erlaubt. Sonst sind Einweghandschuhe zu tragen.
- Die Hände sind vor Arbeitsbeginn, sofort nach jeder Benutzung der Toilette, nach jeder Pause, nach allen unreinen Arbeiten (Abfallentsorgung und Reinigungsarbeiten), sowie nach dem Putzen der Nase, Niesen oder Husten, nach dem Rauchen, Essen, oder Trinken gründlich zu waschen und zu desinfizieren. Dies gilt ebenfalls nach Handhabung von Rohwaren, die zur Kontamination anderer Rohwaren führen können.
- bei Schnittverletzungen ist ein blaues Pflaster zu benutzen (zusätzlich Einweghandschuh anziehen) und bei größeren Verletzungen ist der Produktionsleiter zu informieren (durch Verbandsmaterial abdecken).

Änderungsstatus	Erstellt (Datum & Unterschrift)	Geprüft (Datum & Unterschrift)	Genehmigt / Freigegeben (Datum & Unterschrift)
neu	QMB Irina Peter	PL Philipp Arnold	GF Kai Dräger

- Das Benutzen von Handschuhen ist keine Pflicht, kann aber zur Hygiene Einhaltung getragen werden. Vor dem Arbeitsbeginn sind die Handschuhe zu desinfizieren. Hygienehandschuhe sind zu wechseln bei:
 - ⇒ Verschmutzung, Wechsel der Tätigkeit, Beschädigung, Unreinen Arbeiten, grundsätzlich nach Tragezeit von 1 Stunde.
- Essen, Kaugummi kauen und Rauchen sind im gesamten Produktionsbereich strikt untersagt. Das Rauchen ist nur in dem Raucherbereich gestattet.
- Glas mit Ausnahme von Brillen ist verboten!
- Die Getränkeflaschen sind im dafür vorgeschriebenen Bereich zu lagern. Alkohol ist verboten!
- Der Fußboden gilt als unrein. Deshalb dürfen Lebensmittel niemals direkt auf dem Fußboden gelagert werden. Was auf dem Fußboden stand, darf nicht auf Arbeitstische abgestellt werden. Zu Boden gefallenes Verpackungsmaterial sowie Zutaten müssen entsorgt werden.
- Die Rohstoffe sind geschlossen zu lagern, d.h. die Rohstoffbehälter, -säcke und andere Rohstoffgebinde sind nach Verwendung dicht zu verschließen.
- Für Reinigungsarbeiten werden täglich saubere Lappen zur Verfügung gestellt, die nach Arbeitsende und bei starker Verschmutzung gewechselt werden.
- Außentüren und Tore sind geschlossen zu halten. Es dürfen nur Fenster mit Insektengittern aufgemacht werden. Das Öffnen anderer Fenster ist verboten.
- Beim Betreten der unsauberen Bereiche sollte ein Überziehkittel getragen werden.

Änderungsstatus	Erstellt Datum & Unterschrift)	Geprüft (Datum & Unterschrift)	Genehmigt / Freigegeben (Datum & Unterschrift)
neu	QMB Irina Peter	PL Philipp Arnold	GF Kai Dräger

1. Zweck

In dieser Arbeitsanweisung werden die Hygieneregeln für den Pausenraum geregelt.

2. Geltungsbereich / Verantwortlichkeiten

Diese Arbeitsanweisung gilt für alle Mitarbeiter. Die Kontrolle der Mitarbeiter obliegt dem Produktionsleiter.

3. Durchführung

- Es gelten die allgemeinen Hygienevorschriften des Betriebes. Zusätzlich gilt:

Besonders zu beachten ist das mögliche Einbringen von Allergenen, die nicht im Betrieb verarbeitet werden (Allergene von Erdnuss, Sellerie, Schalenfrüchte, Krebstiere, Fisch, Weichtiere, Lupine, Milch, Ei, Soja, Sesam, Schwefeldioxid/Sulfite, Gluten).

Das stärkste Potential hat das Erdnussallergen, da ein Übertragen von Spuren dieses Allergens starke Reaktionen beim Verbraucher auslösen kann. Aus präventiven Gründen gilt auf dem gesamten Betriebsgelände ein Verbot von Erdnussprodukten.

Nach dem Verzehr von allen Allergenen ist besondere Sorgfalt auf die Reinigung der Hände zu legen.

- Die Lebensmittel sind mit Namen zu versehen. Einmal wöchentlich wird der Kühlschrank überprüft und nicht verbrauchte Lebensmittel, sowie Lebensmittel mit abgelaufenem MHD, werden entsorgt.
- Eingetretene Verschmutzungen an der Kaffeemaschine, Spüle, Kühlschrank, Backofen, Herd und Esstisch sind durch den Verursacher zu beseitigen.
- Das benutzte Geschirr ist sofort zu reinigen oder in die Spülmaschine zu stellen
- es dürfen keine leicht verderbliche Lebensmittel offen auf dem Tisch stehen gelassen werden. Die Tische in der Küche sind sauber und aufgeräumt zu halten.
- Umgang mit den gestellten Getränken: Eine neue Flasche erst anfangen, wenn keine geöffnete Flasche mehr verfügbar ist.

4. Maßnahmen beim Verdacht und Verstößen

Entsorgung und gründliche Reinigung der Arbeitsflächen.

Eine Zuwiderhandlung führt zur arbeitsrechtlichen Konsequenzen.

Änderungsstatus	Erstellt (Datum & Unterschrift)	Geprüft (Datum & Unterschrift)	Genehmigt / Freigegeben (Datum & Unterschrift)
neu	QMB Irina Peter	PL Philipp Arnold	GF Kai Dräger

Arbeitsanweisung AA 4.12.3 Revision 00 Stand 02/19 Seite 1 von 1	Qualitätsmanagementsystem Umgang mit Bio-Produkten	
--	--	---

1. Zweck

Die Verarbeitung von Bio-Produkten in der Produktion erfordert besondere Regelungen, um Kreuzkontaminationen mit konventionellen Produkten auszuschließen.

2. Geltungsbereich

Diese Arbeitsanweisung gilt für alle Mitarbeiter in der Produktion.

3. Verantwortlichkeiten

Die Mitarbeiter sind für die ordnungsgemäße Einhaltung der Vorgaben verantwortlich.
Die Kontrolle der Mitarbeiter obliegt der Produktionsleitung.

4. Durchführung

Arbeitsmaterialien (Schippen, ect.) für den Kontakt mit konventionellen Produkten werden in **ROT** (z.B. als Band) gekennzeichnet. Alle für den Kontakt mit ausschließlich Bio Produkten in **GRÜN**. Diese Regelung ist strikt einzuhalten.

Es ist darauf zu achten das die tägliche Produktion so angepasst ist das die Abfolge von Bio grob → Bio fein → Konventionell grob → Konventionell fein, ist. Auf diese Weise wird der Reinigungsaufwand minimiert und eine Kreuzkontamination ausgeschlossen.

Für das Mahlen von Bio gilt das gleiche, alle zu mahlenden BIO Produkte werden nur in den Mühlen mit der Aufschrift BIO verarbeitet.

Für die Weiterverarbeitung von Bio-, Konventionellen- und Mischprodukten im Mischer, Cutter und der Abfüllmaschine gilt:

- Nach jeder Benutzung der Maschine, sind diese nach ihrer Arbeitsanweisung zu reinigen.
- Eine Vollreinigung (Nassreinigung) mit Demontage aller produktberührenden Teile finden beim Wechsel des zu verarbeitenden Produkts von konventionell auf BIO statt.
- Die Trockenreinigung erfolgt mit den dazugehörigen Arbeitsmaterialien, Pinsel und Handfeger in **ROT** und **GRÜN**.
- Jede Reinigung ist in das Reinigungsprotokoll einzutragen.

5. Maßnahmen bei Verdacht und Verstößen

Eine Zuwiderhandlung führt zu arbeitsrechtlichen Konsequenzen.

Änderungsstatus	Erstellt (Datum & Unterschrift)	Geprüft (Datum & Unterschrift)	Genehmigt / Freigegeben (Datum & Unterschrift)
Erstausgabe	QMB Irina Peter	PL Philipp Arnold	GF Kai Dräger

Mitgeltende Unterlagen	Qualitätsmanagementsystem Maßnahmen zur Eindämmung des Coronavirus Sars-CoV-2	
------------------------	--	---

Allgemeine Punkte:

1. Jeglichen sozialen Kontakt vermeiden
2. Abstand von 1,5-2 m während der Arbeiten und Pausen
3. In den Pausenzeiten sollen unterschiedliche Räume genutzt werden, falls in einem Raum der Abstand nicht eingehalten werden kann
4. Regelmäßiges Händewaschen mit Wasser und Seife (min. 20 sec.)
5. Am Zugang zum Betrieb die Hände desinfizieren.
6. Das Abfüllen von Desinfektionsmittel zur privaten Zwecken ist untersagt
7. Niesen in die Armbeuge, anschließende Handreinigung und Desinfektion
8. Regelmäßig die Einweghandschuhe wechseln (min. 1x pro Stunde)
9. Bei Bedarf Mundschutz tragen
10. Mitarbeiter nach Urlaub, zuerst bei der Geschäftsleiter melden und mitteilen wo sie gewesen sind.
11. Mitarbeiter, die in Risikogebieten gewesen sind, oder Kontakt zu infizierten Personen hatten, müssen sich melden und werden nach Hause geschickt (Test erforderlich).
12. Allgemeine Hygieneregeln nach **Arbeitsanweisung AA 3.1-0 Hygieneregeln für den Produktionsbereich** sollen eingehalten werden.

Lager:

1. Keine Fremdspeditionsfahrer und andere betriebsfremde Personen in den Betrieb lassen! Tore sollen immer geschlossen sein.
2. Mitgebrachte Dokumente der Fahrer mit Handschuhen anfassen. Handschuhe sollen am Anfang desinfiziert werden und regelmäßig gewechselt werden

Mitgeltende Unterlagen	Qualitätsmanagementsystem Maßnahmen zur Eindämmung des Coronavirus Sars-CoV-2	
------------------------	--	---

Mittels räumlicher Trennung soll der physische Kontakt zwischen den Mitarbeitern/Mitarbeiterinnen abteilungsübergreifend absolut vermieden werden.

Somit treten ab 25.03.2020 folgende Maßnahmen für Mitarbeiter der Spicebar GmbH und der Spice United GmbH in Kraft:

**Räumliche Trennung zwischen den Abteilungen Versand, Produktion und Büro.
Absolutes Kontaktverbot zwischen Mitarbeitern/Mitarbeiterinnen aus anderen Abteilungen**

Produktion: Für alle Mitarbeiter aus der Abfüllung und der Mischerei ist das 4 Obergeschoss gesperrt.
Die Abfüllarbeiten werden komplett in der großen Produktion 1. OG stattfinden.
Die Produktionsmitarbeiter/-Mitarbeiterinnen dürfen das Büro 4.OG, Küche, Versand und Lager nicht betreten.
Nach dem Umkleiden kommen die Produktionsmitarbeiter direkt in die Produktion 1.OG.
Der Pausenraum 4.OG wird von den Produktionsmitarbeitern/-Mitarbeiterinnen nicht genutzt.

Rohwarenbereitstellung für die Produktion muss durch Lagermitarbeiter vor 9:00 Uhr (Arbeitsbeginn) erfolgen.

Fertigwarenkontrolle/-abnahme erfolgt kontaktlos zum Produktionsende (16:30 Uhr) durch PL/QS. Fertigware wird nach Produktionsende aus der Schleuse von PL/QM dem Versand in der 4 OG bereitgestellt.

Für die Pause wird eine Pausenecke im Vorraum bei der Produktion 1.OG bereitgestellt.

Benötigte Arbeitsmaterialien wie Etiketten werden außerhalb der Produktionszeit 9:00-16:30 Uhr der Produktion bereitgestellt.

Versandmitarbeiter/-Mitarbeiterinnen:

Dürfen das Büro und die Küche nicht benutzen.
Bereitstellung von Mixbar-Aufträgen erfolgt durch eine dafür abgestellten Mitarbeiter/in.
Diese/r arbeitet selbstständig die Mixbar-Aufträge mit dem Bürodruker ab und stellt die Dosen nach Fertigstellung an einem definierten Übergabepplatz ab. Kaffee- und Getränke aus der Küche werden telefonisch beim Büroteam bestellt und im Vorraum bereitgestellt.

Diese Maßnahmen gelten zunächst bis zum 08.04.20 und werden bei Bedarf verlängert.

Kai Dräger:_____

Philipp Arnold:_____

Marcus Schäfer:_____