

## 1 Zielsetzung

Diese Verfahrensanweisung beschreibt Regeln, die vor, während und nach dem Transport von Lebensmitteln einzuhalten sind, um die Sicherheit der Gesundheit der Verbraucher zu gewährleisten, Risiken zu vermeiden, die festgelegte Mindesthaltbarkeit des Produktes zu gewährleisten und optische Beeinträchtigung zu verhindern.

## 2 Geltungsbereich

Diese Richtlinie ist gültig für LIEKEN, bzw. für Lieferanten, die durch eigene oder beauftragte Speditionen Ware an/ von LIEKEN liefern.

Spezielle Anforderungen für den Transport und die Anlieferung von losen Waren, z.B. in Tankzügen, Containern oder Hoyern (im Poolsystem) sind zu beachten.

Abweichungen / Ausnahmen von dieser Richtlinie bedürfen der schriftlichen Vereinbarung mit LIEKEN (Direktor Einkauf Food/Vendor Assurance + Direktorin Qualitätssicherung)

## 3 Begriffe und Abkürzungen

- ⇒ HQCC: High Quality Cleaning Certificate
- ⇒ IFS: International Featured Standards
- ⇒ LFGB: Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
- ⇒ ENFIT: Europäischer Verband zur Förderung innovativer Technologien für Reinigung, Logistikmanagement und Service für Transport- und Lagerbehälter e. V.
- ⇒ LM: Lebensmittel

## 4 Mitgeltende Unterlagen

Name des Dokuments	Code
Merkblatt betriebsfremde Personen	03.02.00.01
IFS Logistics	-
ENFIT Leitlinie – Guideline Food Tankinnenreinigung von Lebensmitteltransportbehältern – Best Practices mit HQCC (siehe <a href="http://www.enfit.eu/fileadmin/inhalte_website/CleanLog/HQCC_Leitlinie_Stand_2011_05.pdf">http://www.enfit.eu/fileadmin/inhalte_website/CleanLog/HQCC_Leitlinie_Stand_2011_05.pdf</a> )	-
EFTCO Leitlinie – Europäische Föderation der Tankreinigungs-Organisationen Siehe: <a href="http://www.eftco.org">http://www.eftco.org</a> Dvti Richtlinie zum Gebrauch der EFTCO Guideline Siehe: <a href="http://www.dvti.de/fileadmin/dokumente/GuidelinesGerman.pdf">http://www.dvti.de/fileadmin/dokumente/GuidelinesGerman.pdf</a>	-

## 5 Allgemeine Anforderungen

Die den Transport durchführenden Unternehmen gewährleisten die Einhaltung


- der für den Transport von Lebensmitteln geltenden Richtlinien und Gesetze
- der EU Hygienerichtlinie 852/2004 ff und des LFGB

Zudem muss das Unternehmen die Anforderungen des IFS Logistik beachten. Eine Zertifizierung nach IFS Logistik ist erwünscht. Sollte keine IFS Logistik Zertifizierung vorliegen, müssen die Anforderungen des IFS Food in Kap. 4.15 (unter <http://www.ifs-certification.com> erhältlich) eingehalten werden.

## 6 Zustand der Fahrzeuge und von sonstigem Equipment

Die zum Transport eingesetzten Fahrzeuge sind zum Transport von Lebensmitteln geeignet und werden regelmäßig und nachweislich gemäß den gesetzlichen Vorgaben gewartet.

Erstellt		Geprüft	Genehmigt
Andreas Hohlt Vendor Assurance	Simone Pliet Zentrale Qualitätssicherung	Heike Engels Direktor Purchasing Food/Vendor Assurance	Ulrike Völzke Direktorin Qualitätssicherung

 <b>LIEKEN</b>	<b>Richtlinien für den Lebensmittel- Transport an/ von LIEKEN</b>	Veröffentlicht am: 16.03.18 Umzusetzen bis: 16.05.18
	Code: 04.11.03.00 QMH-Central	Version: 4

Die Fahrzeuge sind so konstruiert, dass das Be- und Entladen sowie der Transport ohne Beeinflussung der Produktqualität möglich sind.  
Dies schließt auch vorhandene Kühlaggregate ein.

Die Fahrzeuge müssen bei Bereitstellung folgende Bedingungen erfüllen:

- **sauber**
- **geruchlos**
- **trocken**
- **unbeschädigt**
- **frei von Schädlingen**

Die Fahrzeuge müssen so konstruiert und gestaltet sein, dass

- **ein produktverträglicher Temperaturbereich**
- **der Schutz vor Beschädigung durch Wärme, Frost, Kondensation, Feuchtigkeit**

gewährleistet ist

- **während der gesamten Transportdauer,**
- **zu jeder Jahreszeit,**
- **auch während der Pausen und Zwischenstopps.**

Materialien, aus denen die Transportfahrzeuge bestehen und die mit der transportierten Ware in Kontakt kommen (z.B. Siloinnenraum) sind so beschaffen, dass:

- die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst (Geruch, Geschmack, Farbe des LM) werden
- keine gesundheitsschädlichen Stoffe auf das LM übergehen
- sie korrosionsbeständig und abriebfest sind
- sie beständig sind gegen die verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel
- sie das Eindringen von Fremdkörpern und -stoffen (z.B. Regenwasser, Schädlinge) verhindern
- sie eine leichte und angemessene Reinigung/ Desinfektion ermöglichen
- Flüssigkeiten (z.B. Reinigungswasser) gut ablaufen können.

Erstellt		Geprüft	Genehmigt
Andreas Hohlt Vendor Assurance	Simone Pliet Zentrale Qualitätssicherung	Heike Engels Direktor Purchasing Food/Vendor Assurance	Ulrike Völzke Direktorin Qualitätssicherung

## 7 Waren/ Produktschutz

### 7.1 Verpackte Ware / Container Ware (z.B IBC)

Alle Waren sind mit größter Sorgfalt zu behandeln und die Ladungen entsprechend zu sichern (z.B. mit Airbags oder Ladekreuzen, nicht mit Holzplanken mit Direktkontakt zur Ware), um Beschädigungen der Umverpackung bzw. der Waren zu verhindern.

Paletten mit Fertigwaren dürfen nicht übereinander gestellt werden. Dies ist nur nach Absprache mit LIEKEN und entsprechender Sicherung der Ware möglich.

Es dürfen nur min. tauschfähige Paletten gemäß der Anforderung des GS 1 / EPAL

([https://www.gs1-germany.de/fileadmin/gs1/basis\\_informationen/140909\\_LO\\_Qualita\\_tsguide\\_Poster\\_2014.pdf](https://www.gs1-germany.de/fileadmin/gs1/basis_informationen/140909_LO_Qualita_tsguide_Poster_2014.pdf)) zum Transport genutzt werden (ggf. abweichende Anforderungen in den Kontrakten / Spezifikationen beachten).

Rohwaren und Packmittel dürfen ausschließlich auf einwandfreier Palettenqualität angeliefert werden. Es darf keine Ware auf Paletten angeliefert werden, die zerbrochen, stark zersplittert, mit Fremdkörpern oder Schädlingen verunreinigt sind. Die Paletten dürfen keine Nässe, Fäulnis oder Schimmel aufweisen. Die Paletten müssen sich in einem sauberen Zustand befinden

Generell gilt, dass Rohstoffe wenn möglich auf H1 Kunststoffpaletten angeliefert werden sollen. Kann ein Lieferant dies nicht leisten, darf er nur nach Rücksprache mit dem -LIEKEN-Einkauf noch auf Holzpaletten liefern.

Der Tausch der Paletten erfolgt Zug um Zug oder nach Absprache mittels eines Palettenaldenkontos. Sonderregelungen bedürfen der schriftlichen Vereinbarung mit dem Einkauf.

Die Container sind an der Einfüllöffnung und am Auslaufstutzen zu verplomben. Ausnahme: Originalitätssiegel am Auslaufstutzen.

### 7.2 Lose Ware

Die in den Silofahrzeugen gelieferten Produkte sind durch geeignete Maßnahmen vor der Beeinflussung/ Manipulation Dritter zu sichern.

Bei Silotransporten sind vom Lieferanten Plomben an allen Domdeckeln und Entladestutzen anzubringen, bei Mehrkammerfahrzeugen sind alle entsprechenden Kammern zu berücksichtigen. Die Schlauchkästen sind durch entsprechende Sicherungsmaßnahmen ebenfalls vor Manipulation zu schützen (z.B. durch Plombe oder Schloss). Eine verplombte Zentralverriegelung des LKWs ist ebenfalls zulässig.

Falls ein Transportfahrzeug mehrere Lieken-Abladestationen anfährt, so ist nach Abladung bei der ersten Station eine neue Plombe anzubringen und bei nummerierten Plomben die Nummer auf den Lieferpapieren zu vermerken (handschriftlich möglich) und sowohl vom autorisierten LIEKEN-Mitarbeiter als auch vom Fahrer entsprechend schriftlich abzuzeichnen.

Sollte bei der Prüfung durch den LIEKEN-Mitarbeiter festgestellt werden, dass bei nummerierten Plomben die Plombennummern von den Lieferpapieren abweichen, darf die Ware nicht entladen werden. Ist die Abweichung der Plombennummer mit dem Lieferanten nachvollziehbar zu klären (z.B. durch eine Kontrolle des BAG), so darf die Ware angenommen werden.

Ist die Plombe beschädigt, nicht korrekt angebracht (inklusive Zollschnur) oder fehlt gänzlich, so ist die Ware abzuweisen. Bei Zurückweisung darf der Lieferant das abgewiesene Fahrzeug (Zugmaschine und Hänger KFZ-Kennzeichen) in Verbindung mit der abgewiesenen Charge in keinem LIEKEN-Werk erneut anliefern.

Dasselbe Fahrzeug darf nach einer Nassreinigung eine andere Charge anliefern.

Erstellt		Geprüft	Genehmigt
Andreas Hohlt Vendor Assurance	Simone Pliet Zentrale Qualitätssicherung	Heike Engels Direktor Purchasing Food/Vendor Assurance	Ulrike Völzke Direktorin Qualitätssicherung

In Ausnahmefällen und nach Rücksprache mit LIEKEN darf dieselbe Charge, die sich noch im Vorratssilo des Lieferanten befindet, erneut angeliefert werden, wenn

- es sich um ein anderes Fahrzeug (Zugmaschine und Anhänger) handelt
- es dasselbe Fahrzeug (Zugmaschine und Anhänger) ist, bei dem eine Nassreinigung durchgeführt wurde. Diese ist schriftlich zu bestätigen.

Falls das Fahrzeug nicht über Pumpen sondern mit Förderluft entladen wird, stellt der Lieferant folgende Punkte zur Qualität der Luft sicher.

- Die Luft wird nicht direkt am Auspuff des Fahrzeugs angesaugt
- Der Filter für die angesaugte Außenluft wird regelmäßig gewartet, gereinigt, bzw. gewechselt. Dies wird dokumentiert.
- Der Kompressor ist Ölfrei (auf der Luftseite), wodurch eine ölfreie Förderluft gewährleistet ist.
- Der Filter für die komprimierte Förderluft wird regelmäßig gereinigt, gewartet bzw. gewechselt (im Besonderen nach der Nassreinigung des Innenbereichs des Silofahrzeugs)

## 8 Tief-/ Kühltransporte

### 8.1 Temperaturführung

Bei Tief-/ Kühltransporten müssen gesetzlich vorgeschriebene und/ oder in Spezifikationen vereinbarte Temperaturen eingehalten werden.

Der Frachtführer sorgt dafür, dass

- ein geeignetes und ausreichend dimensioniertes Fahrzeug bereitgestellt wird (Eignung des Kühlkoffers/ Aufbaus und des Kühlaggregats). (Kühltransporter müssen auch bei maximaler Beladung die Temperatur der Erzeugnisse innerhalb der zulässigen Toleranzen halten können.)
- eine angemessene Transportvorbereitung stattfindet (z.B. Vorkühlung) (Vor Beladung ist die Lufttemperatur im Transportfahrzeug bei Tief- und Kühltransporten zu prüfen und zu protokollieren.)
- der Transport fachlich ordnungsgemäß stattfindet (Lufttemperaturaufzeichnung, Vermeidung von Temperaturverlusten)

### 8.2 Temperaturaufzeichnungen

Gemäß Gesetzgebung sind Beförderungsmittel für tiefgefrorene Lebensmittel mit geeigneten Aufzeichnungsgeräten auszustatten, mit denen die Lufttemperatur, der die tiefgefrorenen Lebensmittel ausgesetzt sind, häufig und in regelmäßigen Abständen überwacht werden kann.


Bei Kühltransporten ist dies nicht gesetzlich, sondern von LIEKEN gefordert. Wenn noch keine automatische Aufzeichnung möglich ist, sind handschriftliche Aufzeichnungen (mind. bei Fahrtantritt und alle 4 Stunden) zu führen.

Die Temperaturaufzeichnungen werden mindestens 2 Jahre oder länger, wenn durch die Gesetzgebung oder für das Produkt geltende Standards gefordert, archiviert. Auf Anforderung durch LIEKEN hat der Frachtführer die Aufzeichnungen zur Verfügung zu stellen.

## 9 Reinigung von Silo- bzw. Tankfahrzeugen

Die Art der Reinigung richtet sich nach dem Vor-Produkt.

Erstellt		Geprüft	Genehmigt
Andreas Hohlt Vendor Assurance	Simone Pliet Zentrale Qualitätssicherung	Heike Engels Direktor Purchasing Food/Vendor Assurance	Ulrike Völzke Direktorin Qualitätssicherung

	<b>Richtlinien für den Lebensmittel-Transport an/ von LIEKEN</b>	Veröffentlicht am: 16.03.18 Umzusetzen bis: 16.05.18
	Code: 04.11.03.00 QMH-Central	Version: 4

Ziel der Reinigung ist die optische Sauberkeit sowie Schädlingsfreiheit und Keimarmut. Die Transportbehälter müssen so gereinigt und ggf. desinfiziert werden, dass die darin beförderten Lebensmittel nicht negativ beeinflusst werden.

### 9.1 Trocken-Reinigung

Im Falle des Transports von ausschließlich trockenen „neutralen“ Substanzen kann eine trockene Reinigung ausreichend sein und sowohl aus praktischer als auch aus mikrobiologischer Sicht Vorteile bieten.

Hier ist das Saugen zu bevorzugen, da dabei keine Verteilung des Staubs oder Schmutzes auftritt.

Wenn durchgehend der gleiche Artikel (z.B.: Weizenmehl T550) transportiert wird, ist nicht nach jeder Ladung eine Reinigung erforderlich.

Dies gilt für Beladungen mit trockenen, fettarmen, granulat- oder pulverförmigen Lebensmitteln wie z.B.

- Getreidemahlerzeugnisse (z.B. Mehle, Schrote)
- Zucker
- Salz

Bei Wechsel auf einem anderen Artikel der gleichen Produktklasse (z.B. Weizenmehl 550 auf Weizenvollkornmehl) ist eine trockene Innen-Reinigung ausreichend.

Die Trockenreinigung muss sicherstellen, dass die nachfolgende Fracht nicht nachteilig beeinflusst wird (z.B. die Typeneigenschaften, Fremdkörper).

Eine Nassreinigung ist zwingend erforderlich, wenn zuvor ein Allergen transportiert wurde, das nicht im geladenen Produkt enthalten ist.

Um die Keimbelastung niedrig zu halten, muss mindestens alle 3 Monate eine Nass-Reinigung (siehe unten) durchgeführt werden. LIEKEN empfiehlt eine monatliche Nassreinigung.

Der Lieferant stellt über sein HACCP System / Gefahrenanalyse sicher, dass von den durch ihn durchgeführten / beauftragten Transporten keine Gefährdung für die Ware ausgeht. Dies ist LIEKEN auf Verlangen vorzulegen.

### 9.2 Nass-Reinigung

Zur Reinigung ist Wasser in Trinkwasserqualität zu verwenden.

Im Falle von eiweißreichen oder fettigen Frachten ist die Verwendung von Reinigungsmitteln erforderlich. Diese müssen für Lebensmittel geeignet und toxikologisch unbedenklich sein.

Vor dem Transport von flüssigen Lebensmitteln wie z.B.

- Pflanzenöl
- Butterreinfett
- Hefe
- Aroma

ist eine nasse Innen-Reinigung verpflichtend (inklusive Schläuche).

Bei kontinuierlichem Transport gleicher Produkte (nicht Produktklasse!) kann ohne Nass-Reinigung gefahren werden (z.B. Rapsöl auf Rapsöl, aber nicht Sonnenblumenöl auf Rapsöl.), wenn dies keinen negativen Einfluss auf die Produktqualität hat.

Eine Nassreinigung ist bei Produktwechsel, aber mind. nach 7 Tagen notwendig.

Erstellt		Geprüft	Genehmigt
Andreas Hohlt Vendor Assurance	Simone Pliet Zentrale Qualitätssicherung	Heike Engels Direktor Purchasing Food/Vendor Assurance	Ulrike Völzke Direktorin Qualitätssicherung

Eine Nassreinigung ist außerdem zwingend erforderlich, wenn zuvor ein Allergen transportiert wurde, das nicht im geladenen Produkt enthalten ist.

Die nasse Innen-Reinigung darf nur von Reinigungsstationen (auch lieferanteneigenen) durchgeführt werden, die z.B. nach den HQCC-Reinigungsprozess – TYP A der ENFIT, oder nach EFTCO, DVTI arbeiten.

**Die entsprechenden Codes müssen auf dem Reinigungszertifikat ausgewiesen werden.**

Eine entsprechende Zertifizierung der Reinigungsanlage (z.B. durch ENFIT) wird von Lieken empfohlen. Außerdem behält sich Lieken vor, Audits (selber oder von Dritten) durchzuführen.

### Verfahrensbeschreibung

Folgende Grundsätze sind bei der Nassreinigung zu beachten.

#### **Restprodukt**

- Entfernung des Restproduktes

#### **Anbauteile**

- Entfernen der Anbauteile (z.B. Armaturen, Verbindungsstücke, Verschlusskappen, Reduzierstücke, Dichtungen)
- Reinigung der Anbauteile (nicht auf dem Hallenboden!)
  - Trinkwasser > 60° C (Ausnahme bei eiweißhaltigen Rückständen)
  - Reinigungsmittel (lebensmittelunbedenklich und der Vorracht angemessen)
- Desinfektion der Anbauteile (optimal im Desinfektionsbad) (z.B. 0,1 Liter H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> : 10 Liter Wasser)

#### **Tankkammer/n usw.**

- Spülen der Tankkammer/n mit Trinkwasser (> 60° C, Ausnahme bei eiweißhaltigen Rückständen) (ggf. zusätzliche manuelle Reinigungsarbeiten durch Einstieg in den Behälter)
- Reinigung der Tankkammer/n, Luft- und Spülleitungen
  - warmes Trinkwasser
  - Reiniger (lebensmittelunbedenklich und der Vorracht angemessen)
- Desinfektion
  - Heißdesinfektion:      Dampfreinigung zur Desinfektion - Die Kondensat-Temperatur am Auslauf muss mindestens > 93 °C betragen.
  - oder
  - Kaltdesinfektion:      Anwendung von Desinfektionsmittel – dabei ist die Konzentration und Einwirkzeit des eingesetzten Mittels zu beachten.
- Klarspülung aller Tankkammern, Anbauteile, Luft- und Spülleitungen
  - Trinkwasser > 60° C
- Heißlufttrocknung (optional Lufttrocknung ohne nachteilige Beeinflussung)

#### **Außenreinigung**

- Domdeckel und Domkästen
- Schlauchkasten

#### **Kontrollen**

- Sicht-, Geruchs- und optische Reinheitskontrolle
  - sauber, geruchsfrei und trocken sowie frei von Rückständen (u.a. Produkt, Reinigungsmittel) und Fremdkörpern. Dies muss bestätigt werden (siehe Punkt 11).
- Optional Kontrolle des letzten Spülwassers → pH-Wert-Messung: Richtwert: 6,5-9,5

Erstellt		Geprüft	Genehmigt
Andreas Hohlt Vendor Assurance	Simone Pliet Zentrale Qualitätssicherung	Heike Engels Direktor Purchasing Food/Vendor Assurance	Ulrike Völzke Direktorin Qualitätssicherung

- Optional Mikrobiologischer Hygienetest → ATP-Messung: Richtwert: <150RLU (Messung an kritischen Punkten, z.B. Ausläufe, Pumpe, Schläuche, Dom)

Tankzüge mit Mehrkammersystem mit Sammelleitung oder -batterie zur Pumpe müssen komplett den Prozess durchlaufen. Der Prozess darf nur dann auf einzelne Kammern begrenzt werden, wenn die Leitungswege und Luftleitungen der Kammern getrennt verlaufen (eine Abtrennung durch z.B. Klappenventile ist nicht ausreichend).

**Container, IBC's und Hoyer müssen ebenfalls vor jeder Neubefüllung nass gereinigt werden. Dies ist vom Lieferanten zu gewährleisten und ein Nachweis ist Lieken auf Verlangen vorzulegen.**

## 10 Vorprodukt-Verbotsliste für lose Ware und Container

Die Transportbehälter werden ausschließlich für den Transport von Lebensmitteln (Rohstoffe mit Lebensmittelqualität) genutzt. Die Fahrzeuge bzw. Tanks, Container oder Hoyer sind entsprechend gekennzeichnet, z.B. "nur für Lebensmittel".

**Nach im Folgenden aufgeführten Vorrachten (= verbotene Stoffe) darf grundsätzlich kein Transport von Lebensmitteln oder Lebensmittelrohstoffen erfolgen:**

- giftige oder ätzende Stoffe (Ausnahme: LM-Säuren, z.B. Essig-, Glucon-, Zitronensäure)
- Schlachtabfälle und Abfälle von Geflügel
- tierisches Eiweiß (z.B. Fleischknochenmehl, Tiermehl, Fischmehl; Ausnahme: Milcherzeugnisse)
- gebeiztes Saatgut (lose) mit toxischen Stoffen behandelt (T und T+)
- Haushaltsabfälle
- Speisereste

## 11 Reinigungs- und Vorrachtenachweis/e (für Silo- bzw. Tankfahrzeuge)

Bei Lieferung ist ein Nachweis über die letzten drei Vorrachten sowie die nach deren Transport erfolgten Reinigungsmaßnahmen zu erbringen.

Ist das Fahrzeug vor dem Beladen der angelieferten Ware nass gereinigt worden, ist die Nennung der letzten Vorracht ausreichend

Das Dokument zum Nachweis von Vorrachten und erfolgter Reinigung muss dem Werk entweder in deutscher oder englischer Sprache vorgelegt werden. Andere Sprachen sind nicht zulässig.

**Die Nachweisdokumente müssen mindestens folgende Angaben enthalten:**

- Versender (Werk Lieferant) mit Name und Adresse
- Empfänger (Lieken Werk) mit Name und Adresse
- Geliefertes Produkt mit Typenkennzeichnung (wenn möglich inkl. Lieken SAP Nr.)
- Lieferschein-Nummer
- Lieferdatum
- Kennzeichen (Zugmaschine und Hänger)
- Die letzten drei Vorrachten (bzw. nach Nassreinigung nur die letzte Vorracht) (Vorrachtenverbot gem. Punkt 10 beachten):
  - Handelsname oder chemische Bezeichnung; ausgeschrieben, keine Abkürzungen
  - zusätzlich bei Gefahrgut: UN Nummer

Erstellt		Geprüft		Genehmigt
Andreas Hohlt Vendor Assurance	Simone Pliet Zentrale Qualitätssicherung	Heike Engels Direktor Purchasing Food/Vendor Assurance		Ulrike Völzke Direktorin Qualitätssicherung

- die durchgeführte Reinigungsart nach jeder aufgeführten Vorracht
- Wenn die letzte Reinigung nass war, muss das Reinigungszertifikat mit den in Punkt 9.2 geforderten Informationen beiliegen.
- Wenn die letzte Reinigung trocken war, muss das letzte Nassreinigungszertifikat jederzeit von Lieken anforderbar sein. Alternativ kann der Fahrer dieses mitführen und dem Werk übergeben.
- Datum der letzten Nassreinigung  
(nicht länger her als 3 Monate, wenn die Tanks sonst nur trocken gereinigt werden)
- Bestätigung über:
  - die visuelle Nachkontrolle nach der Reinigung
  - den Zustand des Fahrzeuges nach der Reinigung (sauber, geruchsfrei und trocken) und die Abwesenheit von Rückständen und Fremdkörpern
- Name (in Druckbuchstaben) und Unterschrift des Verantwortlichen für die Vorrachten und die Reinigung sowie den Zustand des Fahrzeuges

## 12 Personal

Das Personal hat sich auf Verlangen auszuweisen und die vor Ort gültigen Hygienevorschriften (siehe Merkblatt betriebsfremde Personen), besonders zum Essen, Trinken und Rauchen auf dem Betriebsgelände, zu befolgen. Saubere und hygienische Kleidung ist zu tragen.

Die Fahrer werden bei der Anmeldung am LIEKEN Standort über die gültigen Hygienevorschriften informiert. Eine Kontrolle der Einhaltung durch die LIEKEN Mitarbeiter ist jederzeit möglich.

Es umfasst z.B. Informationen über

- allgemeine Betriebshygiene (z.B. Anlagenhygiene, Schädlingsbekämpfung)
- warenbezogene Hygieneanforderungen (z.B. mit Einfluss auf die Haltbarkeit)
- transportspezifische Hygieneanforderungen (z.B. Tief-/ Kühlung, Reinigung)
- Personalhygiene (z.B. Handhygiene)
- Regeln zur Arbeitskleidung
- Verbot des Rauchens, Essens und Trinkens am Arbeitsplatz
- Verhalten bei Krankheiten und Verletzungen

Die gesetzliche „Hygiene“ Belehrung/ Schulung ist bei Tätigkeitsaufnahme und danach jährlich durch das Transportunternehmen zu gewährleisten. Auf Verlangen ist die Hygienebelehrung nachzuweisen.

Beim Transport von Waren die unter das IfSG (Infektionsschutzgesetz) fallen, hat der Fahrer eine Belehrung nach dem IfSG erhalten. Ein Nachweis ist Lieken auf Verlangen vorzulegen.

Das Fahrpersonal muss jederzeit und unverzüglich zu kontaktieren sein.


## 13 Beprobung und Entladung von Silo- bzw. Tankfahrzeugen

Zur Beprobung darf der Fahrer keine unnötigen Gegenstände auf den LKW mitnehmen (auch nicht in den Taschen), da diese durch den Domdeckel fallen und das Produkt kontaminieren können (z.B. Kugelschreiber in Jackentasche). Außerdem ist ein Haarnetz zu tragen.

Die Schlauchausläufe dürfen nicht auf dem Boden abgelegt werden (Verhinderung Ansaugen von Fremdkörpern).

Erstellt		Geprüft	Genehmigt
Andreas Hohlt Vendor Assurance	Simone Pliet Zentrale Qualitätssicherung	Heike Engels Direktor Purchasing Food/Vendor Assurance	Ulrike Völzke Direktorin Qualitätssicherung



 <b>LIEKEN</b>	<b>Richtlinien für den Lebensmittel- Transport an/ von LIEKEN</b>	Veröffentlicht am: 16.03.18 Umzusetzen bis: 16.05.18
	Code: 04.11.03.00 QMH-Central	Version: 4

Vor Be- oder Entladung muss das Fahrzeug vorschriftsmäßig geerdet werden, da es sonst eine erhebliche Zündgefahr in Folge von elektrostatischer Aufladung darstellen kann.

Das Abladen von Silozügen mit Mehl (außer Vollkornmehl) darf nur mit einem vorgeschalteten Sieb erfolgen. Dieses muss intakt sein und die Siebgröße muss die in Spezifikationen vereinbarte Siebdurchgangswerte einhalten.

Lagerräume dürfen durch Fremdpersonen nur nach Genehmigung zur Be- und Entladung betreten werden.

#### 14 Haftungsausschluss/ Zurückweisung

LIEKEN behält sich das Recht vor, die Umsetzung dieser Richtlinien zu kontrollieren und ggf. eine Nachbesserung zu verlangen oder die Entladung zu verweigern. LIEKEN wird im Falle einer Zurückweisung nicht mit Kosten belastet.

Das Transportunternehmen erklärt sich einverstanden, dass LIEKEN unangekündigte Audits zu den Inhalten dieser Anweisung durchführt.

#### 15 Änderungen

Vers.- Nr.	Änderungsgrund	Änderung
4	Aktualisierung	Detailliertere Beschreibung bei Ablehnung – Punkt: Lose Ware Hinzufügen „Container“ bei Pkt 7.1 und Hinweis auf Verplombung dieser

Erstellt		Geprüft	Genehmigt
Andreas Hohlt Vendor Assurance	Simone Pliet Zentrale Qualitätssicherung	Heike Engels Direktor Purchasing Food/Vendor Assurance	Ulrike Völzke Direktorin Qualitätssicherung