

1. Zugehörigkeit zum Prozess:

Das vorliegende Dokument ist den folgenden **Prozessen** und ggf. *Teilprozessen* zugeordnet:

- **Management von Ressourcen**
 - *Schulungen*

2. Ziel und Zweck:

Diese Richtlinie regelt die Grundsätze der Arbeitsschutz- und Hygienebelehrung.

Sie muss grundsätzlich vom zuständigen Verantwortlichen zur Beauftragung von Arbeiten durch externe Firmen durchgesetzt werden.

Diese RL gilt als zusätzliche Belehrung zur RL AL6RL-PR001 Arbeitsschutz und Hygienebelehrung Mitarbeiter allgemein für die Mitarbeiter Technik.

3. Geltungsbereich:

- Die Richtlinie gilt für neue
- MA Technik
 - Mitarbeiter externer Firmen
 - Monteure.

die am Standort Apolda tätig werden.

4. Vorgangsbeschreibung:

a. Verantwortlichkeiten:

Direkter Vorgesetzter	belehrt	MA Technik
Technik, Produktionsleitung	belehrt	externe Firmen, Monteure

b. Schulungsinhalt „Arbeitsschutz“:

- **Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz!**

Grundsätzlich gilt: der Arbeitsplatz ist ordentlich und sauber zu verlassen! Beim Verlassen des Arbeitsplatzes sind sämtliche Werkzeuge, Ersatzteile, Abschnitte von Kabeln, Muttern, Schrauben, Nieten, Kabelbinder und Reste davon, Verpackungsreste o.ä., entstandene Metallspäne, Schmutz, Fette, Öle, Hilfsmittel (Lappen, Papiertücher usw.) zu entfernen und die Maschine und Anlage beim zuständigen Personal abzumelden. **Materiallager** und Materialstapel müssen so angelegt werden, dass sie die Arbeitssicherheit, den Betrieb, den Transport und den Verkehrsfluss nicht gefährden. Insbesondere sind oberhalb der Produktionsstrecken liegende Bereiche zu beachten.

- Das Mitbringen und Trinken von **alkoholischen Getränken** ist nicht gestattet. Mitarbeiter, bei denen der Verdacht besteht, dass sie unter Alkoholeinfluss stehen, werden vom Betriebsgelände verwiesen.
- **Gebots-, Verbots- und Warnschilder** müssen beachtet werden. Dies gilt insbesondere für Aushänge in Toiletten und Pausenräumen! Sie dürfen nicht entfernt oder unkenntlich gemacht werden.
- **Fluchtwege und Fluchttüren** sind gekennzeichnet. Sie sind jederzeit freizuhalten. Markierungen dürfen nicht entfernt oder unkenntlich gemacht werden.
- **Feuerlöscheinrichtungen** und entsprechende Hinweisschilder dürfen nicht verdeckt oder anderweitig unbenutzbar gemacht werden. Feuerlöschgeräte sowie deren Handhabung, werden vom unterweisenden Mitarbeiter der Ospelt food GmbH gezeigt.
- **Betriebsstörungen, Beschädigungen usw.** sind unverzüglich dem Vorgesetzten/Koordinator zu melden.
- Der Auftragnehmer muss das **Einbringen von Gefahrstoffen** dem Vorgesetzten/Koordinator bekanntgeben. Diese sind vorschriftsmäßig zu transportieren, zu lagern, zu verarbeiten und zu entsorgen. Beim Umgang mit Gefahrstoffen sind die Betriebsanweisungen zu beachten (Aushänge beachten).
- Eine Erstweisung erfolgt durch den Vorgesetzten/Koordinator.
- Bei **Sicherheitsverstößen** ist unser Koordinator berechtigt, die Einstellung der Arbeiten bis zur Behebung des Mangels anzuordnen und zuwiderhandelnde Mitarbeiter von der weiteren Tätigkeit auszuschließen. Den Anordnungen des Koordinators ist unbedingt Folge zu leisten.
- Nicht in laufende Maschinen, Wellen, Ketten, Motoren und ähnliches fassen!
- Besondere Aufmerksamkeit gilt an Quetsch- und Einzugsstellen, wie z.B. Teigwalzen, Einzug Teigrückführung, sämtliche Bänderübergängen, Schweißbacken von Folienmaschinen, usw.
- Das Reparieren und Reinigen sowie die Beseitigung von Störungen an laufenden Maschinen ist grundsätzlich verboten!
- Es ist verboten **Sicherheitseinrichtungen** unwirksam zu machen (z.B. NOT-AUS, Schutzvorrichtungen mit Endschaltern oder Lichtschranken, Reparaturschalter,...).

- Vor Gebrauch immer augenscheinliche Kontrolle von **Leitern, Podesten, Gerüsten, usw.** Diese Geräte rutschfrei und sauber halten! Eigene mitgebrachte Arbeitsgeräte sind ebenfalls einer Kontrolle zu unterziehen.
- Setzen Sie für **gefährliche Arbeiten** nur entsprechend qualifizierte Mitarbeiter ein. Insbesondere ist das Bedienen von **elektrischen Anlagen** grundsätzlich nur von **sachkundigen Mitarbeitern** durchzuführen (ggf. einfache Handlungen durch **eingewiesene Personen**).
- Für gefährliche Arbeiten nur entsprechend qualifiziertes Personal einsetzen! Solche Arbeiten im Sinne von § 36 VBG 1 bzw. GUV 0.1 bedürfen der Kenntnis und Zustimmung des Vorgesetzten/ unseres Koordinators. Als gefährliche Arbeiten gelten insbesondere:
 - ⇒ Arbeiten mit Feuer (Schweißen, Schneiden, Löten, Trennschleifen, Brennen, Heizen)
 - ⇒ Arbeiten mit brennbaren Flüssigkeiten,
 - ⇒ der Umgang mit gefährlichen Stoffen (Gefahrstoffverordnung),
 - ⇒ Arbeiten an oder in Nähe elektrischer Anlagen und Einrichtungen,
 - ⇒ Arbeiten mit Flurförderzeugen, Hubarbeitsbühnen und Gerüstbaumaßnahmen,
 - ⇒ Arbeiten, bei denen die Strahlenschutz-Verordnung zu beachten ist,
 - ⇒ Arbeiten, die besonderer Vorsorge bedürfen, weil unmittelbare Gefahren für alle Mitarbeiter bestehen.
- Achten Sie darauf, dass die notwendigen **Körperschutzmittel** (Schutzbrillen, Sicherheitsschuhe, Schutzhelm, usw.) getragen werden. Es ist rutschfestes Schuhwerk (S3) mit Fersenhalt und angemessenem Absatz (keine Pantoletten) tragen!
- Für alle **Feuarbeiten**, wie z. B. Schweiß-, Schneid, und Schleifarbeiten muss eine Erlaubnis eingeholt werden, damit entsprechende Schutzmaßnahmen durchgeführt und evtl. installierte Feuermeldesleifen deaktiviert werden können. Durch Nichtbeachtung entstehende Kosten (Fehlalarme) trägt der Verursacher.
- Ausschließlich sachgerechte Nutzung von Hubwagen und Hebevorrichtungen. Diese Geräte nicht als Roller benutzen!
- Bei Transporten von Maschinen und Anlagen mit Hubwagen sind die zulässigen Belastungen zu beachten.
- Bei Unklarheiten am Arbeitsplatz sofort den direkten Vorgesetzten informieren!
- Müll ist nach Absprache mit dem Unterweisenden in die dafür vorgesehenen Container/Mülleimer zu entsorgen. Dazu sind blaue Müllsäcke zu benutzen. Keinesfalls dürfen Behältnisse der Produktion, auch nicht defekte, als Müllbehälter benutzt werden.

c. Für externe MA Schulungsinhalt „Hygiene“ :

- Für externe MA: Alle Mitarbeiter, welche Arbeiten während des Produktionsprozesses in den Hygienezonen 1 und 2 durchführen, **müssen im Besitz eines gültigen Gesundheitszeugnisses sein** und auf Verlangen diese vorzeigen.
- Vor jedem Arbeitsbeginn und nach jeder Arbeitsunterbrechung müssen die Hände **mit Seife gereinigt und mit Handdesinfektionsmittel desinfiziert** werden. Vor Betreten der Produktionsräume sind die Hygienestationen und die –schleusen zu nutzen.
- Mitarbeiter mit einer Bartlänge ab 5 mm müssen in Bereichen mit offener Produktführung einen Bartschutz tragen. Ab einer Bartlänge von 10 mm ist generell in den Produktionsbereichen ein Bartschutz zu tragen.
- Während der laufenden Produktion sind das Betreten und die Durchführung von Arbeiten in Produktionsräumen **nur mit sauberer Hygienekleidung**, bestehend aus Kopfbedeckung, Einwegoverall und festem Schuhwerk, erlaubt. Über die Arbeitsschuhe sind zusätzlich Einwegfüßlinge zu ziehen. Die Kleidung außer Schuhwerk wird gestellt.
- Die Haare und Ohren müssen vollständig von der Kopfbedeckung abgedeckt sein. Die Kopfbedeckung wird auch bei Reparaturarbeiten und Reinigungsarbeiten getragen. Bei starkem Bartwuchs ist eine Bartbinde zu tragen.
- Schmuck, wie Armbanduhren, Ketten, (Ehe)Ringe, Ohrenschmuck, Piercingschmuck, etc. ist vor Arbeitsbeginn **abzulegen**.
- Essen ist nur in der Kantine gestattet. Essen am Arbeitsplatz, auch Kaugummis und Bonbons, ist nicht erlaubt.
- Die Mitnahme von Getränken in Glas- oder Kunststoffflaschen, Gläsern, Tassen, Dosen, Tetrapaks, etc. in die Produktionsräume ist nicht gestattet.
- Offene bzw. zerbrechliche Behältnisse sind in den Produktionsräumen verboten.
- Das Rauchen und Mitführen von Rauchutensilien (auch E-Zigaretten) in der Produktionsstätte ist untersagt. Geraucht werden darf ausschließlich in dem im Außengelände gekennzeichneten Bereich.
- Mitarbeiter, die an einer Infektionserkrankung (Erkältung, Durchfall, ...) leiden, müssen Ihren Vorgesetzten **vor** Arbeitsbeginn davon in Kenntnis setzen und die Arbeiten bis zur vollständigen Genesung **aussetzen**.
- Bei Verletzungen sind die Wunden abzudecken, die dafür vorgesehenen und an den entsprechenden Stellen bereit gestellten **blauen Pflaster** zu benutzen. Erste-Hilfe-Stationen sind in jedem Bereich eingerichtet und gekennzeichnet.
- Benutzte Augenspülflaschen sind **nicht** wieder in die Stationen zustellen, sondern der Gebrauch den zuständigen verantwortlichen Mitarbeiter der Ospelt food GmbH zu melden, um diese durch eine neue zu ersetzen.

5. Grundsätze:

- Werkzeuge, Arbeitsmittel, Ersatzteile, Hilfsstoffe, Schmiermittel usw. sind so zu transportieren, dass diese **keine Gefahr für das Produkt**, den Mitarbeiter und den gesamten Produktionsprozess darstellen.
- Es ist verboten Holzpaletten in die Hygienezonen 1 und 2 (Ausnahme Endverpackung) zu bringen!
- Arbeiten, welche an Maschinen und Anlagen durchgeführt und abgeschlossen wurden und für welche eine abschließende Reinigung und Desinfektion notwendig ist, sind **umgehend** dem zuständigen Verantwortlichen **zu melden und zu kennzeichnen**.
- Tests und Probeläufe werden **nur** in Anwesenheit des verantwortlichen Mitarbeiters der Ospelt food GmbH durchgeführt.
- Arbeitsunfälle müssen **sofort** dem **Verantwortlichen Mitarbeiter** der Ospelt food GmbH gemeldet werden.
- **Das Benutzen** von Handys ist während des Produktionsprozesses **nur im Ausnahmefall** und mit in Kenntnis setzen des zuständigen Mitarbeiters der Ospelt food GmbH erlaubt.
- Türen und Tore sind immer geschlossen zu halten.
- Nach Betriebssicherheitsverordnung und BGV prüfpflichtig Werk-, Rüst- und Hebezeuge dürfen nur mit gültigen Siegel eingesetzt werden. Bei der Ausführung von allen Arbeiten ist generell auf Energieeffizienz zu achten, entsprechend EnEV 2014.
- **Jeder Mitarbeiter eines externen Unternehmens, der Arbeiten im Auftrag der Ospelt food GmbH durchführt, der zu Besprechungszwecken, Aufmaßerstellung, Angebotsabgabe etc. den Betrieb besucht, hat sich zuerst beim zuständigen Wachdienst (Empfang) anzumelden, einzutragen und den Zweck seines Besuchs zu erläutern. Erst wenn der Wachdienst den zuständigen Mitarbeiter der Ospelt food GmbH informiert hat und dieser ein selbständiges Bewegen im Betrieb erlaubt hat, dürfen die Räumlichkeiten der Ospelt food GmbH allein betreten werden. Gibt es keine Erlaubnis, hat der Mitarbeiter des externen Unternehmens so lange beim Wachdienst zu warten, bis er persönlich abgeholt und durch den Betrieb begleitet wird.**

6. Mitgeltende Unterlagen:

- Aushänge in den Hygienebereichen, Pausenräumen, Produktionsräumen, Gängen, etc.
- Betriebsordnung
- AL6FO-PR001 Arbeitsschutz- und Hygienebelehrung Mitarbeiter allgemein
- AL6FO-PR005 Schulungsnachweis
- Ordner „Gesundheitszeugnisse“ bei QS-Leitung