



Prozess	Gefahrenbeschreibung	Risiko			Begründung	Maßnahmen
		W	S	R		
Festlegung von Intervallen für interne Audits	Durch zu wenige Audits im Prozess- und Systembereich könnten Fehler nicht erkannt werden, die zu mangelhaften Prozessen führen können.	2	2	4	Ist das Auditintervall zu lange gewählt, können vorhandene Fehler und Abweichungen nicht in einem akzeptablen Zeitrahmen festgestellt und beseitigt werden.	Bei der Auditplanung werden diese Faktoren berücksichtigt und ggf. während des Jahres angepasst. Mindestens 1x jährlich findet ein internes Audit statt. Dies ist für das Unternehmen angemessen. PA Interne Audits 5.11
Krisenmanagement Rücknahme Rückverfolgbarkeit	Ein fehlerhaft funktionierendes Krisenmanagement erlaubt keinen effektiven Produktrückruf bzw. Produktrücknahme. Im Krisenfall ist ein fahrlässiges Handeln mit einem hohen Risiko verbunden.	2	5	10	Fehlerhafte Produkte, die nicht gesperrt werden können, könnten bei Verbraucher zu gesundheitlichen Schäden führen.	Ein Testlauf pro Jahr mit Einberufung des Krisenteams wird als ausreichend angesehen. Bei realen Krisenfällen erfolgt eine Zusammenstellung zum Ablauf mit anschließender Bewertung. PA Krisenmanagement 5.25
Archivierungsdauer und Aufzeichnungen	Aufzeichnungen werden nicht lange genug aufbewahrt. Rückverfolgbarkeit ist dadurch nicht gewährleistet.	2	3	6	Wenn die Aufbewahrungsfrist zu kurz ist, könnten die Produkte im Falle eines Rückrufes nicht mehr vollständig erfasst werden.	Die Archivierungsdauer wird individuell in den jeweiligen PA und AA festgelegt.
Vorgaben zur Personalhygiene	Schnittverletzungen, Schürfwunden Essen und Trinken während der Arbeitszeit Mangelhafte Handhygiene Rauchen Saubere Arbeitskleidung	2	4	8	Keime bzw. Blut könnten auf die Produkte übertragen werden. Essensreste können das Produkt kontaminieren. Keime könnten von den Händen auf die Produkte übertragen werden. Rauchpartikel könnten das Produkt kontaminieren. Keime von verschmutzter Arbeitskleidung können auf die Produkte gelangen.	Die Mitarbeiter sind in Personalhygiene geschult. Bei Verletzungen ist sofort der Vorgesetzte zu informieren. Die Wunde ist entsprechend zu versorgen. Essen und Trinken ist nur im Pausenraum gestattet. Es erfolgt vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch sowie nach unreinen Arbeiten eine Reinigung der Hände. Es erfolgt durch die Lagerleitung täglich eine visuelle Kontrolle der Arbeitskleidung. Sollten Verschmutzungen festgestellt werden, ist sofort eine Ersatzkleidung anzulegen. Rauchen ist im gesamten Lagerbereich ist das Rauchen verboten. Rauchen ist nur an den ausgewiesenen Stellen erlaubt. Die Arbeitskleidung wird durch den Mitarbeiter gereinigt. (AA) Personalhygiene 1x jährlich findet eine Hygieneschulung für alle Mitarbeiter (Lager und Transport) statt.

(Handwritten signature)

Revision	Gültig ab:	Titel:	Erstellt:	Unterschrift:	Geprüft:	Unterschrift:	Freigegeben:	Unterschrift:	Seite:
01	01.08.2017	GA 5 – allgemein	O.Kempken	<i>(Signature)</i>	B. Stojanovic	<i>(Signature)</i>	P. Dennert	<i>(Signature)</i>	Seite 1 von 2

Reinigung Umfeld	Mangelhafte Hygiene im Umfeld birgt ein erhöhtes Kontaminationsrisiko.	3	2	6	Kontaminationsrisiko der Produkte und ggf. Schädlingsbefall	Einhaltung der Reinigungspläne. Regelmäßige Durchführung von Hygieneschulungen für alle relevanten Bereiche. 1x monatlich 5S Audit 1x wöchentlich Checkliste Gebäude Reinigungspläne
Schädlingsbekämpfung	Durch mangelhafte oder keine aktive Schädlingsbekämpfung könnten Schädlinge in das Lager gelangen. Durch unsachgemäße Befestigung der Köderboxen, könnte das Produkt kontaminiert werden.	2	4	8	Kontamination durch Schädlinge Kontamination der Produkte durch Köderboxen	Es wird eine aktive Schädlingsbekämpfung durch eine externe Firma durchgeführt. Ein Vertrag sowie alle dazugehörigen Dokumente liegen im Unternehmen vor. Um die Wirksamkeit der Schädlingsbekämpfung aufrecht zu erhalten wird 1x jährlich eine Trendanalyse des Schädlingsbekämpfers gefordert.
Betriebsbegehungen	Durch zu wenige Betriebsbegehungen könnten Fehler bzw. Mangel am Umfeld unentdeckt bleiben.	2	3	6	Dadurch kann es zu gravierenden Abweichungen der Vorgaben kommen.	5S Audits werden mindestens 1x monatlich durchgeführt und dokumentiert. Formblätter 5S Audits (Bereiche) und Checkliste Gebäude
Zulassung und Überwachung von externen Dienstleistern	Nicht zugelassener Dienstleister	2	2	4	Bei nicht zugelassenen Dienstleistern könnte die Arbeitsqualität nicht den Qualitätsanforderungen entsprechen.	Mit allen zugelassenen Dienstleistern wurden Verträge geschlossen. Wartungsverträge mit externem Dienstleistern. 1x jährlich findet eine Dienstleister-/Lieferantenbewertung statt. PA Beschaffung
Nichtkonforme Produkte	Eindeutige Sperr- und Freigabeverfahren verhindern, dass gesperrte Chargen in den Verkehr gebracht werden.	2	3	6	Gesperrte Produkte könnten in den Verkehr gebracht werden und dadurch den Verbraucher nachteilig beeinflussen.	Eine aktive Sperrung kann beim Wareneingang, während der Lagerdauer oder während des Transports vorkommen. Sperrung gemäß der PA Umgang mit nichtkonformen Produkten

Verifizierung durch HACCP Team am 07.06.2018 – Aktualisierung HACCP Teams, keine Änderung der Risikobetrachtung

O. Kempken

P. Dennert

B. Stojanovic

R. Gøergen

J. Thegard

Revision	Gültig ab:	Titel:	Erstellt:	Unterschrift:	Gepüf.	Unterschrift:	Freigegeben:	Unterschrift:	Seite:
01	01.08.2017	GA 5 – allgemein	O.Kempken		B. Stojanovic		P. Dennert		Seite 2 von 2