



WHITEPAPER

BEWÄHRTE VERFAHREN FÜR EIN ERFOLGREICHES AUDIT ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT
FÜR SCHMIERSTOFFE | KNOWLEDGE CENTRE | PETRO-CANADA LUBRICANTS

IN DIESEM WHITEPAPER FINDEN SIE EINE ÜBERSICHT, DIE SIE BEI DER VORBEREITUNG AUF
DEN SCHMIERSTOFFBEREICH DES LEBENSMITTELSICHERHEIT-AUDITS UNTERSTÜTZEN
SOLL.



Dem Fortschritt voraus.

Bewährte Verfahren für Lebensmittelsicherheit- Audits für Schmierstoffe

Audits lassen sich nicht im Vorbeigehen erledigen und haben individuelle Anforderungen.

In diesem Whitepaper sind einige zentrale Schritte aufgeführt, die Sie bei der Vorbereitung eines Lebensmittelsicherheit-Audits unterstützen:

- Was wird für den Schmierstoffbereich des Lebensmittelsicherheit-Audits benötigt?
- Bewährte Verfahren, die Sie in Ihre Standardverfahren integrieren sollten, um zukünftige Erfolge zu unterstützen
- Dokumentationen und Zertifikate von Drittanbietern, die Sie für das Audit benötigen

Vorbereitung auf den Schmierstoffbereich des Audits

Heutzutage sind Audits so streng wie nie zuvor und für jedes Audit gelten eigene Anforderungen. Gleich, ob Ihr Werk ein Audit für ISO (International Organization for Standardization), GFSI (Global Food Safety Initiative), IFS Food (International Featured Safety), SFQ (Safe Quality Food), AIB International (American Institute of Baking), FDA (US Food and Drug Administration) oder die internen Standards eines Kunden durchführt: Konformität wird für Ihre Kunden, Ihre Verbraucher und Ihre eigene Marke immer wichtiger.

Unabhängig davon, welches Audit ansteht, gelten für die Vorbereitung des Schmierstoffbereichs ähnliche Schritte:

- ausführliche Dokumentation
- korrekte und angemessene Verwendung der Schmierstoffe
- eine Arbeitsweise, um Kontamination von Lebensmitteln mit Schmierstoffen zu verhindern

Nachfolgend finden Sie eine Liste, die Sie bei der Vorbereitung auf den Schmierstoffbereich des Audits unterstützt. Überprüfen Sie bei jedem Audit die genauen Anforderungen, um sicherzustellen, dass keine wichtigen Informationen fehlen.

1. Zertifikate der Produkte

Möglicherweise müssen Sie nachweisen, dass die verwendeten Öle und Fette den erforderlichen Standards entsprechen.

Für Schmierstoffe, die für die Lebensmittelverarbeitung zugelassen sind, sind möglicherweise zusätzliche Nachweise in punkto Allergene, Diätvorschriften, Verwendung gentechnisch veränderter Substanzen etc. erforderlich. Möglicherweise werden Nachweise der Einhaltung lokaler behördlicher Vorschriften oder religiöser Zertifizierungen (z. B. kosher oder halal) benötigt. Dafür müssen Sie häufig Ihren Schmierstofflieferanten nach den aktuellen Zertifizierungen fragen.

Im Durchschnitt werden in Werken zur Lebensmittelverarbeitung zwischen 20 und 60 Schmierstoffprodukte verwendet. Es ist offensichtlich: Wenn Ihr Werk ein konsolidiertes Schmierstoffprogramm mit weniger Schmierstoffen und nur einem einzigen Lieferanten umfasst, ist die Dokumentation zum Nachweisen der Konformität schneller und einfacher zu erhalten.

2. Dokumentation

- Vorbeugender Wartungsplan:** Es ist wichtig, dass Sie Ihren internen Plan für die vorbeugende Wartung zur Hand haben, um die Einhaltung bewährter Verfahren sicherzustellen.
- Querverweisbericht:** Sie sollten über eine spezifizierte Liste der verwendeten Schmierstoffe verfügen, die nach Anlage, Anwendungsbereich und Nutzungshäufigkeit kategorisiert ist. Anhand dieser Informationen kann der Prüfer erkennen, dass die Schmierstoffe mit den erforderlichen Zertifizierungen in den korrekten Anwendungsbereichen eingesetzt werden.
- Sicherheitsdatenblätter und Schulungsdokumentation:** Um die Compliance im Hinblick auf die sichere Handhabung nachzuweisen, empfiehlt es sich, aktuelle Sicherheitsdatenblätter der Schmierstoffe für alle Produkte zur Hand zu haben. Wir empfehlen außerdem, die Schulungsunterlagen Ihrer Mitarbeiter fortlaufend zu aktualisieren und bereitzuhalten, um zu belegen, dass die Mitarbeiter in der Handhabung und Anwendung der Schmierstoffe geschult wurden.
- Produktkennzeichnung:** Im Rahmen der Sorgfaltspflicht ist eine Überprüfung der Produktkennzeichnung unabdingbar. Dies gilt insbesondere, wenn Sie sowohl für die Lebensmittelverarbeitung geeignete als auch nicht lebensmittelverträgliche Schmierstoffe in Ihrem Werk verwenden. Sie sollten Ihr internes System erläutern können, mit dem Sie diese beiden Arten von Schmierstoffen unterscheiden und Kreuzverunreinigungen vermeiden. Stellen Sie sicher, dass alle Produkte korrekt und lesbar gekennzeichnet werden. Bedenken Sie dabei, dass bei der Nutzung des Produkts Etiketten manchmal verschmutzt oder beschädigt werden oder Haftetiketten sich lösen, besonders auf fettigen Oberflächen.

3. Sichere Lagerung und Handhabung

Prüfer werden sich die Verarbeitungsbereiche im Werk, die Lagerorte für ungenutzte Schmierstoffe und die Anlageräume ansehen, in denen sich möglicherweise Schmierstoffe befinden.

Bei Lagerbereichen achten die Prüfer auf den allgemeinen Zustand und die Sauberkeit, aber auch auf die Unterscheidung zwischen Schmierstoffen, die als Schmierstoffe mit versehentlichem Lebensmittelkontakt zertifiziert sind (z. B. H1, HT1), und anderen, die meistens als nicht lebensmittelverträglich bezeichnet werden. Die Prüfer vergewissern sich, ob das Risiko, dass nicht lebensmittelverträgliche Schmierstoffe für einen Anwendungsbereich genutzt werden, der für die Lebensmittelverarbeitung zugelassene Schmierstoffe erfordert, identifiziert wurde und ob vorbeugende Kontrollmaßnahmen durchgeführt werden, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

Von speziellen Vorratstanks mit speziellen Pumpen bis hin zu Fässern mit speziellen Fasspumpen: Verfahren für die Lagerung und den Transport der Schmierstoffe zur Anlage unterstützen die Prüfer bei der Bewertung des Risikos von Kreuzverunreinigungen.

Neben einem guten Identifikationssystem und speziellen Pumpen verfügen herausragende Lagerbereiche auch über die nötigen Mittel, um sicherzustellen, dass die Produktintegrität bei der Lagerung gewahrt und sauberes Öl verwendet wird. Zu diesen Mitteln gehören beispielsweise Trockenmittelentlüfter bei Fässern und Großtanks, die Verunreinigungen über die Luft verhindern, Filtration und luftdichte Transportbehälter.

Fortlaufende bewährte Verfahren

Standardverfahren für Lebensmittelsicherheit-Audits

Lebensmittelsicherheit-Audits sind keine große Sache, wenn Ihr Team vorbereitet ist. Daher empfiehlt es sich, folgende Schritte in die Standardverfahren zu integrieren:

- Überwachen Sie regelmäßig Ihre Betriebsumgebung und dokumentieren Sie dabei, wie Sie Bereiche potenzieller Kreuzverunreinigungen der Schmierstoffe identifiziert und behoben haben.
- Führen Sie eine fortlaufende Liste der verwendeten Schmierstoffe (mit den vollständigen Bezeichnungen). Halten Sie dabei auch fest, wo genau jeder Schmierstoff zum Einsatz kommt und wie viel davon in jedem Anwendungsbereich genutzt wird.
- Eine effektive Lagerverwaltung für das fortlaufende Schmierstoff-Lebenszyklusmanagement
- Dokumentieren Sie kontinuierliche interne Sicherheitsinitiativen (z. B. die routinemäßige Überprüfung von Sicherheitsdatenblättern und Zertifizierungen).
- Führen Sie regelmäßig Probe-Audits durch, um etwaige Probleme rechtzeitig vor einer richtigen Prüfung zu identifizieren und zu beheben. Mit dieser Aufgabe können Sie einen Dritten oder einen internen Experten beauftragen.

Petro-Canada Lubricants – Dokumentation und Zertifizierungen

Sie sind ein Kunde von Petro-Canada Lubricants? Nachfolgend haben wir unsere Dokumentationen und Zertifizierungen zusammengestellt, um Ihnen die Vorbereitung zu erleichtern:

- Technische Datenblätter
- Sicherheitsdatenblätter
- Halal-Zertifikate
- Koscher-Zertifikate
- Registrierungsschreiben für NSF 3H, H1, HT1 und H2
- Allergen-Erklärung
- Erklärung zu gentechnisch veränderten Organismen
- Erklärung zu tierischen Inhaltsstoffen
- Handhabung und Lagerung von Schmierstoffen