

+49 4131 987 666		
Pickenpack – Hussmann & Hahn Seafood GmbH		 
FO Merkblatt für Fremdfirmen Vorschriften für Fremdpersonal in den Verarbeitungshallen und auf dem Betriebsgelände der Pickenpack – Hussmann & Hahn Seafood GmbH		
PHHS		Seite: 1 von 5

1 Rechtsvorschriften und Verantwortung

- 1.1 Alle einschlägigen Arbeitsvorschriften, allgemein anerkannten sicherheitstechnischen Regeln, einschließlich der für unser Unternehmen geltenden Unfallverhütungsvorschriften sowie die Vorschriften zum Umweltschutz, müssen von Ihnen und Ihren Mitarbeitern bei der Ausführung des Auftrages beachtet werden.
- 1.2 Bei Arbeiten an Anlagen zum Lagern, Abfüllen oder Umschlagen von wassergefährdenden Stoffen sowie an innerbetrieblichen Rohrleitungssystemen ist vor Beginn der Arbeiten ein Nachweis über die Eignung als Fachbetrieb gemäß § 19 i des Wasserhaushaltsgesetzes zu erbringen.
- 1.3 Bei Arbeiten an elektrischen Anlagen - Erweiterung, Wartung, Neubau - ist ein Nachweis nach AVBEIV § 12 zu erbringen (Installateureintragung).
- 1.4 Die für die Durchführung der in unserem Unternehmen von ihnen eingesetzten Führungskräfte (Aufsichtspersonen) sind für die Unterweisung Ihrer Mitarbeiter zuständig und verantwortlich.
- 1.5 Sie sind verpflichtet Ihre Führungskräfte und Mitarbeiter vor Beginn Ihrer Tätigkeit über den Inhalt unseres „Merkblatt für Fremdfirmen“ zu unterweisen.

2 Koordination

- 2.1 Die Pickenpack –Hussmann & Hahn Seafood GmbH benennt einen Koordinator, er ist Ihren Mitarbeitern gegenüber weisungsbefugt. Vor Aufnahme der Tätigkeit haben sich Ihre Mitarbeiter beim Koordinator zu melden.
- 2.2 Die Aufsicht durch unseren Koordinator entlastet Sie nicht von Ihren eigenen Führungspflichten und der Verantwortung gegenüber Ihren Mitarbeitern.
- 2.3 Bei Verstößen gegen diese Vorschriften ist unsere Technische Leitung und Schichtleitung berechtigt,
 - die Einstellung der Arbeiten anzuordnen
 - zuwiderhandelnde Mitarbeiter von der Tätigkeit auszuschließen.

3 Verhalten im Brandfall und bei Unfällen

- 3.1 Bei Ausbruch eines Feuers oder bei Explosionen haben Ihre Mitarbeiter sofort die Telefonnummern **365/421** anzurufen.
- Menschenrettung geht vor Brandbekämpfung -
- 3.2 Sie haben die Arbeiten einzustellen und das Haus über die gekennzeichneten Fluchtwege zu verlassen.
- 3.3 Bei Unfällen mit Personenschaden ist die Nummer **421** zu rufen.
- 3.4 Melden Sie alle Arbeitsunfälle Ihrer Mitarbeiter dem Koordinator.

+49 4131 987 666	
Pickenpack – Hussmann & Hahn Seafood GmbH	
FO Merkblatt für Fremdfirmen	
Vorschriften für Fremdpersonal in den Verarbeitungshallen und auf dem Betriebsgelände der Pickenpack – Hussmann & Hahn Seafood GmbH	
PHHS	Seite 2 von 5

4 Allgemeine Verhaltensregeln

- 4.1 Das Werksgelände der Gesellschaft darf nur über den offiziellen Eingang betreten werden. Ausnahmen sind Baustellen außerhalb der Verarbeitungshallen.
- 4.2 Es haben sich alle Mitarbeiter von Fremdfirmen am Empfang zu melden und werden dort von Ihrem verantwortlichen Ansprechpartner abgeholt und eingewiesen. Firma und Name werden im Besucherbuch festgehalten.
- 4.3 Nach Arbeitsende ist der Arbeitsplatz sauber zu hinterlassen und es muss sich beim verantwortlichen Ansprechpartner abgemeldet werden. Diesem werden dann die Stundenzettel und Arbeitsberichte vorgelegt, die von Ihm abzeichnen zu lassen sind. Danach hat die Abmeldung beim Empfang durch Austragung aus dem Besucherbuch zu verfolgen.
- 4.4 Weisen Sie uns auf evtl. Störungen des Betriebsablaufes hin und melden Sie Ihrem Ansprechpartner alle Störungen und Unregelmäßigkeiten, die während der Ausführung Ihres Auftrages auftreten. Sind für Ihre Mitarbeiter Gefahren erkennbar, so sind diese ebenfalls zu melden.
- 4.5 Die von Ihnen eingesetzten Werkzeuge und Geräte insbesondere Leitern, Gerüste, elektrische Maschinen, müssen den einschlägigen Vorschriften entsprechen. Die Benutzung der Pickenpack – Hussmann & Hahn -eigenen Werkzeuge, Maschinen und anderer Ausrüstungen ist nur nach Genehmigung durch den Koordinator im Ausnahmefall zulässig. Für Beschädigungen haftet der Benutzer in voller Höhe. Die Werkzeuge sind bei verlassen des Arbeitsplatzes unter Verschluss zu bringen oder anderweitig zu sichern.
- 4.6 Die benötigten persönlichen Schutzausrüstungen sind von Ihnen zur Verfügung zu stellen und zu benutzen.
- 4.7 Die notwendige Absicherung der Arbeitsbereiche obliegt Ihren Mitarbeitern.
- 4.8 Arbeiten, die außerhalb der normalen Arbeitszeit durchgeführt werden sollen, bedürfen der besonderen Genehmigung.
- 4.9 Gebots-, Verbots- und Warschilder müssen beachtet werden. Sie dürfen nicht entfernt oder unkenntlich gemacht werden.
- 4.10 Flucht- und Rettungswege sowie Feuerschutztüren sind jederzeit freizuhalten. Das gleiche gilt für Feuerlöscheinrichtungen und entsprechende Hinweisschilder. Beschädigungen sind sofort dem Koordinator zu melden. Benutzte Feuerlöscher sind dem Koordinator anzuzeigen.
- 4.11 Produktkontamination ist durch geeignete Maßnahmen auszuschließen. Alle eingesetzten Materialien und Hilfsstoffe müssen über die für den Einsatz in Lebensmittelbetrieben geeignete Zulassung verfügen. Bei Hilfs- und Betriebsstoffen sind die Sicherheitsdatenblätter bereitzuhalten. Während der Montagen sind Kleinteilekästen zu benutzen.

+49 4131 987 666

+49 4151 907 000		
Pickenpack – Hussmann & Hahn Seafood GmbH		 
FO Merkblatt für Fremdfirmen Vorschriften für Fremdpersonal in den Verarbeitungshallen und auf dem Betriebsgelände der Pickenpack – Hussmann & Hahn Seafood GmbH		
PHHS		Seite 3 von 5

- 4.12 Brandschutztüren und alle Ausgänge müssen immer geschlossen sein. Sie dürfen nicht im geöffneten Zustand arretiert werden (Keile, Festbinden o. ä.)
- 4.13 Ihre Arbeitskräfte sind für Ordnung und Sauberkeit in ihrem Arbeitsbereich verantwortlich.
- 4.14 Abschaltung der Energie- und Medienversorgung (z.B. Strom, Gas, Druckluft) sind nur nach Genehmigung durch den Koordinator zulässig.
- 4.15 Sofern Arbeiten, wie Feuer-, Schweiß- und Schneidarbeiten, Umgang mit gefährlichen Stoffen etc. durchgeführt werden müssen, ist generell vorher die Leitung der technischen Abteilung und die Schichtleitung Tel. 462/421 zu informieren und vor der Arbeitsaufnahme das Einverständnis einzuholen. Weiterhin ist vor Schweißarbeiten das Formular „Erlaubnisschein für Schweiß-, Schneid-, Löt-, Auftau- und Trennschleifarbeiten“ auszufüllen. Das Formular wird von dem zuständigen Meister der Technik ausgehändigt und ist nach dem Ausfüllen wieder an diesen zurück zu geben.
- 4.16 Vor dem Befahren von Behältern und engen Räumen ist ein Erlaubnisschein beim Koordinator einzuholen.
- 4.17 Vor dem Umgang mit Gefahrstoffen oder wassergefährdenden Stoffen ist dem Koordinator ein EG - Sicherheits - Datenblatt vorzulegen. Der Umgang mit gefährlichen Stoffen ist auf das notwendige Maß zu reduzieren. Für Gebinde ab 25 Liter Inhalt ist die Fremdfirma verpflichtet, zur Lagerung auf dem Gelände der Pickenpack –Hussmann & Hahn GmbH Auffangwannen zu stellen und zu verwenden sowie Chemikalienbinder (Aufsaugmittel) bereitzustellen.
- 4.18 Die zur Durchführung von Tätigkeiten notwendigen besonderen Qualifikationen sind nachzuweisen.
- 4.19 Bei Arbeiten an oder in der Nähe spannungsführender Anlagen oder Einrichtungen muss der Elektro-Meister vorher informiert werden.
- 4.20 Die Mitarbeiter von Fremdfirmen unterliegen der Geheimhaltungspflicht. Eine Weitergabe von Informationen an Dritte ist nicht gestattet.

Pickenpack – Hussmann & Hahn Seafood GmbH +49 4131 987 666		 
FO Merkblatt für Fremdfirmen Vorschriften für Fremdpersonal in den Verarbeitungshallen und auf dem Betriebsgelände der Pickenpack – Hussmann & Hahn Seafood GmbH		
PHHS	Seite 4 von 5	

5 Personalhygiene für externe Dienstleister

1. Die Verarbeitungsbereiche sowie direkt angrenzende Räume und Räumlichkeiten dürfen nur in sauberer Arbeitskleidung und Sicherheitsschuhen betreten werden. Bei Arbeiten in Produkt nahen Bereichen (alle Tätigkeiten am offenen Produktstrom, Nassbereich mit Produktion), muss eine von PHHS gestellte Hygieneoberbekleidung getragen werden. Dienstleister, die sich nur im Rampenbereich aufhalten, müssen mindestens eine Kopfhaube tragen.
2. Die Kopfhaube ist immer so aufzusetzen, dass sämtliche Kopfhaare vollständig bedeckt sind. Es darf nur die von PHHS gestellte Kopfbedeckung getragen werden.
3. Barträger müssen in Verarbeitungsbereichen, in denen sie in unmittelbarer Nähe zum offenen Produkt arbeiten, eine Bartbinde tragen.
4. Vor jedem Betreten der Verarbeitungsbereiche durch die Hygieneschleusen sind die Hände mit den zur Verfügung gestellten Mitteln zu waschen und zu desinfizieren.
5. Die Verarbeitungsbereiche dürfen vor Arbeitsbeginn nur durch die vorhandenen Hygieneschleusen betreten werden. Grundsätzlich muss jeder Dienstleister eigenverantwortlich sicherstellen, dass die Vorgaben zur Händehygiene eingehalten werden. Die Hände sind mit den zur Verfügung gestellten Mitteln zu waschen und zu desinfizieren.
6. Das Tragen von Schmuck jeder Art und von Uhren ist in den Verarbeitungs-, Lager- und Rampenbereichen nicht gestattet. Dienstleister, die sich nur im Rampen- oder Lagerbereich aufhalten, müssen sichtbaren Schmuck, der sich nicht entfernen lässt, z. B. Piercing, mit einem defektierbarem farbigem Pflaster abkleben.
7. Fingernägel müssen kurz geschnitten, sauber und unlackiert sein. Falsche Fingernägel sind nicht zulässig. Alternativ müssen grundsätzlich an allen Arbeitsplätzen mit direktem und indirektem Kontakt zum offenem Produkt Handschuhe getragen werden.
8. Übermäßige Mengen an Parfum und Rasierwasser sind nicht erlaubt.
9. Einweghandschuhe, werden von PHHS ausgegeben, müssen regelmäßig gewechselt werden.
10. Unverpackte Rohstoffe und Fertigwaren dürfen grundsätzlich nur mit den dafür zur Verfügung gestellten Handschuhen berührt werden. Mit bloßen Händen berührte oder anderweitig verschmutzte Rohstoffe und Fertigwaren sind der Abfallentsorgung zuzuführen.
11. Im Falle von Verletzungen ist die Wunde mit einem vom Betrieb ausgegebenen, detektierbarem und farbigem Pflaster (abweichend von der Produktfarbe) abzudecken. Bei Handverletzungen muss das Pflaster zusätzlich mit einem Handschuh gesichert werden.
12. Alle Lebensmittel, die mit ins Betriebsgebäude gebracht werden, sind in sauberen und hygienischen Zustand zu verwahren. Private Lebensmittel dürfen nicht durch oder in die Verarbeitungsbereiche gebracht werden. Essen und Trinken (auf dem Firmengelände PHHS gilt ein striktes Alkoholverbot) ist nur außerhalb der Verarbeitungs- und Rampenbereiche erlaubt. Das Gleiche gilt für die Einnahme bzw. die Anwendung von Medikamenten jeglicher Art. Es sei denn, es handelt sich um einen akuten Notfall.
13. Das Rauchen ist nur in den ausgewiesenen Bereichen erlaubt.
14. Ansteckende Krankheit im Sinne des Infektionsschutzgesetzes (siehe Aushang „Vorschriften zum Infektionsschutzgesetz“, z. B. Erbrechen und Durchfall, starkes Fieber) sind meldepflichtig.
15. Die Toilettenbenutzung ist nur ohne Oberbekleidung (Kittel/ Jacke) zulässig. Diese sind an den Haken in den Vorräumen aufzuhängen.
16. Persönliche Gegenstände wie Brillen, Schlüssel, Portemonnaies etc. sind, wenn erforderlich nur in geschlossenen Taschen der Arbeitskleidung aufzubewahren.

Pickenpack - Hussmann & Hahn
Seafood GmbH

(Technische Leitung)

+49 4131 987 666

Pickenpack – Hussmann & Hahn Seafood GmbH		 
FO Merkblatt für Fremdfirmen Vorschriften für Fremdpersonal in den Verarbeitungshallen und auf dem Betriebsgelände der Pickenpack – Hussmann & Hahn Seafood GmbH		
PHHS		Seite 1 von 5

Bestätigung

Firma: Soetebeer Metallbau

Name: JOHANNES KRUMSTROH

Einsatzort: Lüneburg

zu erledigende Arbeiten: laufende Arbeiten LHM

Hiermit bestätige ich den Empfang des „Merkblattes für Fremdfirmen“ und werde mich entsprechend verhalten.

Lüneburg, 25.01.2011



Unterschrift