

# Food Defense

Stand Juni 2013/VS 1

<b>Firma</b>	AKO The Spice Company!
<b>Anschrift</b>	Chemnitzer Str. 14-16, D- 30952 Ronnenberg/Empelde
<b>Verantwortlich</b>	Heike Heine
<b>Telefon-Nummer</b>	+ 49/511 94685 13
<b>Mail</b>	heike.heine@ako-gewuerze.de

*Food Defense (Produktschutz) umfasst präventive Schutzmaßnahmen zur Sicherung von Lebensmittelbetrieben vor möglicher mutwilliger Manipulation (physikalisch, chemisch oder biologische Kontaminationen, Sabotage, Spionage)*

## 1. Management

Anforderung	Beschreibung
Gibt es ein Food Defense Konzept?	Ja, Verfahrensanweisungen sind Teil unseres Management-Handbuches, bzw. unseres Management Systems für Lebensmittelsicherheit.
Haben Sie eine Zertifizierung, die FOOD Defense umfasst?	Ja, FSSC 22000 (FOOD SAFETY SYSTEM 22000)
Haben Sie ein Food Defense Team in Ihrem Unternehmen?	Ja, unser Team besteht aus der Geschäftsleitung, Qualitäts-Manager und Menschen aus den unterschiedlichsten Abteilungen unseres Unternehmens (Innendienst, Lager, Produktion, Labor)
Umfasst Ihr HACCP auch Food Defense?	Ja, das HACCP umfasst die Standort-Analyse, Menschen, Dienstleister, Handwerker, Warenverkehr, Versorger, Chemikalien und Entsorgung.

## 2. Produktion/Lager

Anforderung	Beschreibung
Ist das Betriebsgelände umzäunt?	Das Betriebsgelände ist dreiseitig umzäunt, Lade/Beladezonen sind zur Straße offen aber videoüberwacht.
Ist der Zugang zur Produktion/zum Lager verschlossen und nicht für Fremde zu öffnen?	Wir arbeiten mit einem elektronischen Schlüsselsystem, alle Türen sind nicht von außen und Unberechtigten zu öffnen.
Haben Sie eine Alarmanlagen-Sicherung?	Alle Gebäudeteile sind durch Alarmanlagen gesichert.
Gibt es Zutrittsbeschränkungen für Betriebsfremde?	Betriebsfremde müssen sich anmelden und unsere betrieblichen Hygiene- und Sicherheitsregeln durch Unterschrift anerkennen. Sie werden vom Zuständigen abgeholt und dürfen sich nicht ohne Begleitung oder Einweisung innerhalb der Produktion bzw. der Lagerhalle aufhalten.

### 3. Personal

Anforderung	Beschreibung
Lässt sich das Personal in der Produktion/Halle identifizieren?	Alle Mitarbeiter im gewerblichen Bereich tragen Arbeitskleidung.
Schulen Sie Ihr Personal nach Food Defense?	Food Defense ist Teil unseres jährlichen FSSC 22000 Trainings.

### 4. Externe Dienstleister/Besucher

Anforderung	Beschreibung
Wie identifizieren Sie Besucher und Dienstleister?	Diese Personen müssen sich registrieren, bevor sie das Unternehmen betreten. Sie werden von den Hallentüren (Produktion und Lagerhalle) von unserem Personal in Empfang genommen und dürfen sich nicht ohne Erlaubnis dort bewegen.
Wie sichern Sie Fahrzeuge gegen Sabotage ab?	Wir arbeiten ausschließlich mit Fremdspeiditionen, die unsere Food-Defense Instruktionen zur Kenntnis genommen und unterschrieben haben.
Haben Sie spezielle Platzzuweisungen für Fahrer während des Belade- bzw. Entladevorganges?	Ja, es gibt Anweisungen für Fahrer und Fahrzeuge. Fahrer dürfen sich während des Be- bzw. Entladevorganges nicht in der Produktions-, bzw. Lagerhalle hinter der Ladezone aufhalten

**AKO The Spice Company!**



Heike Heine