



Sicherheits- und Umweltschutzmerkblatt (HSE-Merkblatt) „Arbeiten an lebensmittelrelevanten Anlagen“*

Hinweis für den Auftragnehmer:

- Dieses HSE-Merkblatt ist immer bei Arbeiten an lebensmittelrelevanten Anlagen* bzw. bei der Herstellung bzw. Reparatur von Bauteilen die mit Gasen als Lebensmittelzusatzstoff in Berührung kommen* (gasförmig, flüssig oder fest) zu verwenden.
- Trennen Sie die „Bestätigung des Auftragnehmers“ (letztes Blatt dieses HSE-Merkblattes) ab und senden Sie diese ausgefüllt und unterschrieben an den Auftraggeber zurück.
- Geben Sie das HSE-Merkblatt den Mitarbeitern, die den Auftrag von Linde Gas ausführen.
- Ihre Mitarbeiter oder Mitarbeiter des Unterauftragnehmers haben eine Kopie der Bestätigung während der Zeit der Leistungserbringung ständig mitzuführen.

1. Geltungsbereich

Dieses Sicherheitsmerkblatt gilt für Kontraktoren, die von einem Auftraggeber der Linde GmbH, GB Linde Gas Aufträge erhalten. Es ist Bestandteil des Auftrages. Es gelten immer zusätzlich die Regelungen des allgemeinen HSE-Merkblattes „Arbeiten von Kontraktoren“.

*Der in diesem HSE-Merkblatt verwendete Begriff „lebensmittelrelevant“ bezieht sich auf die Produktfamilie BIOGON (gasförmig, flüssig und fest).

2. Vorschriften

Gase als Lebensmittelzusatzstoff sind gemäß dem EU-Recht Lebensmittel.

Der Auftraggeber ist dafür verantwortlich, dass bei Arbeiten an lebensmittelrelevanten Anlagen, bei der Herstellung bzw. Reparatur von Bauteilen die mit lebensmittelrelevanten Gasen als Lebensmittelzusatzstoff in Berührung kommen (gasförmig, flüssig und fest) folgende Vorgaben sicher und nachweislich eingehalten und umgesetzt werden:

- VO(EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- VO(EG) 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- VO (EG) 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- VO (EU) 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), insbesondere §§ 30, 31
- vereinbarte Projektspezifikationen, Leistungsbeschreibung und Standortvorschriften der Linde GmbH sowie einschlägige Vorschriften, Regeln der Technik, und Dokumentationspflichten (z.B. mit allen Angaben über Zulassung und Anwendungsbereich des Gegenstandes)



Seite 2

3. Grundsätze

Arbeiten an lebensmittelrelevanten Anlagen z. B. die Herstellung oder Reparatur von Bauteilen die mit Gasen als Lebensmittelzusatzstoff in Berührung kommen, erfordern spezielle Kenntnisse und ein hohes Maß an Sensibilität.

Abweichungen von den Vorgaben sind nur nach Rücksprache mit dem Auftraggeber und schriftlicher Bestätigung gestattet.

Nach Abschluss der Arbeiten muss die Anlage frei von schädlichen Stoffen und Verunreinigungen sein.

4. Unterweisung

Der Auftragnehmer hat vor Beginn der Arbeiten seine Mitarbeiter über die Bestimmungen dieses HSE-Merkblattes und der weiterführenden genannten Vorgaben zu unterweisen.

5. Schutzmaßnahmen

5.1 Sauberkeit

Bei Arbeiten an lebensmittelrelevanten Anlagen ist auf strikte Sauberkeit (Werkzeug, Arbeitskleidung, Umgebung) zu achten und erforderliche Sorgfalt anzuwenden, dass die Lebensmittelanlage nicht verunreinigt wird.

Kleinteile wie Kabelbinder, Schrauben, Muttern etc. sind in dafür geeigneten Behältern aufzubewahren / zu sammeln. Es ist darauf zu achten, dass die Kleinteile nicht in die Anlage fallen.

5.2 Equipment und Hilfsstoffe

Sämtliches eingesetztes Material, das mit dem Lebensmittelgas in Berührung kommt, muss nachweislich geeignet sein. Die Nachweise müssen vorliegen und übergeben werden.

Für Teile aus Kunststoff (z. B. Dichtungen aus PTFE) muss eine lebensmittelrechtliche Konformitätsbescheinigung vorliegen.

Schmierstoffe müssen für den Einsatz im Lebensmittelbereich geeignet sein (nicht vorhersehbarer Kontakt mit Lebensmitteln), ISO 21469:2006, NSF Zertifizierung (National Sanitation Foundation).

Merke: Auch diese Schmierstoffe sind keine Lebensmittel und dürfen nicht dauerhaft mit Lebensmitteln in Berührung kommen!

Eingesetzte Reinigungsmittel müssen für Lebensmittel zugelassen sein und sind nach der Anwendung vollständig von Anlagenteilen mit Produktkontakt zu entfernen.

5.3 Hygiene

Nach jedem Toilettenbesuch und nach Beschmutzung sind die Hände gründlich mit Seife zu waschen. Essen, Trinken und Rauchen ist nur in den dafür vorgesehenen Bereichen gestattet. Personen mit ansteckenden Krankheiten dürfen nicht an offenen Anlagenteilen arbeiten

6. Begehen von Tanks

Der Eintrag von Schmutz ist zu vermeiden (Schuhe! Siehe auch Punkt 5.1). Es ist darauf zu achten, dass keine Gegenstände wie z. B. Müll, Lappen, Werkzeug, im Tank zurückbleiben.



Seite 3

Bestätigung des Auftragnehmers

Das Sicherheits- und Umweltschutzmerkblatt (HSE-Merkblatt) „**Arbeiten an lebensmittelrelevanten Anlagen***“ von der Linde GmbH, GB Linde Gas haben wir erhalten und zur Kenntnis genommen.

Wir verpflichten uns zur Einhaltung der Festlegungen dieses HSE-Merkblattes und werden dieses HSE-Merkblatt auch an unsere mit der Auftragsausführung beauftragten Mitarbeiter weitergeben sowie diese zur Einhaltung der beschriebenen Regelungen verpflichten.

Die ausführenden Mitarbeiter führen eine Kopie dieser Bestätigung zur Vorlage mit.

Wir beziehen uns auf Ihre SAP-Bestell-Nr.: 81

Wir benennen als Ansprechpartner:

Firmenstempel

Datum

Name in Druckschrift/Unterschrift

Wichtig: Zurückfaxen an den in der Bestellung genannten Einkäufer.