

Instrukcja dotycząca zachowania higieny

1. Zbiór i przygotowanie towaru

- Zebrany towar chronić przed promieniami słońca i wiatrem
- Używać wyłącznie czystych skrzynek i opakowań
- Z towarem należy obchodzić się ostrożnie
- Uszkodzony towar usuwać
- Usuwać ciała obce
- Towar przeznaczony na rynek chronić przed bezpośrednim kontaktem z ziemią
- Po dziennym zbiorze wyczyścić narzędzia i ubrania robocze oraz sprzęt transportowy

2. Higiena osobista

- Po wyjściu z toalety należy umyć ręce
- Na terenie, gdzie odbywa się produkcja i w magazynie nie wolno palić, ani spożywać posiłków lub napoju
- Nie kichać i nie kasłać na produkty żywnościowe
- Należy natychmiast opatrywać rany i skaleczenia
- Należy mieć krótkie i czyste paznokcie lub nosić rękawice
- Przy bliższym kontakcie z owocami, warzywami i kartoflami przeznaczonymi na rynek, zwracać uwagę na stosowną czystość ubrania

3. Zdrowie pracowników

- W przypadku zachorowania na infekcje grypowe, występowanie mdłości, nudności lub biegunkę, poinformować kierownika zakładu
- Zainfekowane rany, zmiany skórne jak infekcje lub wrzody należy zgłosić kierownikowi zakładu
- W nagłych wypadkach chorobowych zwrócić się do lekarza

4. Sprzątanie pomieszczeń, instalacji, urządzeń i maszyn

- Przebieg sprzątania:
 - resztki produktów usunąć
 - na wstępie umyć dokładnie wodą
 - według potrzeby dokonać zasadniczego mycia z dodatkiem środka myjącego
 - po czym dokładnie wypłukać wodą
- Po umyciu usunąć mokre powierzchnie (kałuże)
- Środki czystości i przybory, jak np. myjki, szczotki po każdorazowym użyciu wypłukać i według potrzeby wymieniać

5. Usuwanie odprysków szkła i (odłamków) plastyku

- Artykuły spożywcze, które zostały zanieczyszczone odpryskami szkła lub plastyku, należy wyrzucić w przeznaczone do tego miejsce
- Zanieczyszczone urządzenia i opakowania dokładnie wyczyścić

6. Zwierzęta domowe i szkodniki

- Zwierzęta domowe nie mają wstępu do pomieszczeń, w których znajdują się luźno leżące lub nie zabezpieczone artykuły spożywcze
- Podejrzenia co do wystąpienia szkodników należy natychmiast zgłosić kierownikowi zakładu

7. Usuwanie odpadów

- Odpady należy natychmiast sortować wg. rodzaju i wrzucać do przeznaczonych dla nich pojemników
- Pojemniki na odpady codziennie opróżniać
- Odpady spożywcze oraz inne odpady, które nie są związane z procesem produkcji zakładu, należy przechowywać poza magazynem, halą produkcyjną lub pomieszczeniami sprzedaży

Upustvo za higijenu i postupak

1. Žetva i priprema

- Celu robu čuvati od sunčevih zraka i od vetra
- Samo čiste sanduke i material za pakovanje upotrebljavati
- Robu pažljivo pregledati
- Kvarnu robu odstraniti
- Strane predmete izbaciti
- Direktni kontakt sa podom gotove robe izbegavati
- Alat za žetvu, dodatne delove i transporter posle rada očistiti

2. Lična čistoća

- Posle korišćenja klozeta ruke obavezno oprati
- U produkciji i lageru nesme da se puši, da se jede i pije
- Kijanje i kašljanje na namirnice izbegavati
- Rane odma previti
- Nokte skratiti i očistiti, ili nositi rukavice
- Gledati na čistu odeću kad se radi sa plućnim voćem, povrćem i krompirom

3. Zdravlje saradnika

- Kod prehlade kao gripne infekcije, lošeg stanja, povraćanja ili proliva obavezno javiti se glavnom predradniku preduzeća
- Zarazne rane, infekcija kože ili čir obavezno javiti glavnom predradniku preduzeća
- U hitnim slučajevima potražiti lekara

4. Čišćenje prostorija, aparata, alata i mašina

- Postepeno čišćenje:
 - proizvodne otpatke delimično očistiti
 - sa vodom predhodno dobro očistiti
 - glavno čišćenje po potrebi sa jačim dodacima
 - na kraju sa dosta vode isprati
- Stajaću vlažnost posle pranja izbegavati
- Jači dodaci za čišćenje i alati kao na primer: krpa za brisanje, četke posle svake upotrebe obavezno dobro isprati i u redovnom vremenu promeniti

5. Ostrana komada stakla i tvrdih plastičnih komada

- Sitne komade u dodiru sa namirnicama na određeno mesto baciti
- Dobro očistiti čitavo mesto udesa

6. Kućne životinje i štetočine

- Kućne životinje nesmeju da ulaze u prostorije sa otvorenim i ne zaštićenim namirnicama
- Kod sumnje na štetočine obavezno javiti glavnom predradniku preduzeća

7. Odstraniti otpad

- Otpad odma sortirati i baciti u određen sud ili kante
- Sud ili kante sa otpacima svakodnevno isprazniti
- Otpaci od namirnica i drugi otpaci, koji više nisu potrebni, ne držati u lageru, u produkciji i u prodavničkim prostorijama

Instruções Higiénicas

1. Colheita e preparativos

- Proteger o produto colhido da exposição directa aos raios solares e ao vento
- Utilizar unicamente caixas e material de empacotamento limpos
- Tratar os produtos com cuidado
- Separar os produtos danificados
- Separar objectos estranhos dos produtos
- Evitar o contacto directo do produto pronto para o mercado com a terra/chão
- Limpar os instrumentos e equipamentos da colheita e os aparelhos de transporte

2. Limpeza pessoal

- Lavar sempre as mãos depois de utilizar o WC
- Nas áreas de produção e de armazenagem não é permitido fumar, comer nem beber
- Evitar tossir e espirrar para os alimentos
- Tratar ferimentos imediatamente
- Trazer as unhas sempre cortadas e limpas ou usar luvas
- Usar roupa adequada e limpa ao lidar com frutas, verduras e batatas prontas para o mercado

3. Saúde dos empregados

- Em caso de enfermidades tais como gripe, má disposição, vômitos e diarreia, informar o encarregado da fábrica
- Participar feridas infeccionadas, infecções da pele ou úlceras e abscessos ao encarregado da fábrica
- Consultar o médico em casos de urgência

4. Limpeza das instalações, máquinas e aparelhos

- Passos a dar na limpeza:
 - Remover todos os restos dos produtos
 - Lavar prévia e cuidadosamente com água
 - Efectuar a limpeza principal com detergente, eventualmente
 - Enxaguar cuidadosamente com água abundante
- Evitar deixar poças de água no fim da limpeza
- Lavar os materiais e aparelhos de limpeza tais como panos e escovas, por exemplo, sempre que forem utilizados e substituí-los em intervalos regulares

5. Retiro de estilhaços de vidro e de plástico duro

- Evacuar devidamente alimentos contaminados por estilhaços.
- Limpar as instalações, caixas, e materiais de empacotamento contaminadas.

6. Animais domésticos e parasitas

- É proibida a entrada de animais domésticos em áreas com alimentos abertos ou desprotegidos.
- Suspeitando-se de parasitas nos produtos, informar imediatamente o encarregado da fábrica.

7. Evacuação do lixo

- Separar o lixo, logo que este apareça, de acordo ao tipo e colocá-lo no balde previsto para a sua evacuação
- Esvaziar diariamente os baldes do lixo
- Não guardar resíduos dos alimentos nem outro lixo qualquer, que não têm nada a ver com a produção, no armazém nem nas áreas de produção e de venda

Hygieneanweisung/ -verfahren

1. Ernte und Aufbereitung

- Geerntete Ware vor direkter Sonneneinstrahlung und Wind schützen
- Nur saubere Kisten und sauberes Verpackungsmaterial verwenden
- Sorgfältige Behandlung der Ware
- Beschädigte Ware aussortieren
- Fremdkörper auslesen
- Direkten Bodenkontakt der marktfertigen Ware vermeiden
- Erntewerkzeuge, Ernteausrüstung und Transportgeräte säubern

2. Persönliche Sauberkeit

- Nach dem Toilettengang Hände waschen
- In Produktions- und Lagerbereichen darf nicht geraucht, gegessen oder getrunken werden
- Niesen und Husten auf Lebensmittel vermeiden
- Verletzungen sofort versorgen
- Fingernägel sauber und kurz halten oder Handschuhe tragen
- Auf angemessene saubere Kleidung achten im Umgang mit marktfertigen Früchten, Gemüse, Kartoffeln

3. Gesundheit der Mitarbeiter

- Bei Erkrankungen wie grippalen Infekten, Übelkeit, Erbrechen oder Durchfall Betriebsleiter informieren
- Infizierte Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüre dem Betriebsleiter melden
- In dringenden Fällen Arzt aufsuchen

4. Reinigung von Räumlichkeiten, Anlagen, Geräten und Maschinen

- Reinigungsschritte:
 - Produktreste weitgehend entfernen
 - Mit Wasser gründlich vorreinigen
 - Hauptreinigung gegebenenfalls mit Reinigungszusatz
 - Mit Wasser gründlich nachspülen
- Stehende Nässe nach der Reinigung vermeiden
- Reinigungsmittel und -geräte wie z.B. Wischtücher, Bürsten nach jedem Einsatz auswaschen und in regelmäßigen Abständen ersetzen

5. Entfernung von Glassplittern und Hartplastikbruchteilen

- Mit Splittern kontaminierte Lebensmittel fachgerecht entsorgen
- Reinigung der kontaminierten Einrichtung und Gebinde

6. Haustiere und Schädlinge

- Haustiere haben keinen Zutritt in Räume mit offenen und ungeschützten Lebensmitteln
- Bei Verdacht auf Schädlingsbefall den Betriebsleiter umgehend unterrichten

7. Abfallentsorgung

- Anfallenden Müll sofort und nach Art getrennt in den dafür vorgesehenen Abfallbehältern entsorgen
- Abfallbehälter täglich entleeren
- Lebensmittelabfälle und andere Abfälle, die nichts mit dem Betriebsablauf zu tun haben, nicht in Lager-, Produktions- und Verkaufsräumen aufbewahren