

Hygieneanweisungen

1. Persönliche Sauberkeit

- Nach dem Toilettengang, vor Arbeitsbeginn, nach Handhabung verunreinigten Materials, nach Essen, Trinken und Rauchen, nach Gebrauch eines Taschentuchs Hände waschen; möglichst unparfümierte Reinigungsmittel und saubere Handtücher benutzen
- Verletzungen sofort versorgen
- Fingernägel sauber und kurz halten oder Handschuhe tragen (Anweisungen des Betriebsleiters oder einer anderen verantwortlichen Person beachten)
- Auf angemessene saubere Kleidung achten im Umgang mit marktfertigem Obst/Gemüse
- Arbeitskleidung (z.B. Oberbekleidung, Handschuhe, Haarnetze) auf Anweisung tragen, die Handhabung der Kleidung nach Beendigung der Tätigkeit beachten (Reinigung, Aufbewahrung)

2. Gesundheit der Mitarbeiter

- Schnitt- oder andere Verletzungen abdecken
- Bei Erkrankungen wie grippalen Infekten, Übelkeit, Erbrechen oder Durchfall den Betriebsleiter informieren
- In dringenden Fällen einen Arzt aufsuchen
- Arbeitnehmer führt Absprache zwischen dem Arbeitgeber, dem Arzt und gegebenenfalls der Krankenkasse bezüglich der Wiederaufnahme der Arbeit

3. 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
- Bei Verdacht auf Schädlingsbefall den Betriebsleiter umgehend unterrichten

4. Glasbruch

- Bei Glasbruch den Betriebsleiter informieren
- Die Lampen über dem Produktionsstrom müssen aus bruchsicherem Glas bestehen
- Glasflaschen sind im Betrieb verboten
- Glassplitter und Zerbrochenes gefährden Lebensmittel direkt und sind zu vermeiden; kommt es dennoch zum Glasbruch, ist die Anlage unverzüglich zu stoppen; die Glassplitter sind vollständig zu entfernen und es ist zu prüfen, ob es zu einer Verunreinigung des Produktes gekommen ist
- Alle Lebensmittel, die mit Glas- oder Plastiksplittern in Berührung gekommen sind, sind umgehend zu entsorgen
- Im Umgang mit Glas (z.B. Glasscherben, Leuchtröhren) mind. 5 m Abstand zur Ware halten
- Die gleiche Vorgehensweise gilt für den Umgang mit harten, durchsichtigen Plastiksplittern, abgebrochenen Metall- und Messerteilen oder Holzsplittern

5. Ernte und Aufbewahrung

- Geerntete Ware vor direkter Sonneneinstrahlung und Wind schützen
- Erntebehälter ausschließlich für Ware benutzen; falls Anhänger, Container oder Schubkarren als Behälter für Produkte verwendet werden, müssen sie vor dem Gebrauch gereinigt werden
- Nur saubere Kisten und sauberes Verpackungsmaterial verwenden
- Verpackungsmaterial bei längerer Unterbrechung (z.B. über Nacht) vom Feld entfernen
- Sorgfältige Behandlung der Ware
- Beschädigte Ware aussortieren
- Fremdkörper vermeiden bzw. auslesen (z.B. Schmuck, Steine, Erntewerkzeug)
- Tragen von Schmuck vermeiden
- Niesen, Spucken und Husten auf Lebensmittel vermeiden
- In Produktions- und Lagerbereichen darf nicht geraucht, gegessen (auch Kaugummi) oder getrunken werden
- Direkten Bodenkontakt der marktfertigen Ware vermeiden

6. Reinigung von Räumlichkeiten, Anlagen, Geräten und Maschinen

- Siehe Reinigungsplan
- Stehende Nässe nach der Reinigung vermeiden
- Reinigungsmittel und -geräte wie z.B. Wischtücher, Bürsten etc. nach jedem Einsatz auswaschen und in regelmäßigen Abständen ersetzen
- Anweisungen des Betriebsleiters oder einer anderen verantwortlichen Person sind Folge zu leisten

Instrucțiuni de igienă

(rumänisch)

1. Igiena personală

- Spălați-vă mâinile după ce ați fost la toaletă, înainte de a începe lucrul, după ce ați manipulat materiale contaminate, după ce ați mâncat, băut sau fumat, după ce ați folosit un șervețel; utilizați, pe cât posibil, produse de curățare neparfumate și prosoape curate
- Tratați imediat rănilor
- Mențineți unghiile curate și scurte sau purtați mănuși (respectați instrucțiunile șefului de exploatare sau ale unei alte persoane responsabile)
- Asigurați-vă că purtați îmbrăcăminte curată și adecvată atunci când manipulați fructe/legume gata de comercializare
- Purtați îmbrăcăminte de lucru (de exemplu, îmbrăcăminte de exterior, mănuși, plase pentru păr) conform instrucțiunilor și respectați instrucțiunile privind manipularea îmbrăcăminte după terminarea activității (curățare, depozitare)

2. Sănătatea angajaților

- Acoperiți tăieturile sau alte leziuni
- În cazul bolilor precum infecții gripale, greață, vărsături sau diaree, informați șeful de exploatare
- În cazuri urgente, consultați un medic
- Angajatul discută cu angajatorul, medicul și, dacă este cazul, cu casele de asigurări de sănătate cu privire la reluarea activității

3. Eliminarea deșeurilor

- Aruncați imediat deșeurile produse, separate în funcție de tipul lor, în containerele prevăzute în acest scop .
- Goliți zilnic containerele de deșeuror.
- Nu depozitați deșeurile alimentare și alte deșeuror care nu au legătură cu activitatea operațională în spațiile de depozitare, producție și vânzare.
- În cazul suspiciunii de infestare cu dăunători, informați imediat directorul de exploatare.

4. Spargerea sticlei

- În cazul spargerii sticlei, informați șeful de exploatare
- Lămpile de deasupra fluxului de producție trebuie să fie din sticlă rezistentă la spargere
- Sticlele de sticlă sunt interzise în fabrică
- Cioburile de sticlă și obiectele sparte pun în pericol direct alimentele și trebuie evitate; dacă totuși se sparge sticla, instalația trebuie oprită imediat; cioburile de sticlă trebuie îndepărtate complet și trebuie verificat dacă produsul a fost contaminat
- Toate produsele alimentare care au intrat în contact cu cioburi de sticlă sau plastic trebuie eliminate imediat
- La manipularea sticlei (de ex. cioburi de sticlă, tuburi fluorescente), păstrați o distanță de cel puțin 5 m față de marfă
- Aceeași procedură se aplică și în cazul manipulării cioburilor de plastic dur și transparent, a bucăților de metal și cuțite rupte sau a așchiilor de lemn

5. Recoltarea și depozitarea

- Protejați produsele recoltate de razele directe ale soarelui și de vânt.
- Utilizați recipientele de recoltare exclusiv pentru produse; dacă remorcile , containerele sau roabele sunt utilizate ca recipiente pentru produse, acestea trebuie curățate înainte de utilizare.
- Utilizați numai cutii și materiale de ambalare curate.
- Îndepărtați materialele de ambalare de pe câmp în cazul unei întreruperi mai lungi (de exemplu, peste noapte).
- Manipulați produsele cu grijă.
- Sortați produsele deteriorate.
- Evitați sau îndepărtați corpurile străine (de exemplu, bijuterii, pietre, unelte de recoltare).
- Evitați purtarea bijuteriilor
- Evitați să strănutăți, să scuipați și să tușiți pe alimente
- În zonele de producție și depozitare nu este permis fumatul, consumul de alimente (inclusiv gumă de mestecat) sau băuturi
- Evitați contactul direct al mărfurilor gata de comercializare cu solul

6. Curățarea spațiilor, instalațiilor, echipamentelor și mașinilor

- A se vedea planul de curățare
- Evitați umezeala stagnantă după curățare
- Spălați și înlocuiți periodic detergenții și dispozitivele de curățare, cum ar fi cârpe, perii etc., după fiecare utilizare .
- Urmați instrucțiunile directorului de exploatare sau ale unei alte persoane responsabile

Wskazówki dotyczące higieny

(polnisch)

1. Higiena osobista

- Po skorzystaniu z toalety, przed rozpoczęciem pracy, po kontakcie z zanieczyszczonymi materiałami, po jedzeniu, piciu i paleniu, po użyciu chusteczki higienicznej należy umyć ręce; w miarę możliwości należy używać bezzapachowych środków czyszczących i czystych ręczników
- Natychmiast opatruj rany
- Utrzymuj paznokcie w czystości i krótko przycinaj je lub noś rękawiczki (przestrzegaj instrukcji kierownika zakładu lub innej odpowiedzialnej osoby)
- Podczas pracy z owocami/warzywami przeznaczonymi do sprzedaży należy nosić odpowiednią, czystą odzież
- Należy nosić odzież roboczą (np. odzież wierzchnią, rękawiczki, siatki na włosy) zgodnie z instrukcjami, a po zakończeniu pracy należy postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi postępowania z odzieżą (czyszczenie, przechowywanie)

2. Zdrowie pracowników

- Zakrywać skaleczenia lub inne urazy
- W przypadku chorób, takich jak infekcje grypowe, nudności, wymioty lub biegunka, poinformować kierownika zakładu
- W nagłych przypadkach zgłosić się do lekarza
- Pracownik uzgadnia z pracodawcą, lekarzem i, w razie potrzeby, kasią chorych powrót do pracy

3. Utylizacja odpadów

- Powstałe odpady należy natychmiast wyrzucać do przeznaczonych do tego pojemników, segregując je według rodzaju
- Pojemniki na odpady należy opróżniać codziennie.
- Odpadów spożywczych i innych odpadów, które nie mają związku z działalnością zakładu, nie należy przechowywać w magazynach, pomieszczeniach produkcyjnych i sprzedażowych.
- W przypadku podejrzenia obecności szkodników należy niezwłocznie poinformować kierownika zakładu.

4. Stłuczenie szkła

- W przypadku stłuczenia szkła należy poinformować kierownika zakładu
- Lampy nad linią produkcyjną muszą być wykonane z bezpiecznego szkła
- Butelki szklane są zabronione w zakładzie
- Odłamki szkła i potłuczone przedmioty stanowią bezpośrednie zagrożenie dla żywności i należy ich unikać; jeśli mimo to dojdzie do stłuczenia szkła, należy natychmiast zatrzymać urządzenie; odłamki szkła należy całkowicie usunąć i sprawdzić, czy nie doszło do zanieczyszczenia produktu
- Wszystkie produkty spożywcze, które miały kontakt z odłamkami szkła lub plastiku, należy natychmiast wyrzucić
- Podczas pracy ze szkłem (np. odłamkami szkła, świetłówkami) należy zachować odległość co najmniej 5 m od towaru
- Ta sama procedura obowiązuje w przypadku pracy z twardymi, przezroczystymi odłamkami plastiku, odłamkami metalu i noży lub odłamkami drewna

5. Zbiór i przechowywanie

- Chronić zebrane produkty przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych i wiatrem.
- Pojemniki do zbioru należy używać wyłącznie do przechowywania produktów; jeśli jako pojemniki do przechowywania produktów używane są przyczepy, kontenery lub taczki, należy je przed użyciem wyczyścić.
- Należy używać wyłącznie czystych skrzynek i czystych materiałów opakowaniowych.
- W przypadku dłuższej przerwy (np. na noc) należy usunąć materiały opakowaniowe z pola.
- Należy obchodzić się z produktami ostrożnie.
- Należy oddzielić produkty uszkodzone.
- Należy unikać ciał obcych lub je usuwać (np. biżuteria, kamienie, narzędzia do zbiorów).
- Należy unikać noszenia biżuterii.
- Należy unikać kichania, plucia i kaszlu na żywność.
- W obszarach produkcji i magazynowania nie wolno palić, jeść (w tym żuć gumy) ani pić.
- Należy unikać bezpośredniego kontaktu towarów gotowych do sprzedaży z podłożem.

6. Czyszczenie pomieszczeń, urządzeń, sprzętu i maszyn

- Patrz plan czyszczenia.
- Unikać pozostawiania wilgoci po czyszczeniu
- Środki czyszczące i urządzenia, takie jak ścierki, szczotki itp., należy po każdym użyciu wyprać i regularnie wymieniać
- Należy postępować zgodnie z instrukcjami kierownika zakładu lub innej odpowiedzialnej osoby