

Instrucțiuni privind igiena

1. Recoltarea și pregătirea

- Protejați marfa recoltată de expunerea directă la soare și vânt
- Utilizați numai lăzi și ambalaje curate
- Manipulați marfa cu precauție
- Triați marfa deteriorată
- Seleționați corpurile străine
- Evitați contactul direct cu solul al mărfii pregătite pentru comercializare

2. Curățenia personală

- Spălați mâinile după utilizarea toaletei
- În spațiile de producție și depozitare nu este permis fumatul și consumul de alimente și de băuturi
- Evitați strănutatul și tușitul în apropierea alimentelor
- Îngrijiiți rapid orice rană
- Ungھیile trebuie să fie curate și scurte; eventual se vor purta mănuși
- La manipularea legumelor pregătite pentru comercializare, îmbrăcăminta trebuie să fie curată și pe măsură

3. Starea de sănătate a colaboratorilor

- În caz de îmbolnăviri cum ar fi infecții gripale, grețuri, vomă sau diaree, informați directorul
- Anunțați directorului cazurile de răni infectate, infecții ale pielii sau abcese
- În cazuri urgente, consultați medicul

4. Curățarea încăperilor, instalațiilor, aparatelor și mașinilor

- Etapele de curățenie:
 - Îndepărtați resturile de producție
 - Efectuați în prealabil o curățare temeinică cu apă
 - Efectuați o curățare principală, cu aditivi de curățare dacă este cazul
 - Spălați bine cu apă
- După curățare, evitați să lăsați apă stagnantă
- După fiecare utilizare, clătiți aparatele și mijloacele de curățare cum ar fi lavetele, perile; acestea se vor schimba la intervale regulate

5. Evacuarea deșeurilor

- Evacuați imediat și depuneți pe categorii deșeurile rezultate în recipientele special prevăzute
- Goliți zilnic recipientele pentru deșeuri
- Nu păstrați în spațiile de depozitare, de producție și de desfacere deșeurile de alimente și deșeurile de altă natură, care nu au legătură cu procesul de producție
- Dacă bănuți o apariție a dăunătorilor, informați neîntârziat directorul