

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