

Instrucțiuni privind igiena

1. Curățenia personală

- Spălați mâinile după utilizarea toaletei. Pe cât posibil, vă rugăm să folosiți detergenți neparfumați și prosoape curate.
- Îngrijiți rapid orice rană
- Unghiile trebuie să fie curate și scurte; eventual se vor purta mănuși (Respectați indicațiile șefului de întreprindere sau a oricărei alte persoane responsabile).
- La manipularea legumelor pregătite pentru comercializare, îmbrăcămintea trebuie să fie curată și pe măsură.
- La cerere, la lucru se va purta îmbrăcăminte de muncă (de ex. mantale, mănuși, plasă de păr).

2. Starea de sănătate a colaboratorilor

- Acoperiți tăieturii.
- În caz de îmbolnăviri cum ar fi infecții gripale, grețuri, vomă sau diaree, informați șeful de întreprindere.
- Anunțați șefului de întreprindere cazurile de răni infectate, infecții ale pielii sau abcese
- În cazuri urgente, consultați medicul

3. 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 bănuiți o apariție a dăunătorilor, informați neîntârziat șeful de întreprindere

4. Cioburi de sticlă

- La contactul cu sticla (de ex. sticle de băutură, geam, becuri gen tub incandescent) păstrați o distanță minimă de 5 m față de marfă resp. alimente.
- În cazul apariției de cioburi de sticlă, informați șeful de întreprindere.
- Toate alimentele intrate în contact cu cioburi de sticlă sau plastic vor fi îndepărtate neîntârziat.

5. Recoltarea și pregătirea

- Protejați marfa recoltată de expunerea directă la soare și vânt.
- Recipientii folosiți la recoltare sunt destinați doar pentru marfă. Dacă folosiți remorci, containere sau roabe ca recipiente de recoltare, aceștia vor fi curățați înainte utilizării lor.
- Utilizați numai lăzi și ambalaje curate.
- În cazul unor întreruperi de muncă mai îndelungate (de ex. peste noapte) materialul de ambalaj va fi îndepărtat de pe câmp.
- Manipulați marfa cu precauție
- Triați marfa deteriorată.
- Evitați resp. îndepărtați corpurile străine (de ex. bijuterii, pietre, unelte de recoltat).
- Evitați purtatul de bijuterii.
- Evitați strănutatul, scuipatul și tușitul în apropierea alimentelor.
- În spațiile de producție și depozitare nu este permis fumatul și consumul de alimente (valabil și pentru guma de mestecat) și de băuturi.
- Evitați contactul direct cu solul al mărfii pregătite pentru comercializare.

6. Curățarea încăperilor, instalațiilor, aparatelor și mașinilor

- Vezi plan de curățenie.
- După curățare, evitați să lăsați apă stagnantă
- După fiecare utilizare, clătiți aparatele și mijloacele de curățare cum ar fi lavetele, periile; acestea se vor schimba la intervale regulate
- Respectați indicațiile șefului de întreprindere sau a oricărei alte persoane responsabile.

Instrukcja dotycząca zachowania higieny

1. Higiena osobista

- Po wyjściu z toalety należy umyć ręce. Używać w ramach możliwości nieperfumowanych środków czyszczących i czystych ręczników.
- Należy natychmiast opatrywać rany i skaleczenia
- Należy mieć krótkie i czyste paznokcie lub nosić rękawice. (Przestrzegać instrukcji kierownika zakładu lub innej osoby odpowiedzialnej.)
- Zwracać uwagę na odpowiednią czystość ubrania podczas kontaktu z warzywami przeznaczonymi bezpośrednio na rynek.
- Na polecenie nosić odzież roboczą (np. odzież wierzchnią, rękawice, siateczki na włosy).

2. Zdrowie pracowników

- Przykrywać rany cięte
- W przypadku zachorowania na infekcje grypowe, mdłości, nudności lub biegunkę poinformować kierownika zakładu.
- Należy zgłaszać zainfekowane rany, infekcje skórne lub wrzody kierownikowi zakładu.
- W nagłych przypadkach zwrócić się do lekarza.

3. Usuwanie odpadów

- Śmieci należy natychmiast sortować wg rodzaju i wrzucać do przewidzianych dla nich pojemników na odpady.
- Pojemniki na odpady należy codziennie opróżniać
- Odpadów spożywczych oraz innych odpadów, które nie są związane z procesem produkcji zakładu nie należy przechowywać w magazynie, hali produkcyjnej lub pomieszczeniach sprzedaży.
- Podejrzenia co do wystąpienia szkodników należy natychmiast zgłaszać kierownikowi zakładu.

4. Potłuczone szkło

- Posługując się szkłem (np. butelki z piciem, szyby, świetlówki) należy zachować min. odległość 5 m od towarów lub środków spożywczych.

- W razie rozbicia szkła poinformować kierownika produkcji.
- Wszystkie środki spożywcze, które będą miały kontakt z odłamkami szkła lub plastiku należy natychmiast usunąć.

5. Zbiór i przygotowanie

- Zebrany towar chronić przed promieniami słońca i wiatrem.
- Pojemniki do zbioru używać wyłącznie na towar. Jeśli jako pojemniki do zbioru są używane przyczepy, kontenery lub taczki, muszą one przed użyciem zostać wyczyszczone.
- Używać wyłącznie czystych skrzynek i czystych opakowań.
- Materiały opakowaniowe w przypadku dłuższych przerw (np. w nocy) usuwać z pola.
- Z towarem należy obchodzić się ostrożnie.
- Usunąć towar uszkodzony.
- Unikać ciał obcych, wybrać je (np. biżuteria, kamienie, narzędzia do zbioru).
- Unikać noszenia ozdób.
- Unikać kichania, plucia i kaszłania na produkty spożywcze.
- Na terenie, gdzie odbywa się produkcja, i w magazynie nie wolno palić, jeść i pić (dotyczy to też gumy do żucia).
- Unikać, aby towar przeznaczony na rynek nie miał bezpośredniego kontaktu z ziemią.

6. Sprzątanie pomieszczeń, czyszczenie instalacji, urządzeń i maszyn

- Patrz plan czyszczenia.
- Nie pozostawiać mokrych powierzchni po umyciu.
- Środki czystości i przybory, jak np. myjki, szczotki po każdorazowym wykorzystaniu wypłukać i regularnie wymieniać.
- Przestrzegać poleceń kierownika zakładu lub innej osoby odpowiedzialnej.