

1. Doel

- Deze instructie beschrijft de regels die in acht genomen worden om de hygiëne binnen de productieruimten en het sanitair en tijdens de productie te garanderen. Greenpack wil een voedselveilig product produceren en zich daarbij houden aan de Nederlandse wet. Deze instructie is gebaseerd op de risicoanalyse om fysische, microbiologische en chemische besmetting van het product te voorkomen.
- Naar aanleiding van deze instructie is Instructie [I06.1-Hygiene instructie personeel](#) opgesteld. Deze instructie wordt door iedere nieuwe medewerker gelezen en getekend voor aanvang van de werkzaamheden. Alle medewerkers zijn verantwoordelijk voor het naleven van deze instructie. Deze regels gelden ook voor bezoekers. Jaarlijks vindt er een opfrustraining met betrekking tot de hygiëneregels plaats.
- Bezoekers zijn verplicht zich aan [I06.2-Hygiënereglement bezoekers](#) te houden. Iedere bezoeker tekent na het lezen van het reglement [F25-Bezoekersverklaring](#).
- In [PRO11-Schoonmaak](#) is beschreven hoe het gebouw, de productieruimte en overige faciliteiten schoon en netjes gehouden worden.

2. Persoonlijke hygiëne

- In de productieruimten worden haarnetjes/ baardnetjes gedragen alle hoofdharen dienen bedekt te zijn.
- Medewerkers dienen schone kleding te dragen. Bij het dragen van hoofddoek (vanwege geloofsovertuiging) moet schoon zijn en ook in productieruimtes van haarnet voorzien zijn.
- Kleding en schoenen dienen in de daarvoor bestemde ruimte te worden opgeruimd.
- Handschoenen voor éénmalig gebruik moeten na gebruik weggegooid worden in de daarvoor bestemde afvalbak.
- Nagels dienen kortgeknipt te zijn en niet gelakt, als men geen handschoenen draagt.
- Lange haren dienen bijeengebonden te zijn, haarpennen zijn niet toegestaan.
- Sieraden, piercings, accessoires (met (strass) stenen, studs, pailletten e.d.) of horloges zijn verboden (alleen een gladde trouwring is toegestaan). Er mogen geen persoonlijke attributen worden meegenomen op de werkvloer.
- Voor het begin van de werktijd, na toiletbezoek en voor- en na het eten moet men de handen wassen, ook de armen en het hoofd dienen schoon te zijn. Desinfectie van de handen is vanwege de aard van het product niet noodzakelijk.
- Open wonden dienen uitsluitend met een verstrekte blauwe waterafstotende pleister zorgvuldig te worden afgeplakt en mogen niet in aanraking komen met de producten, daartoe dient verplicht een handschoen te worden gedragen (zie Instructie Uitgifte blauwe pleisters).
- Bij last van een besmettelijke infectieziekte / (huid)ziekte, die de medewerker ongeschikt kan maken voor het werken met producten bestemd voor menselijke consumptie of *contact met anderen*, dient door de medewerker voor aanvang van de werkzaamheden de Arbo-/bedrijfsarts geraadpleegd te worden of de betreffende werkzaamheden door de medewerker uitgevoerd kunnen worden.
- Er wordt geen overdadige make up gebruikt.
- Roken en eten en drinken is alleen toegestaan in daarvoor bestemde ruimte.
- Afval moet direct na de pauze in de daarvoor bestemde bakken worden gedeponeerd.
- Het gebruik van medicijnen moet bij de Arbo-/bedrijfsarts gemeld worden, indien het medicijngebruik van invloed is op de veiligheid op de werkvloer of tijdens werkuren. De bedrijfsarts kan dan beoordelen of er sprake is van een (onveilige) situatie waarvan je leidinggevende op de hoogte moet zijn.*
- De eigen werkplek dient schoongehouden te worden.
- Calamiteiten (met betrekking tot het product, glasbreuk, e.d.) dienen aan de operationeel manager te worden gemeld
- Gereedschappen dienen na gebruik op de daarvoor bestemde plaats opgeborgen te worden.
- Bij gemorste lichaamssappen (bloed, braaksel, o.i.d.) zal de bewuste plaats direct schoon worden gemaakt door schoonmakers (eventuele persoonlijke beschermende maatregelen zullen waar nodig genomen worden). Wanneer een incident als bovenstaande heeft plaats gevonden op de werkvloer zal de bewuste locatie worden afgezet waarna schoonmaak kan plaatsvinden. Directeur, kwaliteitsfunctionaris of manager operationele zaken zal de plaats vrij geven na controle. Eventueel besmet product wordt verwijderd en als afval afgevoerd.

3. Werkjassen

- Verwerking van product vindt plaats op tafels van 100 cm hoog zodat beschermende kleding tot de middel voldoende is om de productveiligheid te garanderen. Privé boven kleding moet dus volledig afgeschermd zijn door de werkjassen.
- De door Greenpack verstrekte werkjas wordt aan het einde van de werkdag door de medewerkers in de wasmand gedaan. Verantwoordelijke wasmedewerker zorgt voor dagelijkse reiniging en hangt schone werkkleding terug op de daarvoor bestemde plaats.
- Persoonlijke kledingstukken worden opgeborgen in kastjes in de kleedkamer.

- Afhankelijk van de werkzaamheden van de medewerkers van de Technische dienst zal men zelf de reinheid van de werkjas moeten blijven monitoren. Wanneer dit noodzakelijk is wordt tussentijds een schone werkjas aangedaan.

4. Hygiëne in de bedrijfsruimten algemeen

- Bedrijfsruimten dienen schoon en goed onderhouden te zijn.
- Het bedrijf wordt schoongemaakt volgens het schoonmaakplan en schoonmaakprogramma.
- Middels kunstlicht dient de ruimte goed verlicht te zijn, met name de verwerkingsruimte.
- De lampen dienen voorzien te zijn van beschermende kap of beschermende hoes of LED-verlichting om te voorkomen dat er glas in het product valt (zie instructie I05.0 Glasbreuk).
- Er dienen passende maatregelen genomen te worden tegen ongedierte (zie instructie ongediertebestrijding).
- Er moet voldoende ventilatie zijn om vorming van condens, schimmels en bacteriën tegen te gaan.
- Schoonmaakmiddelen worden in een aparte, afgesloten kast bewaard.
- Deuren en vloeren moeten van glad, niet absorberend, goed schoon te houden materiaal zijn.
- Bij het schoonmaken met schoonmaakmiddelen dient alles goed gespoeld te worden. Het water moet drinkwaterkwaliteit zijn. Schoonmaakmiddelen moeten geschikt zijn voor de voedselverwerkende industrie.
- Er zijn schone toiletten en wasgelegenheid beschikbaar voor werknemers in de directe omgeving van de werkzaamheden.
- Het product mag in geen geval in aanraking komen met de vloer. Bakken en kisten met producten moeten daarom altijd op een pallet staan.

5. Hygiëne in de productieruimte (sorteren en verpakken)

- De oppervlakten van apparatuur, die in aanraking komen met de producten dienen van glad, afwasbaar en niet-giftig materiaal te zijn vervaardigd.
- De apparatuur dient zodanig gemaakt te zijn dat er geen productvreemde materialen, zoals schroeven in de producten terechtkomen. Gezien de aard van de producten is metaaldetectie geen vereiste maar wordt dus ondervangen door analyseren van het risico in het ontwerp van de machines.
- Hulpmiddelen die bij de productie gebruikt worden dienen te zijn gemaakt van onderscheidend materiaal en ze mogen niet van hout zijn.
- Hulpmiddelen dienen op een vaste plaats te worden opgeruimd en er moet regelmatig worden gecontroleerd of alle hulpmiddelen nog aanwezig zijn.
- Materialen en apparatuur mogen het product niet beschadigen.
- Materialen en apparatuur moeten zo vaak als nodig ontdaan worden van vuil en stof.
- Bij gebrek aan smeermiddelen ten behoeve van apparatuur dienen deze middelen geschikt te zijn voor de voedingsmiddelenindustrie (food grade), indien de kans bestaat dat ze in aanraking kunnen komen met de producten.
- Kapot fust of ernstig beschadigde pallets mogen niet worden gebruikt ter voorkoming van stukjes hout / plastic in het product.
- Oogst Fust wordt alleen voor geoogst product gebruikt.
- Verpakkingsmaterialen moeten zo worden opgeslagen dat besmetting door ongedierte en stof wordt vermeden.
- Tijdens het sorteren en verpakken wordt visueel gecontroleerd door de medewerker of het fust schoon is. Vuil en kapot fust wordt verwijderd.
- Plantaardig productieafval moet dagelijks worden verwijderd.
- Nieuw aan te schaffen installaties dienen makkelijk gereinigd en onderhouden te kunnen worden.
- Bij calamiteiten waarbij toegang wordt gegeven aan hulpdiensten in deze ruimtes zal de ruimte geïnspecteerd worden door kwaliteitsmanager. Hij of zij kan bepalen in welke mate de ruimte gereinigd moet worden. Wanneer een incident als bovenstaande heeft plaats gevonden op de werkvloer zal de bewuste locatie worden afgezet waarna schoonmaak kan plaatsvinden. Directeur, kwaliteitsfunctionaris of manager operationele zaken zal de plaats vrij geven na controle. Eventueel besmet product wordt verwijderd en als afval afgevoerd

6. Hygiëne bij opslag en tijdens transport

- Koelcellen dienen goed onderhouden te zijn en regelmatig schoongemaakt te worden.
- In een koelcel is luchtcirculatie vereist.
- De verdamper in de koelcel dient regelmatig gereinigd te worden.
- Thermometers mogen niet van glas zijn, tenzij het product dat er vlakbij komt daartegen beschermd is.
- Het rollend materieel bij greenpack wordt alleen gebruikt voor ongesneden AGF product.
- De vrachtauto's van Greenpack dienen schoon te zijn en in een goede staat van onderhoud.
- Vervoermiddelen mogen gebruikt worden voor vervoer van iets anders dan producten van Greenpack, mits daarbij geen kans is op besmetting van de producten.
- Ook voor externe vervoerders zijn bovenstaande regels van toepassing.

7. Hygiëne van de reinigingsmachine

- Het meermalig te gebruiken oogstfust gaat na verwerking via de retourband naar de reinigingsmachine, om daar gewassen te worden met warm / heet water, zie ook procedure I35 Werkinstructie Oogstkratten wassen.
- De temperatuur van het spoelwater wordt regelmatig gecontroleerd en geregistreerd op [F09–Opstart controle](#)

8. Hygiëne in de kantine

- De kantine wordt schoongemaakt volgens het schoonmaakplan.
- Etenswaren dienen in de koelkast in de kantine bewaard te worden.

9. Hygiëne in de sanitaire ruimte

- Er moet minstens één toilet aanwezig zijn: één voor heren en één voor dames.
- Het toilet moet voorzien zijn van een spoeling, aangesloten op een afvoersysteem.
- Er dient minstens één wastafel op het toilet of in de nabijheid van het toilet aanwezig te zijn met stromend water.
- Voor het wassen van de handen moet zeep aanwezig zijn en materiaal om de handen hygiënisch te drogen.
- De deur van het toilet mag niet rechtstreeks in de bedrijfsruimte uitkomen, maar bijvoorbeeld wel in de wasruimte.

10. Ongediertebestrijding

- Ongediertebestrijding wordt uitgevoerd volgens [I07–Ongediertebestrijding](#).

11. Afvalverwerking

- Afval wordt verwerkt volgens [I10.0–Afvalbehandeling](#) en [I10.1-Storten product](#).

12. Controle

- Operationeel manager is verantwoordelijk voor de controle op naleving van de hygiëne regels.