

- 1** Éteindre le moteur
- 2** Sonnerie de porte
- 3** Chargement / déchargement immédiat
- 4** Ne pas manger ni boire
- 5** Chargement et déchargement hygiéniques
- 6** Pas de bijoux
- 7** Interdiction de fumer
- 8** Partir avec la porte fermée

Règles d'hygiène pour les visiteurs et les mécaniciens (externes)

Avant d'entrer dans la zone de production, vous devez être informé des règles d'hygiène applicables

- 1** La zone de production ne doit être pénétré qu'après autorisation et sous la supervision d'un employé désigné.
- 2** Ne portez pas de bijoux (montres, colliers, bagues, boucles d'oreilles).
- 3** Les vêtements doivent être couverts jusqu'en dessous du genou.
- 4** Les cheveux doivent être complètement couverts.
- 5** Portez les vêtements et les chaussures prescrits.
- 6** N'utilisez pas de maquillage lourd ou de parfums.
- 7** Lavez-vous les mains avant d'entrer dans la zone de production.
- 8** Il est interdit de manger (y compris des médicaments), de boire ou de fumer.
- 9** Évitez tout contact avec des aliments.

Règles supplémentaires pour les mécaniciens

- 10** Vous ne devez pas engager d'entretien ou de réparations à proximité directe des denrées alimentaires. Si des réparations sont nécessaires, appelez d'abord le responsable de la production afin que tous les aliments puissent être protégés de manière adéquate contre la contamination du produit.

Règles d'hygiène du personnel

Lavage des mains

Avec nos mains, nous tenons des outils, nous traitons des produits, utilisons des matériaux d'emballage et nous tournons la poignée de porte des toilettes. Nos mains sont une source potentielle importante de contamination. Lavez-vous et désinfectez-vous les mains :

- avant de commencer à travailler
- avant et après chaque pause
- après chaque visite aux toilettes
- lors d'un changement de service
- lors du transfert d'une zone sale (comme les toilettes, la cantine, les bureaux et l'atelier technique) à une zone propre (comme les zones de production et les entrepôts).

Remarque: le port de gants en plastique n'est pas suffisant. Ces gants doivent être régulièrement lavés ou remplacés (par la suite, nettoyez-vous simultanément les mains).

Couvre-chef propre

Les poils sont désagréables, ils contiennent souvent des micro-organismes. Pendant la journée, nous perdons des cheveux. Porter un chapeau est essentiel.

Vêtements propres

Dans l'entreprise, mettez vos vêtements de travail. Cela évite l'entrée de « saleté externe » dans les zones de production. Bien sûr, assurez-vous de mettre des vêtements de travail propres.

Bottes / chaussures propres

Vos bottes ou chaussures sont des supports à saleté. Évitez la propagation de la saleté, lorsque vous passez de zones sales à des zones propres, en brossant soigneusement.

Plâtres sur les surfaces des plaies

Couvrir les plaies avec des pansements prescrits (détectables par le métal).

Contamination croisée

La contamination croisée est le transfert de micro-organismes de produits sales à des produits propres, de produits infectés à des produits non infectés, des outils propres à outils de sale...etc. Par conséquent, nettoyez non seulement vos mains, mais aussi vos matériaux comme des gants, des outils, des instruments de mesure...etc. Évitez la contamination croisée !

Manger (y compris les médicaments), boire ou fumer

Il est interdit de manger, de boire et de fumer sur le lieu de travail. Le risque de contamination des produits est beaucoup trop élevé.

Bijoux, vernis à ongles, maquillage lourd et parfum

Les bijoux ne doivent pas être portés pendant le travail. Les bijoux sont dangereux pour vous et le produit. Le vernis à ongles n'est pas autorisé. Il peut peler et ainsi contaminer le produit, de plus vous ne pouvez pas voir s'il y a de la saleté possible sous vos ongles. N'utilisez pas de maquillage ou de parfum lourd.

Ordures

Jetez les ordures toujours dans le bon bac (à cet effet fourni).

Rappelez-vous que l'hygiène ne s'arrête pas lorsque la production s'arrête.



LAVAGE DES MAINS

- Avant le début des travaux
 - Avant d'entrer dans la zone de production
 - Lors du changement de lieu de travail
 - Après chaque pause
 - Après avoir visité les toilettes
 - Après avoir vidé ou touché les poubelles
 - Après avoir touché la bouche, le nez, les cheveux...etc. ou d'autres personnes
 - Après avoir éternué ou toussé dans les mains
 - Si les mains sont sales ou s'il y a des résidus alimentaires qui y collent
- Avant de commencer
 - Avant d'entrer dans les locaux de production
 - Lorsque vous changez d'emploi
 - Après chaque pause
 - Après avoir utilisé les toilettes
 - Une fois les poubelles vidées
 - Lorsque vous touchez la bouche, le nez, les cheveux, etc. ou après avoir touché d'autres personnes
 - Si les mains sont sales ou lorsque des restes de nourriture se sont accumulés sur eux
 - Après le nettoyage
 - Après avoir terminé

Procédure de nettoyage des mains



Mouiller les mains
Les mains hydratant avec précision avec de l'eau



Utilisez un distributeur de savon
Les mains hydratant avec précision avec de l'eau



Distribution du savon
Distribuer exactement le savon



Paumes les unes contre les autres
D'abord à l'intérieur de la paumes



Entre les doigts
Puis entre vos doigts



Bout des doigts
Frottez le savon sur vos doigts



Avec les doigts
Puis avec les doigts fermés



Fermés Pouches dans la paume
Tournez les pouces



Avec le bout des doigts
Les doigts frottent à l'intérieur de la paumes



Rincer
Rincer le savon à l'eau des poignets vers le bas



Utilisez des serviettes en papier
Pour l'essuyage, utilisez des serviettes en papier



Paume et dos des mains secs
Séchez l'intérieur et l'extérieur des mains

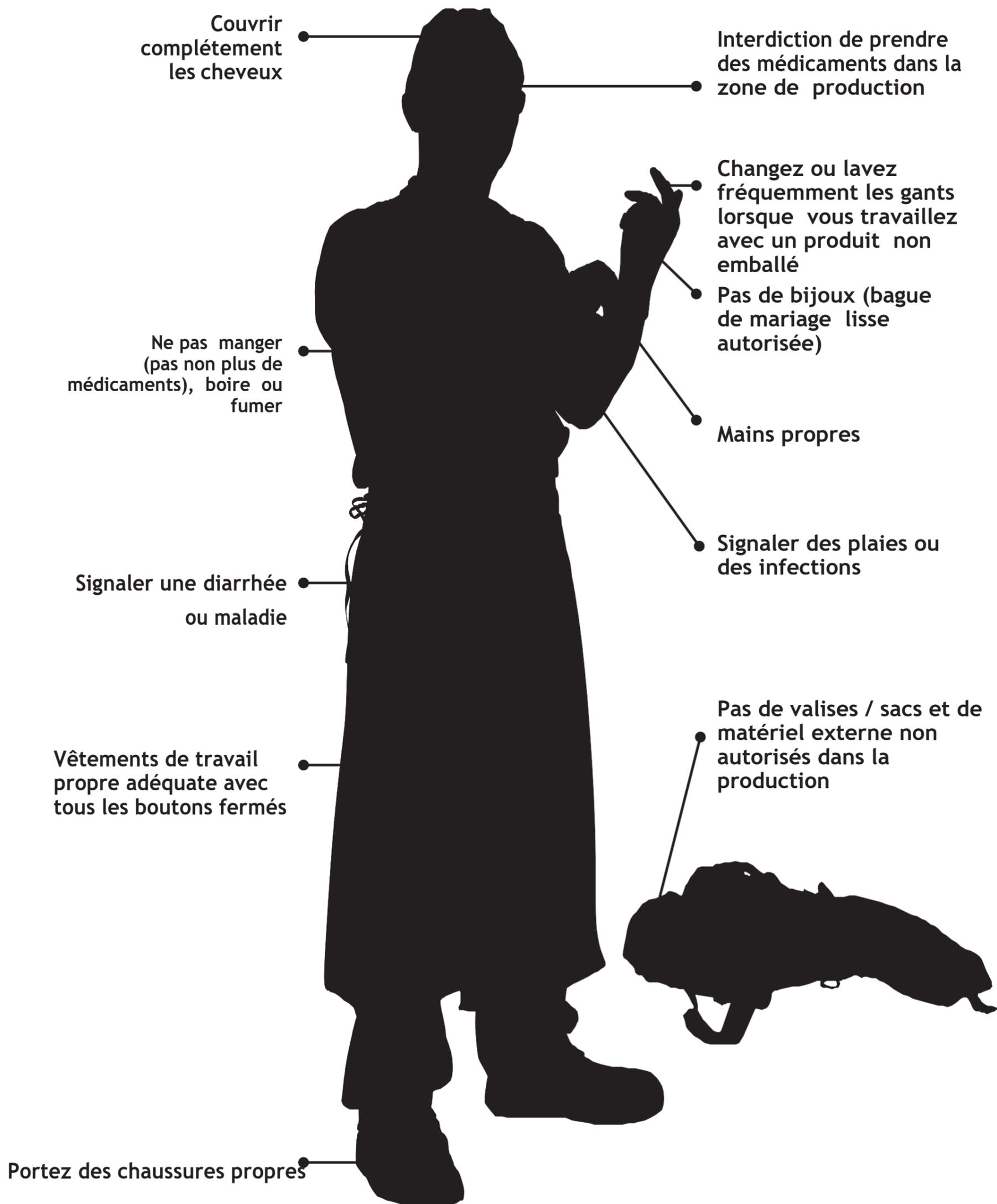


Doigts et autour des ongles secs
Séchez soigneusement vos doigts et vos ongles



Serviettes dans la poubelle sans couvercle
Jetez les serviettes dans la poubelle en évitant tout contact avec vos mains

Règles de présentation dans les zones de production



Hygiène de l'entreprise

Les règles suivantes s'appliquent

Hygiène

- Gardez le département propre et bien rangé.
- Ne placez pas de produit directement sur le sol.
- Ne placez pas de matériaux directement sur le sol qui, par la suite, peuvent contaminer le produit.
- Tous les produits doivent être couverts lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Évitez autant que possible de nettoyer lorsque le produit est présent.
S'il n'y a pas d'autre possibilité: couvrez bien le produit, placez le produit loin et ne vaporisez pas dans la direction du produit.
- Le bois et le carton (inutilement) dans les zones de production doivent être évités dans la mesure du possible.
- Ne mettez pas de caisses, de seaux, etc. au sol, mais sur des chariots, des conteneurs roulants ou des palettes en plastique.
- Couvrir les produits pendant les pauses et le stockage (temporaire) avec une feuille de plastique.
- Les caisses et les contenants ne doivent pas être assemblés car cela pourrait causer une contamination croisée (pas de caisses sur le produit ouvert).
- Lorsque le matériel d'emballage est présent dans la zone de production et non utilisé, il doit être protégé contre la contamination et stocké le plus rapidement possible au bon endroit.

Autre

- Les produits de nettoyage et les produits chimiques doivent toujours être codés avec le contenu.
- Ces produits ne peuvent être utilisés que par du personnel formé et désigné.
- Ces produits doivent être conservés immédiatement après utilisation à l'endroit prescrit et ne doivent jamais se tenir à côté du produit non couvert.
- Gardez les portes fermées autant que possible pour éviter les fluctuations de température et économiser de l'énergie.
- En cas d'allergènes critiques, il convient d'agir strictement. Surtout avec l'introduction d'arachides, toute l'entreprise doit être attentive aux éventuelles réactions allergiques graves des consommateurs (telles que l'urticaire, l'œdème ou le choc anaphylactique).
- Les agrafes, les trombones et les lames ne sont pas autorisés dans les zones de production.

Réception des marchandises

- 1 Ne recevez que des livraisons de fournisseurs agréés.
- 2 Ne recevoir que des produits dont il existe des spécifications approuvées.
- 3 Ne recevez que des produits dans les conditions de fournisseur sont signées par notre société.
- 4 Le conducteur ne peut charger / décharger qu'après la confirmation du véhicule.
- 5 Le conducteur et le véhicule doivent se conformer à nos exigences en matière d'hygiène.
- 6 Le conducteur doit se conformer aux règles extérieures applicables.
- 7 Le destinataire vérifie la livraison sur :
 - Quantité commandée
 - Température
 - Conditions de transport
 - Chauffeur et du soins personnels
 - Emballage
 - Étiquetage
- 8 Les exigences de température dans le formulaire de réception des marchandises doivent être respectées.
- 9 Cette température peut éventuellement être mesurée avec un thermomètre, qui est désinfecté avant et après utilisation.
- 10 Toutes les observations d'audits, les mesures correctives et les commentaires doivent être consignés sur le formulaire de réception des marchandises.
- 11 La livraison est également enregistrée dans le système de traçabilité interne.
- 12 Si nécessaire, un échantillon de processus de livraison peut être prélevé.

Instruction 1 : Entretien

- 1.1 Lors de la maintenance dans le bâtiment de l'entreprise, par exemple l'entretien de la machine, le nettoyage et le remplacement du verre, tous les produits dans la zone immédiate de la maintenance doivent être couverts ou enlevés en toute sécurité.
- 1.2 Si l'entretien prend un certain temps, tous les produits doivent être placés (à nouveau) dans les réfrigérateurs ou congélateurs concernés.
- 1.3 Au sein de l'entreprise, seuls les lubrifiants (comestibles) de qualité alimentaire sont autorisés pour les machines de lubrification...etc.
- 1.4 Dans tous les endroits où des lubrifiants de machines sont utilisés et où il existe un risque que ceux-ci entrent en contact avec le produit, ses pièces rotatives sont protégées au moyen de joints en plastique.
- 1.5 La maintenance selon les contrats de service est toujours enregistrée.
- 1.6 Les réparations explicites doivent être annoncées avec le formulaire de commande de réparation.
- 1.7 Des journaux de bord doivent être conservés de toutes les machines.
- 1.8 Une attention explicite devrait être accordée au verre.

Instruction 2 : Machines de programmation

- 2.1 La programmation des machines de notre entreprise se fait en concertation avec la direction. Ces ajustements spéciaux sont secrets pour l'entreprise.
- 2.2 Les équipements présents dans notre entreprise sont adaptés à la composition du produit. Si un appareil est acheté, il doit donc être adapté aux produits que l'entreprise utilise.
- 2.3 Si nécessaire, l'équipement doit d'abord être ajusté avant de pouvoir être utilisé. Ceci est pour garantir la sécurité, la qualité et la conformité des produits.
- 2.4 Si, lors de l'installation, une défaillance ou une maintenance a lieu, les produits doivent être soigneusement vérifiés pour les défauts du produit.
- 2.5 Si les défauts sont réparés, ils sont vérifiés et peuvent être libérés.
- 2.6 Si le problème est grave, le produit doit être détruit.