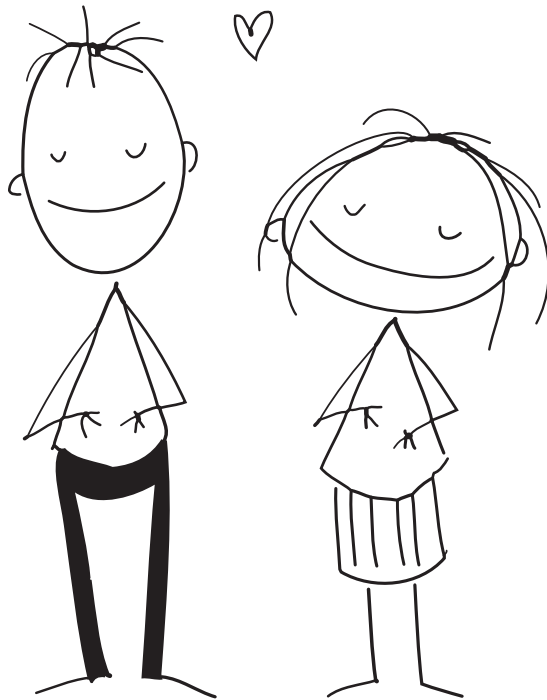


Hygiejne og produksikkerhed

– en vigtig del af hverdagen i Nordic Sugar



Produktsikkerhed i fokus

Denne folder henvender sig til dig, der behøver at vide mere om vores hygiejneregler. Du er måske ansat, midlertidig arbejdskraft, på besøg eller af anden årsag specielt interesseret.

God hygiejne på vores fabrikker er en del af vores kvalitetssikring i hverdagen. Nordic Sugar lægger stor vægt på, at hele produktions-, pakke- og lagringsprocessen foregår i rene omgivelser, så vi kan garantere kunderne sikre fødevarer og foderprodukter.

Foruden det som beskrives i denne folder, har vi rutiner og instruktioner for, hvordan arbejdet skal udføres på hver fabrik. Eksempler på områder, hvor der findes sådanne rutiner, er rengøring, skadedyrskontrol og besøgende.

Vi har et HACCP-system og er certificeret i overensstemmelse med ISO 9001 (kvalitet), ISO 14001 (miljø) og ISO 22000 (produktsikkerhed). Nakskov er certificeret i overensstemmelse med OHSAS 18001 (arbejds miljø). I denne folder får du en kort oversigt over hygiejnereglerne. Er du i tvivl om noget, kan du altid spørge din chef eller kontaktperson. Husk at det er dit ansvar, at du kender til og følger hygiejnereglerne.



Generelle regler

Du skal overalt være opmærksom på følgende:

1. Der er begrænsninger for, hvor man må ryge, spise og drikke. Find ud af, hvad der gælder, hvor du skal arbejde.
2. Sørg for en god personlig hygiejne. Vask hænderne inden arbejdet påbegyndes, og efter toiletbesøg.
3. Et uemballeret produkt må aldrig berøres, med mindre det er absolut nødvendigt. Produktet, som berøres, skal kasseres eller om muligt omarbejdes.
4. Plaster skal være blåt og indeholde en metaltråd.
5. Ørepropper, som høreværn, skal i visse afdelinger indeholde en metalkugle. Find ud af, hvad der gælder, hvor du skal arbejde.
6. Hold døre og vinduer lukkede, så ingen insekter, fugle eller skadedyr kan komme ind.
7. Inden reparationsarbejde påbegyndes, aftales det med den ansvarlige arbejdsleder, hvorledes arbejdet skal gennemføres herunder evt. afskærmning af arbejdsstedet, således at produktet ikke forurenes af fremmedlegemer.
8. Sørg for at ordne og rengøre produktionsudstyret efter gennemført reparationsarbejde, så produkterne ikke forurenes af fremmedlegemer. Vær klar over, hvilke rengøringsrutiner der skal følges.
9. Produktemballage må kun anvendes til det produkt, som det er beregnet til.
10. Emballage, ingredienser, proceshjælpe-midler og andre kemikalier skal opbevares hensigtsmæssigt for at undgå at blive forurenede.
11. Materiale i kontakt med fødevarer eller mellemprodukter skal være beregnet til dette.
12. Affaldsbeholdere skal være mærkede og have låg om nødvendigt.
13. Kæledyr er ikke tilladt på fabriksområdet.
14. Har du opkast, diarre eller betændte sår eller lider du af en smitsom sygdom, f.eks. tuberkulose, skal du informere din chef eller kontaktperson.

Meddel din chef eller kontaktperson, hvis du bemærker noget, som bryder med disse regler, og som har negativ indflydelse på vores produktkvalitet!

Hygiejnezoner

Udover de generelle regler gælder strengere hygiejneregler indenfor visse dele af virksomheden. Derfor er denne inddelt i zoner. Se på opslag eller skilte, hvordan virksomheden, hvor du arbejder, er inddelt.

Zone 1

Zone 1 omfatter håndtering af sukkerroer og rå sukker til og med krystallisationen. I zone 1 skal du huske de generelle regler (se foregående side).



Zone 2

Zone 2 omfatter lokaler for produktion og lagring af foderprodukter. I zone 2 skal du huske de generelle regler og at:

- Glasgenstande og porcelæn ikke må medtages.
- Hvis du ser glassplinter, skal du straks fjerne dem og meddele fundet til din chef eller kontaktperson.
- Man må ikke opbevare personlige ting i zone 2.
- Rengøring skal muligvis dokumenteres. Spørg din chef eller kontaktperson.
- Man må ikke opbevare animalske materialer i zone 2.
- Lysarmaturer og vinduer skal sikres mod glassplinter, hvis der er risiko for forurening af produktet.
- Skylights skal sikres mod at afgive glassplinter.

Zone 3

Zone 3 omfatter lokaler for produktion af fødevarer, hvor produkterne normalt ikke er direkte tilgængelige. I zone 3 skal du huske de generelle regler og reglerne for zone 2, samt at:

- Begynde arbejdsdagen iført rent arbejdstøj.
- Benytte hovedbeklædning.
- Reglerne for zone 4 skal følges ved arbejde, når der er direkte adgang til produktet f.eks.
 - indgreb i maskiner såsom centrifuger, sukkertørrer/-køler, sigter, magneter, pakkemaskiner og nedsækningsanlæg.
 - ved udpakning og håndtering af emballage.

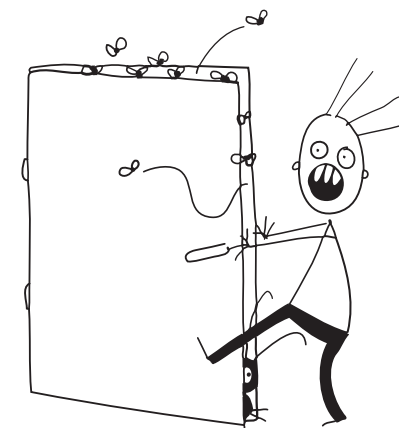
- Reparatører skal
 - bruge rent tøj eller overtrækstøj.
 - inden arbejdet påbegyndes i samarbejde med den ansvarlige arbejdsleder sikre, at arbejdet kan gennemføres uden risiko for forurening af produktet.
 - sikre, at værktøjet er rengjort før anvendelse.
 - efter arbejdet sikre, at alt værktøj, reservedele og lignende er fjernet fra produktionsstedet, samt huske at rengøre produktionsudstyret og arbejdspladsen.
- Der skal være effektiv sikring mod insekter.



Zone 4

Zone 4 omfatter lokaler, hvor uemballerede produkter/ingredienser/emballage håndteres i åbne systemer. I zone 4 skal du huske de generelle regler og reglerne for zone 2 og 3, samt at:

- Hue med hårnnet er påbudt.
- I silo er skoovertræk også påbudt. Hvis du har faste arbejdsopgaver i siloområdet, skal du bruge fodtøj, der kun må bruges i siloområdet.
- Smykker, ure eller handsfree udstyr er ikke tilladt, glatte vielsesringe er undtaget. Øreringe og piercing er tilladt, hvis de er helt dækket til med stof eller plaster.
- Brillesnor skal bruges ved inspektion af siloer, bulktransporter eller containere.
- Brug af udvendige lommer over hoftehøjde er ikke tilladt.
- Værktøj skal være helt rent.



Du har et ansvar

I denne folder kan du læse om vores hygiejneregler. Det er dit ansvar at følge disse regler.

I de lokale håndbøger kan du læse mere. Der finder du også mere information om vores øvrige kvalitetsarbejde, og om hvordan vi arbejder med miljø- og arbejdsmiljøspørgsmål.

Spørg din chef eller kontaktperson, hvis du vil vide mere. Sig til, hvis du bliver opmærksom på, at det er nødvendigt med forbedringer i hygiejnearbejdet et eller andet sted i virksomheden.

