

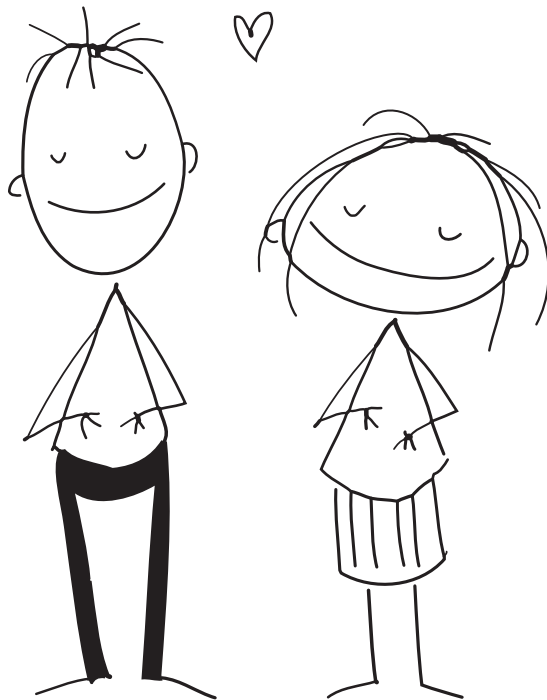


**Nordic Sugar**

Member of Nordzucker Group

# Nordic Sugar higiena ir produkto sauga

– svarbi Nordic Sugar kasdieninio darbo dalis



## Produkto sauga – dėmesio centre

Šis lankstinukas skirtas esamiems, naujiems ir laikiniems darbuotojams, lankytojams, rangovams bei kitiems asmenims, norintiems daugiau sužinoti apie mūsų higienos taisykles.

Gera higienos praktika mūsų fabrikuose – tai mūsų nuolatinio kokybės užtikrinimo dalis. Nordic Sugar pabrėžia, kad visi gamybiniai, fasavimo ir sandėliavimo procesai vykdomi švarioje aplinkoje, todėl savo pirkėjams galime garantuoti saugius maisto ir pašarų produktus.

Be taisyklių, pateiktų šiame lankstinuke, kiekvienas fabrikas turi specifines vidaus taisykles ir procedūras, nurodančias, kaip vykdyti valymo darbus, kenkėjų kontrolę bei kaip priimti lankytojus.

Mes turime RVASVT sistemą, esame sertifikuoti pagal ISO 9001 (kokybė), ISO 14001 (aplinkosauga) ir ISO 22000 (maisto sauga). Daugelis mūsų fabrikų, taip pat, yra sertifikuoti pagal OHSAS 18001 (darbuotoju sauga ir sveikata). Šiame lankstinuke pateikiama bendra visuose mūsų fabrikuose taikoma higienos taisyklių apžvalga. Jei iškiltų kokių nors klausimų, kreipkitės į savo vadovą.



# Bendrosios taisyklės

Visada laikykitės šių taisyklių:

1. Rūkyti, valgyti ir gerti leidžiama tik tam skirtose vietose, tačiau gamybinėse vietose – niekada. Sužinokite, kas taikoma Jūsų darbo vietai.
  2. Visada laikykitės asmeninės higienos, švaros ir tvarkos. Prieš pradėdami darbą ar pasinaudojus tualetu nusiplaukite rankas.
  3. Niekada nelieskite nefasuotos produkcijos, nebent tai yra būtina. Paliestą produktą reikia išmesti arba perdirbti, jei įmanoma.
  4. Pleistrai turi būti ryškios spalvos.
  5. Ausų kamšteliai, jei tai būtina, turi būti susekami metalo detektoriumi. Sužinokite, kas taikoma Jūsų darbo vietai.
  6. Langus ir duris laikykitės uždarus, kad į patalpas nepatektų vabzdžiai, paukščiai, kiti kenkėjai.
  7. Prieš pradėdami remonto darbus, atsakingas darbų vadovas turi supažindinti, kaip atlikti darbus, kad neužteršti produktų.
  8. Po remonto darbų, gamybinė įranga privalo būti sutvarkyta ir nuvalyta, kad išvengtų produkto užteršimo. Atlikite tai pagal atitinkamas valymo procedūras.
  9. Naudojamos tik maistui skirtos pakuavimo medžiagos.
  10. Sandėliuoti pakavimo medžiagas, ingredientus, pagalbines gamybines medžiagas ir kitus chemikalus reikia taip, kad išvengtų užteršimo.
  11. Medžiagos, besiliečiančios su maistu, turi būti skirtos tokiam naudojimui.
  12. Atliekų konteineriai turi būti sužymėti, o kur būtina – uždengti.
  13. Gyvūnai fabriko teritorijoje draudžiami.
  14. Praneškite savo vadovui jei viduriuojate, vemiate, turite užkrečiamų žaizdų ar sergate rimta infekcine liga, pvz. tuberkulioze.
- Prašome informuoti savo vadovą, jei pastebėjote šių taisyklių pažeidimą arba tai, kas gali neigiamai paveikti mūsų produktų kokybę ir saugą!

# Higienos zonos

Greta bendrųjų taisyklių tam tikrose fabriko vietose – ar zonose taikomos griežtesnės higienos taisyklės. Prašome susipažinti su skirtingomis zonomis ir jų ženklais Jūsų darbo vietoje.

## Zona Nr.1

Higienos zona Nr.1 apima cukrinių runkelių ir žaliavinio cukraus perdirbimą, įskaitant kristalizaciją. Zonoje Nr.1 taikomos bendrosios higienos taisyklės (žr. ankstesnį psl.).



## Zona Nr.2

Higienos zona Nr.2 apima pašarinių produktų gamybos ir sandėliavimo patalpas. Šioje higienos zonoje taikomos tiek bendrosios, tiek sekančios higienos taisyklės:

- Zonoje draudžiami stiklo ar keramikos daiktai. Jei radote šukių ar nuolaužų – jas nedelsiant pašalinkite ir apie tai informuokite savo vadovą ar kitą viršininką.
- Asmeninių daiktų saugojimas draudžiamas.
- Tam tikrose vietose gali būti reikalingos valymo procedūros. Pasiklauskite savo vadovo.
- Draudžiamas gyvulinės kilmės medžiagų saugojimas.
- Šviesos šaltiniai (tiek dienos šviesos, tiek kaitrinės lempos) ir langai turi būti saugūs galimam dūžio atvejui jei yra produktų užteršimo stiklo šukėmis rizika.
- Stoglangiai turi būti iš saugaus stiklo.

## Zona Nr.3

Higienos zona Nr.3 apima patalpas ar gamybines vietas, kuriose gaminami maisto produktai, bet tiesioginio priėjimo prie jų nėra. Šioje zonoje taikomos bendrosios ir zonos Nr.2 taisyklės, o taip pat sekančios higienos taisyklės:

- Pradėkite darbo dieną, vilkėdami švarius darbo rūbus.
- Kepurė dėvima visada.
- Zonos Nr.4 taisyklės taikomos, jeigu dirbant tiesiogiai prieinama prie produkto, pvz.:
  - kai dirbama su įrengimais, tokiais kaip centrifugos, cukraus džiovyklos/aušintuvai, sietai, magnetai, pakavimo mašinos ir supylimo į maišus įranga;



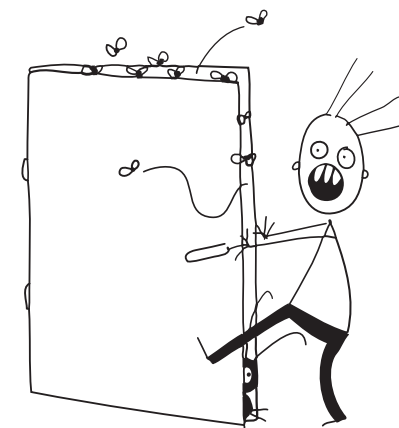
– kai sufasuojama ir išfasuojama produkcija.

- Remonto personalas privalo:
  - dėvėti švarius ar apsaugančius drabužius;
  - prieš prasidedant darbui, aptarti jį su darbų vadovais, kad užtikrintų darbų atlikimą neužteršiant produkto;
  - įsitikinti, kad įrankiai švarūs prieš juos naudojant;
  - baigus darbą, visus įrankius, atsargines dalis ir kt. grąžinti, o gamybinę įrangą ir darbo vietą išvalyti.
- Turi būti efektyvi apsauga nuo vabzdžių.

## Zona Nr.4

Higienos zona Nr.4 apima patalpas ar gamybines vietas, kuriose produktai, ingredientai ruošiami ar pakavimas vyksta atvirose sistemose, įskaitant betario cukraus pakrovimą. Šioje zonoje taikomos bendrosios, zonos Nr.2, Nr.3 taisyklės, o taip pat ir sekančios higienos taisyklės:

- Privaloma dėvėti kepurę, dengiančią visus plaukus.
- Siloso patalpose privaloma apsiauti užmautus ant batų. Darbuotojai, nuolatini vykdantys darbo užduotis siloso patalpoje, privalo apsiauti specialią avalynę, skirtą tik šiam darbui.
- Draudžiama segėti juvelyrinius papuošalus (išskyrus glotnų sutuoktinių žiedą), laikrodžius ir kt. Auskarai leidžiami, jeigu jie pilnai uždengti drabužiais arba pleistru.
- Dirbant šioje zonoje leidžiama dėvėti akinius tik su saugos dirželiais.
- Draudžiamos išorinės drabužių kišenės, esančios aukščiau klubų.
- Įrankiai privalo būti visiškai švarūs.



# Jūs esate atsakingas

Šiame lankstinuke galite pasiskaityti apie mūsų higienos taisykles. Laikytis šių taisyklių yra Jūsų atsakomybė.

Daugiau apie tai galite perskaityti vietiniuose dokumentuose, kuriuose pateikiama informacija apie kokybės užtikrinimą darbe ir apie tai, kaip mes prendžiame aplinkosaugos, sveikatos ir saugos klausimus.

Jeigu norite sužinoti daugiau, klauskite darbų vadovo arba kontaktinio asmens. Nedvejodami informuokite mus, jeigu pastebėjote, kad jūsų darbo vietoje reikia gerinti higienos sąlygas.

