

01 SZEMÉLYI HIGIÉNYIA UTASÍTÁSMINTA

1. Az utasítás célja:

Leírni és szabályozni azokat a személyzeti higiéniaival kapcsolatos tevékenységeket, melyek végrehajtásával a vevői igényeknek megfelelő, biztonságos készterméket állíthatunk elő.

2. Alkalmazási terület:

A vállalkozás telephelyére belépő valamennyi személy esetére.

3. Hivatkozások:

Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK és 853/2004/EK rendeletek az élelmiszer-higiéniairól

4. Felelősségek:

Az utasítás bevezetéséért és működtetéséért felelős vezető:.....

Az utasítás betartása minden dolgozó kötelessége.

4.1. Az élelmiszer előállítási folyamatban dolgozók alkalmazásának egészségügyi feltételei

Az élelmiszer előállítás folyamatában csak olyan személyt foglalkoztatunk, aki a vonatkozó közegészségügyi rendeletek előírásainak megfelelően egészséges, fertőző megbetegedésben, bőrbetegségben nem szenved és az egészségügyi előírásokban meghatározott kórokozóktól mentes.

Az alkalmassági vizsgálatokat a foglalkozás-egészségügyi orvos végzi. Új dolgozó kizárólag érvényes vizsgálati eredményeket tartalmazó egészségügyi könyv és egészségügyi nyilatkozat birtokában állhat munkába (33/1998. (VI.24.) NM rendelet).

A foglalkozás-egészségügyi orvos a rendeletekben előírt feljegyzéseket

- egészségügyi könyvben
- egészségügyi törzslapon
- ellátási naplóban vezeti.

Az érvényes „Egészségügyi nyilatkozat és vizsgálati adatok” kiskönyvet a felelős vezető tárolja és gondoskodik naprakész állapotáról.

4.2. Előzetes, időszakos, soron kívüli és záró alkalmassági vizsgálat

Az előzetes szűrővizsgálatokra a hatályos rendelet szerint munkába állás előtt kerül sor. A munkavállaló nyilatkozata és az egészségi állapotára vonatkozó orvosi kikérdezés után, amennyiben valószínűsíthető, hogy meghatározott kórokozót szervezetében nem hordoz, és nem ürít, bejegyezhető az egészségügyi könyvbe és az egészségügyi törzslapra az „alkalmas” minősítés.

Minden egyéb esetben a szükséges vizsgálatokat a foglalkozás-egészségügyi orvos előírásainak megfelelően kell elvégezni. Az egészségi alkalmasságot új dolgozónál (vagy szezonmunkásnál) belépéskor, régi dolgozónál évente egyszer, illetve betegség gyanúja esetén azonnal kötelező vizsgálni. Hosszabb táppénzes állomány, vagy egyéb távollét után az időszakos alkalmassági vizsgálatot kell elvégezni.

Rendkívüli esetben (pl. eszméletvesztés, hosszan tartó megbetegedés, munkakör változtatás, nem megfelelő mikrobiológiai vizsgálati eredmény) soron kívüli alkalmassági vizsgálatot rendelhet el a munkáltató a munkavállalónál.

4.3. Egyéb orvosi vizsgálat, ellátás

- *Sérülés esetén* a sérülés nagyságától függően határozható meg a munkába lépés feltétele. Nagyobb sérülésnél nem, kisebb sérülés esetén védőeszköz (pl. gumiujj) használatával dolgozhat a személy.
- *Betegség* felismeréséhez az orvos a munkahelyi vezetőnek a rendelési időben bármikor segítséget ad - szóbeli tájékoztatással (orvosi titoktartás megtartása mellett).

4.4. Higiéniai oktatások

4.4.1. Az új belépő dolgozókat a munkába állástól számítva **egy hónapon belül** ki kell oktatni:

- az általános élelmezés-egészségügyi előírásokból
- személyi higiéniai alapismeretekből
- annak a területnek a higiéniai előírásából, amelyen dolgozni fognak

Arról, hogy az új dolgozó az anyagot elsajátította-e, visszakerdezés, vagy teszt feladatok megoldása alapján kell meggyőződni. Az oktatást a felelős vezető szervezi. Az oktatás tényét az oktatási naplóban kell rögzíteni.

4.4.2. Ismétlődő higiéniai oktatások

Az éves munkavédelmi és balesetelhárítási oktatással egy időben higiéniai oktatást is kell tartani, melyen az oktatás időpontjában aktuális higiéniai problémákkal (GHP), feladatokkal kell foglalkozni. Az évente legalább egyszer kötelező higiéniai oktatást az éves oktatási tervbe be kell illeszteni.

4.4.3. Új termék gyártása esetén, valamint termékváltáskor, a technológiai utasítás ismertetésével a hozzá kapcsolódó higiéniai ismereteket és a takarítással, fertőtlenítéssel kapcsolatos feladatokat is ismertetni kell. Az oktatás tényét jegyzőkönyvben kell rögzíteni.

Az oktatás elvégzéséért és dokumentálásáért felelős: felelős vezető.

4.5. Védő- és munkaruha használat

Minden nap munkába állás előtt a dolgozónak át kell öltöznie tiszta munkaruhába, amit előírászerűen kell hordania és szennyeződés esetén haladéktalanul ki kell cserélnie. A védőöltözet pólót, nadrágot, karvédőt, műanyag kötényt, egyszer használatos kesztyűt, a munkakörnek megfelelő lábbelit, valamint fejedőt (hajháló, sapka), szakállvédőt, szájmascot foglal magában.

A védő- és munkaruházatot a vállalkozás biztosítja a dolgozók számára. Utcai ruhában senki nem tartózkodhat üzemi területen. Bár az élelmiszeripar legtöbb ágazatában az otthon végzett munkaruha mosás megengedett, azt szigorú szabályok betartásához kell kötni. Az állati termékek feldolgozásával foglalkozók azonban nem vihetik haza és nem moshatják otthon a munka-vagy a védőruhát. A munkaruha mosására célszerűbb megbízható szakmai szolgáltatást igénybe venni, vagy a vállalkozás területén kialakítani megfelelő mosodát.

1. A munkaruha kezelésének valamennyi fázisában biztosítani kell az elkülönített kezelést, a szennyeződéstől, fertőződéstől való védelmet.
2. A tisztítási folyamat során valamely fertőtlenítési eljárással biztosítani kell a munkaruha kórokozó- mentességét. Módszerek a következők lehetnek:
 - mosás magas hőmérsékleten (pl. automata mosógépben 60 C° -on),
 - fertőtlenítőszeres (Hypo, Flóraszept) oldatban történő áztatás a fertőtlenítőszer csomagolásán levő használati utasítás szerint,
 - alapos átvasalás száradás után
3. A munkaruhát szabadban szárítani tilos!
4. Illatos öblítő használata tilos!
5. A mosott munkaruhát tiszta zacskóba csomagoltan kell a munkahelyre szállítani.
6. Munkát kizárólag tiszta munkaruhában lehet végezni. Amennyiben kifogásolható a munkaruha tisztasága, a dolgozónak azonnal ki kell cserélnie tisztára.

4.6. A munkahelyi viselkedés higiéniai szabályai

Munka közben bármilyen ékszer: gyűrűt, órát, nyakláncot, fülbevalót, karkötőt, valamint hajcsipeszt viselni tilos! Piercing viselése leragasztással engedélyezett.

Rágógumit, magot rágni, és étkezni a gyártási területen tilos! Étkezni az étkezésre kijelölt helyen, az étkező helyiségben megengedett. Az élelmiszer felett köhögni, tüsszenteni tilos!

Lakkozott és hosszú körömmel, műkörömmel dolgozni tilos! Intenzív illatú parfümöt, kozmetikumot használni tilos! Sérült kézzel csak úgy szabad dolgozni, hogy a sérülést a termék színétől különböző színes ragtapasszal leragasztjuk, és rá védőkesztyűt húzunk. A sérülést azonnal jelteni kell a munkahelyi vezetőknek.

Munkaközi szünetekben az arra kijelölt helyen szabad csak tartózkodni.

Dohányozni csak az erre kijelölt helyen szabad.

A csikket eloltás után a csikktartóba kell dobni, a szemetet a hulladékgyűjtőbe.

A dolgozó a munkahelyét csak munkaszünetekben vagy külön engedéllyel hagyhatja el. Munkája során a lehető legjobban vigyáznia kell a munkaeszközök és az élelmiszer tisztaságára. A padozatra hullott élelmiszert, el kell távolítani és külön kell gyűjteni selejtezéshez.

WC használat előtt-után, étkezések előtt-után, munkaközi szünet, tüsszentés, köhögés után fertőtlenítő hatású folyékony szappannal kezet kell mosni és csak tiszta kézzel lehet munkába állni. Ezen kívül annyiszor kell kezet mosni, ahányszor csak a kéz szennyeződött.

4.7. Szociális helyiségek

A személyi higiénia magas szinten történő betartása mindazokon a területeken, ahol az emberek az ételkészítéssel kapcsolódó bármely anyaggal érintkezhetnek, kötelező.

Ennek feltétele a dolgozók megfelelő oktatása, valamint a háttérrel biztosító szociális helyiségek (öltöző terület, WC-k, zuhanyzó, étkező, kézmosó helyek) kialakítása.

- A szociális és egészségügyi célra szolgáló helyiségeket úgy kell kialakítani, hogy a megfelelő színvonalú személyi higiéniát biztosítani lehessen, és elkerüljük az ételkészítés szennyezését. Ez azt jelenti, hogy ezeket a helyiségeket műszakonként egyszer, illetve ezen túlmenően szükség szerint takarítjuk. Ezen helyiségek megfelelő világítással, szellőzéssel és fűtéssel rendelkeznek.
- A dolgozók számára a csomagolatlan ételkészítéstől elkülönített helyen biztosítjuk az átöltözést. A zuhanyzóban a penészképződés megakadályozása érdekében gondoskodunk a megfelelő szellőztetésről.
- Megfelelő pihenő és étkező helyiséget biztosítunk a dolgozók számára és ezt higiénikus állapotban tartjuk.
- A dohányzásra külön helyet jelöltünk ki az udvaron (vagy megfelelő elszívással rendelkező helyiséget), amelyet táblával jelzünk. Az esetben, ha az udvaron kerül kijelölésre a dohányzóhely, a dolgozóknak a munkaruhán plusz védőöltözetet kell viselnie, amelyet a gyártó üzembe történő visszatérés után le kell vennie, a lábbelijét pedig, ha nem viselt lábszákot fertőtleníteni kell.
- Hideg-meleg folyóvízzel, kéztisztításra, fertőtlenítésre alkalmas folyékony szappannal és kéztörlésre használatos higiénikus eszközzel (papírtörölközővel/kézszáritó) ellátott, kézmosó berendezést kell biztosítani.
- A kézfertőtlenítés szabályait ki kell dolgozni, és a kézmosó közelében célszerű feltüntetni.
- Az üzem területén megfelelő számú WC álljon rendelkezésre. Ezek, és minden olyan berendezés, amelyben szennyvíz keletkezik, bűzzárón keresztül kell, hogy legyenek bekötve a csatornarendszerbe.
- A WC-k nem nyílhatnak közvetlenül olyan helyiségbe, ahol ételkészítéssel foglalkoznak.
- Megfelelő természetes szellőzést kell biztosítani.

4.8. A gyártó üzem területére történő belépés higiéniai feltételei

Személyi holmit, gyógyszert, ételt a munkaterületre tilos bevinni, ezek kizárólag a kijelölt helyen, az öltözőben, értékmegőrző szekrényben, illetve az étkezőben tárolhatók.

A munkahelyeken csak az oda beosztott dolgozók tartózkodhatnak. A szennyes és tiszta övezetek dolgozói egymás munka területére nem léphetnek, csak utasításra és munkavégzési okokból (munkaruha váltás).

Külső személyek, látogatók belépését „Látogatói nyilatkozat” formanyomtatványon dokumentáljuk. Az üzembe látogatóknak írásban nyilatkozniuk kell az egészségi állapotukról, hogy nem szenvednek fertőző betegségben. Az üzembe való indulás előtt a látogatóknak kötelező levenni az ékszereket, karórákat, és a vállalkozás által biztosított munkaruházatban léphetnek be a feldolgozási területre, kíséreljük együtt.

A látogatók, külső vállalkozók egy erre kijelölt helyen vehetik fel a köpenyt, lábszákot/szájmaszkot/hajhálót stb. illetve tárolhatják a levetett kiegészítőket.

4.9. Higiéniai ellenőrzések

A személyi és környezeti higiénia ellenőrzése és a tapasztalatok dokumentálása napi rendszerességgel a Takarítási lapon, és a Napi ellenőrzési lap (minden nap, a műszak megkezdése előtt) elnevezésű formanyomtatványokon történik. Negyedévente legalább egyszer higiéniai szemlével összekötött telephelyi bejárást tartunk. A személyi és környezeti higiéniai ellenőrzések felügyelete, szükség szerint a hiányosságok megszüntetése a vállalkozás felelős vezetőjének a felelőssége.

A személyi higiéniával kapcsolatos esetlegesen előforduló nem megfelelőség esetén a dolgozó kizárható a munkából.

7. Kapcsolódó űrlapok, feljegyzések:

[02 KÉPZÉSI TERV ÉVRE ŰRLAPMINTA](#)

[03 OKTATÁSI JEGYZŐKÖNYV ŰRLAPMINTA](#)

Oktatási tematika (pl. [U 01 SZEMÉLYI HIGIÉNIAI UTASÍTÁS MINTA](#))

[16 LÁTOGATÓI NYILATKOZAT ŰRLAPMINTA](#)