

**1. Zbiór i przygotowanie**

- Zebrany towar chronić przed promieniami słońca i wiatrem
- Używać wyłącznie czystych skrzynek i opakowań
- Z towarem należy obchodzić się ostrożnie, uszkodzony towar wyselekcjonować
- Zanieczyszczenia z pola (przez dzikie zwierzęta, psy, itp.) unikać, dotknięte produkty wyselekcjonować, nie zbierać
- Usuwać ciała obce
- Towar przeznaczony na sprzedaż chronić przed bezpośrednim kontaktem z ziemią
- Narzędzia zbioru, wyposażenie zbioru i sprzęt transportowy czyścić i konserwować
- Unikać zanieczyszczenia przy transporcie i podczas magazynowania
- Przestrzegać wymagań dotyczących temperatury dla poszczególnych produktów

**2. Higiena osobista**

- Przed rozpoczęciem pracy / po przerwanej pracy: ręce umyć
- Na obszarze produkcyjnym i składowania nie wolno palić, jeść i pić
- Nie kichać i nie kasłać na produkty żywnościowe
- Należy mieć krótkie i czyste paznokcie lub nosić rękawice
- Przy kontakcie z owocami, warzywami i ziemniakami gotowymi na sprzedaż, zwracać uwagę na odpowiednią czystość ubioru

**3. Zdrowie pracowników**

- W przypadku zachorowania na infekcje grypowe, występowanie mdłości, nudności lub biegunki, poinformować o tym kierownika zakładu
- Zainfekowane rany, zmiany skórne lub wrzody należy zgłosić do kierownika zakładu
- W nagłych przypadkach choroby zwrócić się do lekarza
- Ponowny wstęp na plantację po zastosowaniu środka ochrony roślin, tylko po uprzednim wyschnięciu środka na roślinach. Należy dostosować się do niezbędnych, specjalnych zaleceń na temat ponownego wejścia, które znajdują się na etykietce produktu .

**4. Czyszczenie pomieszczeń, instalacji, urządzeń i maszyn**

- Przebieg sprzątania:
  - resztki produktów usunąć
  - na początku umyć dokładnie wodą
  - w razie potrzeby dokonać zasadniczego mycia z dodatkiem środka myjącego
  - po czym dokładnie spłukać wodą
- Unikać pozostawienia wilgoci po czyszczeniu
- Środek czystości i środek do smarowania przechowywać oddzielnie, w razie zapotrzebowania używać, renomowane w sektorze spożywczym

**5. Usuwanie odłamków szkła i twardych odłamków tworzyw sztucznych**

- Artykuły spożywcze zanieczyszczone odłamkami, należy wyrzucić w przeznaczone do tego miejsce
- Użytki rolne zanieczyszczone przez odłamki, nie zbierać (np. Szklarnie)
- Zanieczyszczone wyposażenie i opakowanie dokładnie wyczyścić

**6. Zwierzęta domowe i szkodniki**

- Zwierzęta domowe nie mają wstępu do pomieszczeń, w których znajdują się luźno leżące lub nie zabezpieczone artykuły spożywcze
- Podejrzenia co do wystąpienia szkodników należy natychmiast zgłosić do kierownika zakładu

**7. Usuwanie odpadów**

- Odpady należy natychmiast sortować wg. rodzaju i wrzucać do przeznaczonych dla nich pojemników
- Pojemniki na odpady codziennie opróżniać
- Odpady spożywcze oraz inne odpady, które nie są związane z procesem produkcji zakładu, należy przechowywać poza magazynem, halą produkcyjną lub pomieszczeniami sprzedaży

**8. Udaremnianie Sabotażu / Wandalizmu**

- Nieupoważnione osoby i inne dziwactwa niezwłocznie meldować do kierownika zakładu!