

Соціальний договір щодо гігієни

Для створення позитивного гігієнічного середовища, яке підтримуватиме наші основні цінності безпеки харчових продуктів, ми, як лідери, і працівники цього підприємства, даємо згоду дотримуватися наступних правил поведінки у всіх взаємодіях між собою, з нашими колегами-співробітниками та компанією:

Думати і поводитися як власник:

- Постійно пам'ятати про гігієну в ширшому сенсі
- Робити правильні речі, навіть тоді, коли ніхто за Вами не спостерігає
- Співпрацювати на всіх рівнях організації та з усіма департаментами для створення ефективної культури гігієни

Спостерігати, говорити:

- Якщо Ви бачите проблеми з гігієною, не відвертайтеся, а повідомте керівництво для вжиття заходів з їх усунення
- Якщо закінчилися або закінчуються засоби для миття рук, повідомте про це керівництву

Дотримуватися стандартів особистої гігієни:

- Мити голову кожних 2-3 дні
- Коротко стригти і охайно вичищати нігті
- Не користуватися лаком для нігтів, тому що він може відколотися і потрапити в харчові продукти
- Дбати про чистоту одягу
- Не носити ювелірні прикраси

Завжди дотримуватися процедур компанії щодо ЗІЗ:

- Завжди носити відповідні засоби індивідуального захисту (ЗІЗ), необхідні для роботи
- Вдягати ЗІЗ в належному стані згідно з Вашим регламентом санітарно-виробничих заходів (SSOPs) та належної виробничої практики (GMPs)

Завжди підтримувати ЗІЗ в належному стані як додаток до культури гігієни:

- Уніформа, фартухи, спідній і верхній одяг мають бути чистими до початку кожної зміни і регулярно мінятися
- Не носити пошкоджений або зіпсований верхній одяг
- Інформувати керівництво, якщо верхній одяг не чистий, пошкоджений або псується

Завжди слідкувати за процесами гігієни рук і взуття:

- Завжди ретельно мити і сушити руки після носіння ЗІЗ
- Мити руки кожен раз одним і тим же способом і протягом належного періоду часу
- У випадку використання рукавичок, продезінфікувати їх після носіння
- Переконалися, що взуття можна легко продезінфікувати перед входом на виробничий об'єкт

Уникати ризиків щодо безпеки харчових продуктів:

- Завжди інформувати менеджера у випадку, якщо занедужали
- Не йти на роботу, якщо захворіли, і дотримуватися політики компанії щодо захворювань
- Не носити ЗІЗ за межами приміщень
- Бути обачним у разі дотику, оскільки це місце може бути забрудненим патогенами або алергенами.

Підпис

П.І.Б (друкованими літерами)

Посада в компанії

Підпис

П.І.Б (друкованими літерами)

Посада в компанії



КЛІН ХЕНДС УКРАЇНА
Ми робимо життя безпечнішим

Тел: +38 067 520 38 18

E-mail: info@chu.com.ua

www.chu.com.ua



Partner of
MERITECH