

Handboek Productie

Documentnummer: WI 11.1

Versie: 01-10-2021

Pagina: 1 / 2

Huisregels afdelingen Food en Petfood

De huisregels gelden voor iedereen die een Food of Petfood productie- of magazijnruimte betreedt, dus ook voor alle bezoekers. De regels gelden ook wanneer er geen productie is.

1 Bezoekers

- 1.1 Bezoekers dienen zich te melden bij de hoofdingang en zich in te schrijven in het bezoekersregister bij de receptie. Hiermee geeft u tevens aan kennis te hebben genomen van de huisregels.
- 1.2 Aan het einde van het bezoek dienen bezoekers zich weer af te melden bij de hoofdingang en zich uit te schrijven in het bezoekersregister bij de receptie.

2 Kleding

- 2.1 In de productie- en magazijnruimten, waar dit d.m.v. pictogrammen en/of tekst is aangegeven, dient de voorgeschreven bedrijfskleding te worden gedragen.
- 2.2 De voorgeschreven bedrijfskleding bestaat uit:
 - Foodafdelingen: jas (wit, lichtblauw of mintgroen), haarnetje en gesloten (veiligheids)schoenen.
 - Petfoodafdelingen: jas (blauw), haarnetje en gesloten (veiligheids)schoenen.
 - wegwerp jassen (wit) voor eenmalig gebruik zijn toegestaan.
 - Haarnetjes dienen het haar en de oren volledig te bedekken. Het is niet toegestaan onder het haarnetje nog een ander hoofddekseel (bijv. een pet) te dragen.
 - Baardnetje dient gedragen te worden indien baardharen langer dan 2cm.
 - wegwerp overmouwen dienen te worden gedragen als de mouwen van de werkkleding (of van de eigen kleding door opkruipen) in contact dreigen te komen met open food producten (bijvoorbeeld door “hangen” in een bak met snoep).
- 2.3 Jassen en haarnetjes worden niet buiten de productie- en magazijnruimten gedragen. Het is dus niet toegestaan om bij toiletbezoek jas en haarnetje te dragen.
- 2.4 Voor bezoekers worden jassen en haarnetjes door het bedrijf beschikbaar gesteld.
- 2.5 Kleding en schoenen moeten schoon en in goed onderhouden conditie zijn. De kleding wordt indien nodig naar eigen inzicht verschoond, maar minimaal één keer per week gewassen door de eigen wasservice van Dokwurk.
- 2.6 Allergenen: Bij het verpakken van open foodproducten die allergenen bevatten en dan met name bij poeders en/of kruidenmengsels waarbij het risico op kruisbesmetting via de werkkleding relevant is, dient ter identificatie een rood haarnetje gedragen te worden. Na afloop van de productierun met allergenen, dient de werkkleding gewassen te worden.

3 Eten en drinken

- 3.1 Eten en drinken is niet toegestaan in de productieruimten, bijbehorende magazijnen en kantoren in die ruimten.
- 3.2 Het is niet toegestaan eten en/of drinken mee te nemen in de productieruimten, bijbehorende magazijnen en kantoren in die ruimten.
- 3.3 Kauwgom, snoep etc. wordt als eten beschouwd.
- 3.4 Water mag genuttigd worden mits:
 - afkomstig uit een bij de afdeling geplaatste waterkraan;
 - meteen in directe omgeving van de waterkraan wordt opgedronken (bekertjes niet op machines, ovens, e.d. neerzetten);
 - beertjes direct worden opgeruimd.

4 Roken

- 4.1 Roken is nergens toegestaan (ook niet in de toiletten) behalve in de daarvoor aangewezen rookruimten
- 4.2 Rookwaar mag nooit meegenomen worden in de productie- en magazijnruimten.

5 Persoonlijke hygiëne

- 5.1 Handen moeten schoon zijn.
- 5.2 Nagels moeten kort, schoon en ongelakt zijn. Kunstnagels, kunstwimpers en overmatige make-up zijn niet toegestaan.
- 5.3 Sterk geurende cosmetica mag niet worden gebruikt.
- 5.4 Handen verplicht wassen met warm stromend water en zeep bij het betreden van productie- en magazijnruimten:
 - voor aanvang van elke dienst
 - na elke pauze
 - na iedere vorm van vervuiling
 - na toiletgebruik
- 5.5 Horloges, kettingen, armbanden, ringen en andere sieraden mogen niet worden gedragen in productie- en magazijnruimten. Een gladde trouwring is toegestaan.
- 5.6 Ringen, knopjes en piercings in zichtbare delen van het lichaam mogen niet worden gedragen (afplakken met blauwe pleister is niet toegestaan).
- 5.7 Pennen en potloden e.d. mogen niet achter het oor worden gedragen.
- 5.8 Spugen is verboden.

6 Persoonlijke bezittingen en medicijnen

- 6.1 Persoonlijke bezittingen, (zoals tassen, jassen, sleutels, camera's, mobiele telefoons, tabaksartikelen, munten etc.) mogen niet meegenomen worden naar de productie- en magazijnruimten. Dit geldt ook voor medicijnen.
- 6.2 Uitzondering: door Dokwurk verstrekte mobiele telefoons en andere voor het werk noodzakelijke attributen.
- 6.3 Een ieder die gebruik maakt van een garderobekast (locker) dient er voor te zorgen dat deze opgeruimd en schoon blijft.
- 6.4 Het is niet toegestaan gereedschappen, onderdelen of materialen die bestemd zijn voor foodcontact te bewaren in een garderobekast (locker).

7 Letsel / ziekte / drugs en alcohol

- 7.1 Meld ongelukken / letsel altijd bij uw leidinggevende.
- 7.2 Meld besmettelijke ziekten en infecties zoals geelzucht, diarree, overgeven, koorts, keelpijn met koorts, geïnfecteerde huidplekken, lopend(e) oor, oog of neus aan de leidinggevende. Laat uw leidinggevende ook weten indien een van uw huisgenoten aan een besmettelijke ziekte lijdt.
- 7.3 Personen die (vermoeden te) lijden aan een ziekte zoals genoemd in 7.2 zijn niet toegestaan de (pet)foodruimten te betreden.
- 7.4 Alle snij- en schaafwonden op zichtbare plaatsen moeten worden afgeplakt met een blauwe metaal detecteerbare pleister. In het geval dat er mogelijk contact is met grondstoffen of eindproducten dienen er waterbestendige handschoenen gedragen te worden.
- 7.5 Alleen blauwe pleisters met metaalstrip die het bedrijf verstrekt mogen worden gebruikt. Pleisters en verbanden moeten altijd schoon zijn.
- 7.6 Er mag nooit sprake zijn van gevaar voor besmetting van het product.
- 7.7 Toegang tot de Dokwurk faciliteiten is verboden indien onder invloed van drugs en/of alcohol.

8 Producten / verpakkingsmaterialen

- 8.1 Onverpakte (pet)foodproducten die in aanraking zijn geweest met de vloer mogen niet verder worden verwerkt, maar dienen als afval te worden behandeld.
- 8.2 Producten die besmet/vervuild zijn moeten via de grijze container afgevoerd worden.
- 8.3 Aangebroken grondstoffen en verpakkingsmaterialen altijd verpakt of goed afgesloten terugzetten.
- 8.4 Kapotte (lege) pallets mogen, i.v.m. het risico van splinters en spijkers, niet op de afdeling of in de magazijnen worden bewaard, maar moeten z.s.m. worden afgevoerd.

9 Gebruiksmaterialen:

- 9.1 Alleen door Dokwurk beschikbaar gestelde metaal detecteerbare, uit één geheel bestaande pennen zijn toegestaan.
- 9.2 Alleen door Dokwurk beschikbaar gestelde veiligheidsmessen mogen worden gebruikt. Afbreekmesjes zijn verboden.
- 9.3 Nietjes, naalden, punaises, paper clips etc. mogen niet worden gebruikt. Uitzondering: Het vastnieten van labels op pallets.

10 Werkzaamheden door derden en technische dienst:

- 10.1 Hiertoe gelden alle voorgaande regels. De leidinggevende kan eventueel nog aanvullende regels vaststellen.
- 10.2 Werkzaamheden alleen uitvoeren na toestemming van de betrokken afdelingsleiding. Voor het starten van de werkzaamheden melden bij de leidinggevende en na beëindiging van de werkzaamheden afmelden.
- 10.3 Het gereedschap of materiaal dient schoon te zijn wanneer dit de productie- of magazijnruimte in gaat. Alleen gereedschappen en materialen die voldoen aan de eisen voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie mogen gebruikt/toegepast worden.
- 10.4 Voorkom productvervuiling door afscherming van producten en machines. De afdelingsmanager van de technische dienst of afdelingsmanager van de (pet)foodafdeling moet de afscherming goedkeuren.
- 10.5 Na de werkzaamheden de werkplek schoon opleveren en de producten controleren op besmetting. De betrokken afdelingsmanager geeft daarna de werkplek vrij.
- 10.6 Vervangen onderdelen en gereedschap direct afvoeren na het klaren van de klus.
- 10.7 Afbreekmesjes mogen niet gebruikt worden in de productieruimten
- 10.8 Bij het smeren van machines overtollig vet verwijderen. Daar waar olie/vet in aanraking kan komen met het product moeten "foodgrade" smeermiddelen gebruikt worden.
- 10.9 Vervangen onderdelen en gereedschap direct afvoeren na het klaren van de klus.

11 Algemeen

- 11.1 Wees u ervan bewust dat dit een voedingsmiddelen verwerkend bedrijf is.
- 11.2 Meld glasbreuk, ongedierte, onregelmatigheden in de product(en) stroom en andere incidenten direct aan de leidinggevende.
- 11.3 Deuren die naar buiten leiden moeten meteen na gebruik weer dicht gedaan worden.
- 11.4 Ieder persoon (zowel intern als extern) is verplicht iedereen te attenderen op het niet naleven van bovengenoemde regels. Bij het niet naleven van de regels dient u dit onmiddellijk te melden aan de dienstdoende chef.

Verklaring tijdelijk / nieuw personeel:

Door het ondertekenen van dit document verklaart u dat deze huisregels aan u zijn verstrekt, dat u de huisregels begrijpt en dat u zich hieraan zult houden. In geval van enige onduidelijkheid in de regels, beslist de leidinggevende.

Naam:

Datum:

Handtekening: