

## Onderwerp: HYGIENE

---

### WAT IS PERSOONLIJKE HYGIËNE?

---

Persoonlijke hygiëne is heel belangrijk in een organisatie waar voedingsmiddelen worden gemaakt en/of bereid. Het is een onderdeel van het 'hygiëneplan', dat op zijn beurt weer een onderdeel is van het 'HACCP-systeem'. Het HACCP-systeem zorgt ervoor dat iedereen het product veilig consumeert.

Onder persoonlijke hygiëne verstaan we alle maatregelen op het gebied van persoonlijke verzorging, werkkleding en gedrag die nodig zijn om de veiligheid en kwaliteit van onze voedingsmiddelen zeker te stellen.

### ALGEMENE HYGIËNISCHE EISEN VOOR HET PERSONEEL

---

- 1) De grootst mogelijke zindelijkheid is vereist voor het personeel waarbij vooral:
  - a. het personeel in het bijzonder de personen die betrokken zijn bij het hanteren van vis- en visserijproducten die besmet kunnen raken, geschikte en schone werkkleding dient te dragen en een schoon hoofddekseel dat de haren volledig bedekt.
  - b. het bij het hanteren en de bewerking van visserijproducten betrokken personeel, telkens voordat de werkzaamheden worden hervat, zijn handen dient te wassen en indien er wonden aan de handen aanwezig zijn moeten deze worden afgedekt met waterdicht wondverband.
  - c. in de werk- en opslagruimten niet gerookt, gespuwd, gedronken en gegeten mag worden.
- 2) De werkgever dient de nodige maatregelen te nemen om te voorkomen dat personen, die een bron van besmetting zouden kunnen zijn bij de be- en verwerking en het hanteren van visserijproducten, worden betrokken totdat is aangetoond dat die personen dat werk kunnen verrichten zonder gevaar voor besmetting.
- 3) Bij aanwerving dienen personen die betrokken zijn bij de be- en verwerking en het hanteren van visserijproducten door middel van een medisch attest te bewijzen dat niets hun tewerkstelling in de weg staat.
- 4) Personen, die in aanraking komen met visserijproducten, dienen een jaarlijkse Foodhandler's keuring te ondergaan.

### AANBEVELINGEN BIJ PERSONEELS HYGIËNE

---

- Handen wassen, na gebruik van het toilet, na gebruik van zakdoek, na iedere pauze en telkens wanneer de handen vuil zijn geworden. Ook de polsen en onderarmen regelmatig wassen;
- Indien rubberen handschoenen worden gedragen, dienen deze eveneens net zo vaak gereinigd en ontsmet te worden. Wollen handschoenen niet gebruiken;
- Nagels kort en schoon houden en zonder nagellak;
- Geen horloges, sieraden en trouwring dragen;

- In de productieruimten geen schoenen, die ook buiten worden gebruikt, dragen. Laarzen en rubber voorschoten regelmatig schoonmaken en desinfecteren. Tassen niet meenemen in de productieruimten;
- Geen glazen flessen (bijv. soft flessen) of ander breekbaar materiaal in de productieruimte brengen;
- Neus, mond, ogen en oren niet aanraken tijdens en vóór het werk.

## **ALGEMENE HYGIËNE VOOR EEN VERWERKINGSBEDRIJF**

---

De grootste verspreider van bacteriën in de verwerking is de mens.

In de neus, oren en mond, aan de vingers en in onze darmen dragen we veel bacteriën met ons mee. Een goede persoonlijke hygiëne verkleint de kans dat vis- en visserijproducten worden besmet.

Maatregelen die het bedrijf moet treffen voor het handhaven van de hygiëne zijn:

- Bij de wastafels dienen producten (handborstels, reinigingsmiddelen) aanwezig te zijn voor het reinigen van de handen.
- De kranen mogen **niet** met de hand worden bediend.

Plaatsen van “voldoende aantal” toiletten. De Codex Alimentarius Commissie (CAC/RCP 16-1978) verstaat onder “voldoende aantal” toiletten, het volgende:

- 1-9 medewerkers 1 toilet
- 10-24 medewerkers 2 toiletten
- 25-49 medewerkers 3 toiletten
- 50-100 medewerkers 5 toiletten
- Voor iedere volgende 30 medewerkers 1 toilet.

### **Opmerkingen:**

Maximaal één derde van het vereiste aantal toiletten mag vervangen worden door urinoirs.

De toiletten mogen niet rechtstreeks toegang bieden tot de werkruimte(n).

Plaatsen van voldoende aantal kleedhokken. Onder voldoende aantal kleedhokken wordt verstaan een ruimte die voldoende groot is zodat personen zich op **ordelijke wijze** kunnen wassen, omkleden e.d.

Plaatsen van een kantine, om te voorkomen dat er in de werkruimten wordt gegeten, gedronken, etc.

Verstrekken van schone werkkleding, -laarzen en –hoofdmuts.