

Balaton- Ker-Tész Szövetkezet Böhönye	GLOBALG.A.P . minőségbiztosítási rendszer		Hivatkozási szám 2009.04.30.	
	Kiadás dátuma 2013.05.30	Kiadás száma: 5	Jóváhagyta Máté Józsefné	

Munkautasítás 1. A növényvédelmi kezelések biztonságos elvégzése

Általában

- ❖ csak a növényvédelmi felelős által felhasználásra jóváhagyott vegyszert szabad felhasználni,
- ❖ a vegyszer címkéjén feltüntetett megfelelő védő ruházatot kell használni,
- ❖ karantén károsítók megjelenésekor azt jelentenie kell a növényvédelmi felelősnek,
- ❖ fertőzött területet kezelt permetezőgépet egy másik táblába való munkakezdés előtt le kell fertőtleníteni (különösen nedves időben),
- ❖ permetezéskor, csávázáskor kerülni kell az alul,- illetve a felülkezelést,
- ❖ vegyszerek keverésekor a kompatibilitást előzetesen ellenőrizni kell.

A permetezőgépek ellenőrzése

- ❖ a permetező gépeket megfelelő műszaki állapotban kell tartani, évente kalibrálni és karbantartani kell,
- ❖ a vegyszerek előkészítése és permetezőbe való betöltése a címkén leírtaknak megfelelően kell végezni. Meg kell akadályozni a habképződést, illetve a megengedett szint feletti tartálytöltést. Nem megengedett az oldatnak a szívócsőbe kerülése.
- ❖ be kell tartani a gépek kezelési fedés távolságát, a haladási sebességet és nyomást,
- ❖ a kezelés befejeztével a gépeket le kell mosni, és szükség esetén zsírozni,
- ❖ csak zárt traktort lehet permetezésre használni,
- ❖ kezeléskor figyelembe kell venni a szél sebességét, irányát, a növényzet vizességét, a levegő hőmérsékletét,
- ❖ légi eszközökkel végzett kezeléseknél az ide vonatkozó szabályokat kell betartani,
- ❖ a gépből származó elfolyásokat, csepegéseket meg kell előzni
- ❖ a szórófejek horizontális és vertikális beállítását el kell végezni,
- ❖ be kell tartani a biztonságos kezelési védősávot (távolság a lakott területektől, folyó és álló vizektől, legelők stb.)

Növényvédő szerek tárolása

- ❖ a növényvédő szereket a saját eredeti csomagolásukban kell tárolni. Sérülés esetén az új csomagolásnak tartalmaznia kell minden az eredeti címkén megtalálható információt.
- ❖ a raktártételek nyilvántartásában csak azok a szerek szerepelhetnek, amelyeket az adott termékre vagy a vetésforgóban szereplő növényekre engedélyeztek és regisztráltak. A vegyszereket nem lehet nyitott edényekben, zsákokban tárolni.
- ❖ a por vagy granulátum formájú szereket a folyékony szerek fölötti polcokon kell tárolni az elfolyások megelőzése érdekében. A kiömlött vegyszert azonnal fel kell itatni az erre a célra rendelkezésre álló anyagokkal (pl. homok)

Balaton- Ker-Tész Szövetkezet Böhönye	GLOBALG.A.P . minőségbiztosítási rendszer		Hivatkozási szám 2009.04.30.	
	Kiadás dátuma 2013.05.30	Kiadás száma: 5	Jóváhagyta Máté Józsefné	

Növényvédő szerek szállítása

- ❖ növényvédő szer nem szállítható együtt élelmiszerrel, emberrel, állattal, takarmánnyal, gyógyszerrel.
- ❖ a vegyszerrel szennyezett szállító járművet takarítani kell.
- ❖ a vegyszereket fedett (naptól védett) járművel kell szállítani,

Üres növényvédő szeres tartályok kezelése

- ❖ a főleges oldat mennyiség és/vagy a tartálymosásból származó anyag kezeletlen növényre permetezése csak tízszeri hígítás után tehető meg, illetve az erre kijelölt területre lehet kiszórni,
- ❖ az edények öblítéséből származó oldatot a keverésben levő tartályba kell visszaönteni,
- ❖ a kezelések befejezésével permetlevet a tartályban nem szabad hagyni,
- ❖ csak az engedélyezett személyeknek szabad az üres tartályokat kezelni,
- ❖ az, üres tartályokat egy permetezőre szerelt nyomás alatti öblítővel vagy legkevesebb háromszori öblítéssel kell kitakarítani, az öblítésből keletkezett anyagot mindig vissza kell önteni (a keverő bekapcsolásával) a permetező gép tartályába,
- ❖ az üres tartályokat az újrafelhasználás megelőzése ki kell lyukasztani és a begyűjtési szabályoknak megfelelően megjelölni,

Munkavédelem

- ❖ kezelésekkor meg kell akadályozni a vegyszernek bőrrel való érintkezését, a belélegzést, szembe kerülését,
- ❖ keveréskor lehetőleg zárt rendszereket kell használni,
- ❖ kezelés közben tilos az étkezés és az ivás, tilos az alkohol fogyasztás a kezelés megkezdése előtti és az utáni nyolc órában,
- ❖ a permetező szer veszélyességi fokának megfelelő védőruházatot kell viselni,
- ❖ a védőruhát elkülönített helyen kell tárolni,
- ❖ a mosható részeket minden kezelés után le kell mosni. A zárt helyiségekben végzett kezeléseknél használt gázalarcot, havonta ,ellenőrizni kell
- ❖ minden ,egyes növényvédő-szeres kezelés, védő öltözet kezelés után kezet kell mosni, illetve a vegyszerrel érintkező testrészeket mosni kell.

Dátum..... Aláírás.....

Balaton- Ker-Tész Szövetkezet Böhönye	GLOBALG.A.P . minőségbiztosítási rendszer		Hivatkozási szám 2009.04.30.	
	Kiadás dátuma 2013.05.30	Kiadás száma: 5	Jóváhagyta Máté Józsefné	

Munkautasítás 2. A termékkezelő helységek takarítására és fertőtlenítésére

- ❖ a termékkezelő helyet, belső szerkezetét, a berendezéseket, szerelvényeket, beleértve a világítótesteket, beépített berendezéseket, kézmosókat, mellékhelyiségeket, öltözőket és étkezőket, stb. tisztán és megfelelő állapotban kell tartani,
- ❖ a zöldségmosó berendezéseket tisztán kell tartani. A tisztítás módszerét és gyakoriságát a mosásra kerülő termék figyelembevételével kell meghatározni,
- ❖ minden használat előtt ellenőrizni kell a berendezések tisztaságát és épségét,
- ❖ a takarítást lehet fizikai módszerekkel vagy más vízhasználat nélküli módszerek, valamint kémiai módszerek, pl. mosószeres egyedüli vagy kombinált alkalmazásával végezni,
- ❖ a takarítás fontosabb lépései
 - . a durva szennyeződés eltávolítása a felületekről,
 - . mosószeroldattal való kezelés a szennyeződés eltávolítására,
 - . vizes öblítés a fellazított szennyeződés és mosószer maradványok eltávolítására,
 - . ahol szükséges fertőtlenítés és azt követő vizes öblítés vagy száraz tisztítás, illetve más, a maradványok és hulladékok eltávolítására alkalmas módszerek
- ❖ írásos takarítási programot kell kidolgozni, amely tartalmazza:
 - . a tisztítandó területet, berendezéseket és eszközöket,
 - . az egyes részfeladatokért felelős személyeket,
 - . a takarítás módszerét és gyakoriságát,
 - . a vegyszereket, koncentrációjukat, hatásidejét, hőmérsékletet, és a felülvizsgálat rendszerét (ki, mikor, milyen gyakorisággal végez ellenőrzést),
 - . a vegyszerek és eszközök biztonságos kezelésének szabályait
- ❖ a hulladékot rendszeresen össze kell takarítani, hogy ne legyen felhalmozódás, ügyelve arra, hogy a takarítás ne okozza a termék szennyeződését,
- ❖ berendezést használat után, minden nap, alaposan ki kell takarítani,
- ❖ az eszközöket, kézi szerszámokat, vágófelületeket és más segédeszközöket naponta tisztítani és fertőtleníteni kell. A kézi szerszámokat ajánlott polcokon tárolni.
- ❖ ajánlott olyan formájú takarítási utasításokat készíteni, ahol jól elkülönülnek egymástól a műszakonkénti, napi, heti illetve az időszakos nagytakarítási feladatok,
- ❖ a takarítási-fertőtlenítési műveletekről és azok ellenőrzéséről nyilvántartásokat kell vezetni,
- ❖ a zöldségek szállításához használt raklapok és tartályok tisztítására külön helyet célszerű kialakítani,
- ❖ általános nagytakarítást kell tartani az általános karbantartási, felújítási, korszerűsítési munkálatok után illetve rágszáló és rovarirtást követően. Szükség szerint a termékkezelésért felelős személy rendkívüli takarítást rendelhet el.

Balaton- Ker-Tész Szövetkezet Böhönye	GLOBALG.A.P . minőségbiztosítási rendszer		Hivatkozási szám 2009.04.30.	
	Kiadás dátuma 2013.05.30	Kiadás száma: 5	Jóváhagyta Máté Józsefné	

Takarításhoz és fertőtlenítéshez használt vegyszerek tárolása

- ❖ a takarításhoz használt vegyszereket óvatosan és a gyártó cég által írt használati utasítás szerint kell kezelni és használni. Az élelmiszerektől elkülönített, erre a célra kijelölt helyen, jól felismerhető megjelöléssel ellátott edényekben kell tárolni. A tisztítószeres jelentős része veszélyes anyag, tárolóedényük veszélyes hulladéknak minősül.
- ❖ a hatóság által jóváhagyott megfelelő tisztítószer és megfelelő tisztító eszközöket használjanak. Ellenőrizni kell az engedélyezési adatokból, hogy a tisztító illetve fertőtlenítőszer felhasználása milyen élelmiszer feldolgozásánál és milyen feltételek mellett engedélyezett.
- ❖ a detergenset és tisztítószereket a használatra vonatkozó jól érthető felirattal kell ellátni. A tisztítószereket csak az erre alkalmas és képzett személyzet használhatja.
A sérülések elkerülése érdekében mindig elővigyázatosnak kell lenni. A
- ❖ vegyszerek veszélyességének megfelelő védőruházatot (kesztyűk, vízhatlan csizmák, védőszemüveg) kell használni a vegyi anyagok keverésekor illetve használatakor. Ellenőrizni kell, hogy az adott tisztító, fertőtlenítő szerrel végzett munkához milyen óvintézkedéseket kell tenni, és szükség esetén hogyan kell elsősegélyt nyújtani.
- ❖ a tisztító- és fertőtlenítő-szereket az élelmiszerektől és csomagoló anyagoktól elkülönített, zárt térben, esetleg szekrényben kell tárolni, lehetőség szerint polcokon.

Állati kártevőkkel szembeni védekezés higiénája

- ❖ az épületeket jól karbantartott állapotban kell tartani, hogy meggátolják az állati kártevők bejutását és megelőzzék az alkalmas tenyészhelyek kialakulását. A lyukakat, lefolyókat a falak réseit, áttöréseit és egyéb helyeket, ahol a kártevők bejuthatnak szigetelni illetve tömíteni kell.
- ❖ a rovarhálók elhelyezése, pl. a nyitható ablakokon, ajtókon és ventilátorokon csökkenti az állati kártevők bejutásának esélyét.
- ❖ a beérkező nyersanyagokat, ahol lehet, érkezéskor ellenőrizni kell, nincsenek-e nyomaik állati kártevőkkel való fertőzöttségnek
- ❖ a termékkezelő területétől mindenféle háziállatot távol kell tartani.
- ❖ az állati kártevők elleni védekezési tevékenységet szakképzett személyeknek, illetve megfelelő szakértelemmel rendelkező vállalkozónak kell végeznie. Ha külső vállalkozót kérek meg a munka megfelelő hatékonyságának ellenőrzésére belső felelős személyt kell kijelölni.
- ❖ az állati kártevők észlelésekor azonnal intézkedni kell. A kártevő irtási szakértőt tájékoztatni kell azokról a helyiségekről, ahol a problémák előfordulhatnak.
- ❖ a csalétket nem szabad a feldolgozó helyiségekben tartani.

Balaton- Ker-Tész Szövetkezet Böhönye	GLOBALG.A.P . minőségbiztosítási rendszer		Hivatkozási szám 2009.04.30.	
	Kiadás dátuma 2013.05.30	Kiadás száma: 5	Jóváhagyta Máté Józsefné	

- ❖
- ❖ a kémiai, fizikai vagy biológiai szerekkel végzett kezelést úgy kell kivitelezni, hogy az ne veszélyeztesse az élelmiszer biztonságát
- ❖ megfelelően kell gondoskodni a hulladékok eltávolításáról és tárolásáról. Nem szabad hagyni, hogy a hulladék felhalmozódjon az élelmiszer feldolgozó, raktározó és más munkaterületeken, valamint az ezekhez kapcsolódó környezetben, kivéve azt a mértéket, ami elkerülhetetlen a termelés rendes működéséhez
- ❖ a kártevőirtási tervnek a következőket kell tartalmaznia: csalétkék helye, mechanikus csapdák és ragasztós csalétkék helye, működése és felügyelete, a rovarcsapdák felügyelete és tisztítása, az irtásra alkalmazott szerek.
- ❖ a csapdák és minden más állati kártevők elleni védelem helyét a telep helyszínrajzán vagy tervrajzán fel kell tüntetni.
- ❖ az irtásra használt csapdákat számozni kell,

Aláírás:..... Dátum.....

Balaton- Ker-Tész Szövetkezet Böhönye	GLOBALG.A.P . minőségbiztosítási rendszer		Hivatkozási szám 2009.04.30.	
	Kiadás dátuma 2013.05.30	Kiadás száma: 5	Jóváhagyta Máté Józsefné	

Munkautasítás 3. A betakarítás utáni kezelések higiénikus elvégzésére

Általában

- ❖ a termékek épségének megőrzésére a megfelelő érettséggel rendelkező terméket szabad kezelni,
- ❖ be kell tartani az élelmezésügyi várakozási időt,
- ❖ be kell tartani az árukezelés higiéniai követelményeit (sérülések elkerülése, vegyszeres kezelések és mikroorganizmusok okozta fertőzések elkerülése)
- ❖ a vegyszeres kezelésekkor csak azokat a vegyszereket lehet csak használni, amelyek engedélyezettek és használatuk az adott növényre ajánlott,
- ❖ a termékkezeléshez használt gépeket, felszereléseket rendszeres időközönként takarítani és fertőtleníteni kell, az erre a célra kidolgozott terv szerint

Csomagolás

- ❖ a csomagolókból használt ládákat rendszeresen mosni és/vagy fertőtleníteni kell,
- ❖ rovar és rágcsálóirtó eljárásokat kell alkalmazni,
- ❖ csomagolni csak szennyeződéstől mentes anyagba szabad,

Tárolás

- ❖ a termékeket tiszta, állati kártevőktől mentes, megfelelő hőmérsékletű és páratartalmú tárolókban kell tárolni. A tárolókat az utasításokban foglalt gyakorisággal kell takarítani.
- ❖ a tárolókat ha hosszabb ideig nem használják, betárolás előtt mindig tisztítani és fertőtleníteni kell,
- ❖ a termék és hulladékok kezelésére használt edényeket megkülönböztetetten kell jelölni,
- ❖ biztosítani kell a tételek azonosságának megőrzését,
- ❖ a tárolási hőmérsékletet és páratartalom változásokat folyamatosan felügyelni kell.

A termékkezelő helyek üveg és keményműanyagok törése esetén

- ❖ minden üveget el kell távolítani, vagy megfelelően védeni azokat a töréstől,
- ❖ az üveg világítótesteket törés- és robbanás biztos burkolattal célszerű ellátni,
- ❖ üvegtörés esetén a termékeket, amelyek esetleges szennyeződése nem zárható ki, zárolni kell,
- ❖ az üvegtörmeléket össze kell takarítani, a termékkezelést csak az üvegmentesség ellenőrzése után indítsák el.

Dátum..... Aláírás.....

Balaton- Ker-Tész Szövetkezet Böhönye	GLOBALG.A.P . minőségbiztosítási rendszer		Hivatkozási szám 2009.04.30.	
	Kiadás dátuma 2013.05.30	Kiadás száma: 5	Jóváhagyta Máté Józsefné	

Munkautasítás 4. Személyi higiénia

A dolgozók a szennyeződések potenciális forrásai, ezért munkába állás előtt megfelelő higiéniai képzésben kell részt venniük. Alapvető fontosságú, hogy a személyzet minden tagja - beleértve a gépkezelőket, karbantartókat, az ideiglenes szezonmunkásokat is - részesüljön az előírt személyi higiéniai és üzemi (gyártási) higiéniai oktatásban.

Az élelmiszer-előállítás folyamatában az előállítás személyi és tárgyi feltételeinek biztosítása, valamint a közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai, minőségbiztosítási és környezetvédelmi szabályok betartása az előállító kötelezettsége.

1. Minden betakarítási és termékkezelési szezon kezdetén alapoktatást illetve az ismereteket felfrissítő oktatásokat kell tartani a dolgozóknak.

2. Az 5 évet meghaladó munkavégzés esetén minden 5. évben az érintett személynek továbbképző tanfolyamon kell részt venni, melynek szervezése a munkáltató feladata.

3. A szakirányú képzettséggel nem rendelkező személyeket munkába lépés előtt ki kell oktatni a személyi higiéniai alapismeretekre. Az újonnan alkalmazott szezonális és részidőben dolgozóknál egy átmeneti határidőig elfogadható, ha a közvetlen vezető szervezett oktatás helyett szóbeli utasításokkal és / vagy gyakorlati bemutatóval (pl. hatékony kézmosás) ismerteti a betartandó higiéniai szabályokat.

4. A képzésnek nemcsak azt kell biztosítania, hogy a személyzet értse, mely tevékenységek/eljárások engedélyezettek, hanem fontos az is, hogy értsék, miért van szükség ezekre. A személyzet minden tagjának, így a vezetőknek is tisztában kell lennie azzal, hogy milyen szerepe és felelőssége van az élelmiszernek a szennyeződésektől és romlástól való védelmében. A vezetők és műszakvezetők legyenek képesek a lehetséges veszélyek mérlegelésére, megítélésére, valamint a felmerülő hiányosságok, eltérések kezelésére szolgáló intézkedések megtételére.

5. A személyi higiéniai szabályokat a vezetőknek, a látogatóknak, a vevőknek, a hatósági ellenőröknek is be kell tartaniuk.

6. Az alapvető élelmiszer-higiéniai képzés a következő területeket ölelje fel:

- . élelmiszerek által okozott megbetegedések,
- . az élelmiszerekben előforduló káros szennyeződések,
- . az élelmiszerromlás és élelmiszerszennyeződés elkerülése,
- . személyi higiénia,
- . árukezelési és raktározási követelmények,
- . üzem területe és berendezések,
- . állati kártevők elleni védekezés,
- . takarítás és fertőtlenítés,
- . hulladékkezelés,
- . törvényi és jogszabályi követelmények.

Balaton- Ker-Tész Szövetkezet Böhönye	GLOBALG.A.P . minőségbiztosítási rendszer		Hivatkozási szám 2009.04.30.	
	Kiadás dátuma 2013.05.30	Kiadás száma: 5	Jóváhagyta Máté Józsefné	

7. A kezeket mindig tisztán kell tartani. A kezeket folyékony szappannal, folyóvízben kell megmosni. A kezeket alaposan és higiénikusan meg kell szárítani. Erre a célra papírtörölközők használata ajánlott.

8.A dolgozók kötelesek kezüket megmosni a munka megkezdése előtt és minden olyan esetben, amikor kezük szennyeződött vagy szennyeződhetett, továbbá a WC használata után, takarítás előtt és után, hulladék ételmyszer kezelése után.

9. A személyi higiéniai gyakorlatot, többek között a kéz tisztaságát és a kézmosást, szemrevételezéssel rendszeresen felügyelni kell.

10. Közérthető jelöléseket, feliratokat ajánlatos kifüggeszteni a dolgozók részére higiéniai követelmények betartása érdekében.

11. Tilos a termékkezelő helyiségbe étkezés céljából ételmyszert, továbbá kékításkát, személyes használati tárgyakat bevinni. Szigorúan tilos allergén tulajdonságú ételmyszert a termékkezelő helyiségbe bevinni (pl.: mogyoró)

12.A termékkezelő helyiségben nem szabad enni, dohányozni, ráógumit rágni. Az ételmyszer-előállító helyen csak az arra kijelölt helyen lehet étkezni és dohányozni.

13. A dolgozók kötelesek egészségük védelme és a termelés tisztasága érdekében szükség szerint, a munka megkezdése előtt a tisztálkodási lehetőséget igénybe venni, testüket rendszeresen ápolni és tisztán tartani.

14. Az ételmyszer-előállításban foglalkoztatott dolgozókat védőruhával kell ellátni. A szennyeződött védőruha cseréjéről gondoskodni kell. A dolgozók a védőruhát munka közben kötelesek viselni, a munkavégzés jellegéből adódóan pl.: kesztyű, kötény. A munka közben használt ruházat mindenképpen különbözzön az utcai ruházattól.

15. A munkavégzésben közvetlenül részt nem vevő személyek - ellenőrök, látogatók – kötelesek a higiéniai szabályokat betartani.

16. Az öltözőhelyiségben meg kell oldani a szennyezett, mosnivaló munkaruhák higiénikus kezelését. A munkaruhát kijelölt célján kívül másra nem szabad használni. Az utcai ruházatot és a személyes használati tárgyakat a munkaruházattól elkülönítve kell tárolni.

17. A gyulladáshos sebeket, vágásokat, horzsolásokat, sérüléseket jelenteni kell és kezelés után vízálló sebtapaszzsal le kell fedni. A sérült személy kötéshos /sebtapaszzt illetve kesztyűt viseljen.

18. A dolgozó ha lázas vagy gennyesh megbetegedése, hasmenése vagy hányáshos, torokfájáshos panaszai vannak, bőrküütést, kelést vagy más bőrpblémát tapasztal, jelentse azt munkahelyi vezetőjének. Ezt még a munkába álláshos előtt vagy a tünetek észleléshoskor azonnal meg kell tenni.

Balaton- Ker-Tész Szövetkezet Böhönye	GLOBALG.A.P . minőségbiztosítási rendszer		Hivatkozási szám 2009.04.30.	
	Kiadás dátuma 2013.05.30	Kiadás száma: 5	Jóváhagyta Máté Józsefné	

19. Gennyes sebű, gyulladós elváltozásban, gyomor- és bélgyulladásban, fertőző betegségben szenvedő - hányó, hasmenéses személy - élelmiszer-előállító helyen az orvos által igazolt gyógyulásig nem dolgozhat.

20. Az oktatási programokat rendszeresen felül kell vizsgálni, és amennyiben szükséges, aktualizálni kell. Olyan rendszereket kell működtetni, amelyek biztosítják, hogy az élelmiszerrel dolgozó munkások valamennyi, az élelmiszer biztonságát és alkalmasságát megőrző eljárásokkal tisztában vannak.

Annak érdekében, hogy a dolgozók megértik a személyi higiéniai követelményeket és betartják azokat aláírt nyilatkozatot lehet elfogadtatni.

Dátum..... Aláírás.....