

**Hygiëneprotocol voor Medewerkers van The Flavour Company**

Locatie: Cargadoorweg 7, 6541 BT, Nijmegen NL

Voor vragen, raadpleeg Karen Lambeck

**1. Persoonlijke Hygiëne:**

1. **Handen wassen**: Was altijd grondig je handen met water en zeep voordat je begint te werken en na elke pauze, toiletbezoek of contact met niet-schone oppervlakken.
2. **Nagels**: Houd je nagels schoon en kortgeknipt. Gebruik geen nagellak of kunstnagels.
3. **Haar**: Draag een haarnetje of een muts om te voorkomen dat haar in de producten terechtkomt.
4. **Kleding**: Draag schone en geschikte bedrijfskleding. Zorg ervoor dat er geen losse draden of knopen zijn die in het product kunnen vallen.
5. **Sieraden**: Verwijder alle sieraden, inclusief ringen en armbanden, voordat je begint te werken.
6. **Handdoeken en doekjes**: Gebruik papieren handdoeken of luchtdrogers om je handen te drogen. Gebruik geen stoffen handdoeken of schorten.
7. **Hoesten en niezen**: Bedek je mond en neus met een wegwerpzakdoekje of je elleboog als je moet hoesten of niezen.

**2. Werkomgeving:**

1. **Reiniging**: Maak je werkstation schoon voordat je begint te werken en na elke taakwissel.
2. **Desinfectie**: Gebruik goedgekeurde desinfectiemiddelen om oppervlakken, gereedschappen en apparatuur schoon te maken en te desinfecteren.
3. **Opslag**: Bewaar grondstoffen en eindproducten op de juiste temperatuur en hoogte, volgens de instructies van het bedrijf.
4. **Afvalbeheer**: Gooi afval in de daarvoor bestemde containers. Zorg ervoor dat afvalcontainers regelmatig worden geleegd.

**3. Voedselveiligheid:**

1. **Handen wassen**: Was je handen na elk contact met onverpakte voedingsmiddelen of na het aanraken van je gezicht, haar of lichaam.
2. **Latex handschoenen**: Gebruik waar mogelijk latex handschoenen bij het vastpakken van grondstoffen.
3. **Kruisbesmetting**: Vermijd kruisbesmetting door grondstoffen en afgewerkte producten strikt gescheiden te houden. Gebruik aparte snijplanken, messen en andere keukengerei voor rauwe en bereide producten.
4. **Temperatuurcontrole**: Controleer regelmatig de temperatuur van koelkasten, vriezers en ovens om ervoor te zorgen dat deze binnen de aanbevolen grenzen liggen.
5. **Etikettering**: Zorg ervoor dat alle producten duidelijk zijn geëtiketteerd met de productnaam, houdbaarheidsdatum en eventuele allergenen.
6. **Monstername**: Neem regelmatig monsters van grondstoffen en eindproducten voor microbiologische analyse en bewaar deze monsters volgens de bedrijfsrichtlijnen.

**4. Persoonlijke Gedrag:**

1. **Ziekte**: Meld het onmiddellijk aan je leidinggevende als je ziek bent of symptomen vertoont zoals koorts, diarree, braken of huidinfecties. Blijf thuis als je besmettelijk bent.
2. **Roken , eten & drinken**: Rook, eet of drink niet in productiegebieden.
	1. **Drinken:**
		1. Gebruikte glazen dienen direct omgespoeld te worden na gebruik.
		2. Blikjes of flesjes van zoete dranken mogen uitsluitend worden weggegooid in de daarvoor bestemde container.
	2. **Eten:**
		1. Verpakking van voedsel mogen uitsluitend worden weggegooid in de daarvoor bestemde container.
3. **Persoonlijke items**: Bewaar persoonlijke items zoals tassen en jassen buiten de productiegebieden.