

17. Vierasesineiden hallintaohje

Tuotteissa ei saa esiintyä elintarviketurvallisuuksa vaarantavia vierasesineitä eikä muutakaan siihen kuulumatonta. Tyypillisiä vierasesineitä kokonaisia kasviksia sisältävissä tuote-erissä ovat esimerkiksi multakokkareet, kivet, naulat, haulit tai muita roskia pellolta, eläinjätökset, hyönteiset, lajittelulinjastolta tai työntekijöiltä tuotteeseen päätyviä esineitä tai aineita, väärä tuote, sekä tuotepalaset.

- Noudatetaan annettuja hygieniaohjeita ja pukeutumissääntöjä. Ohjeistetaan myös vierailijat ja ulkopuoliset huoltomiehet hygieniakäytäntöihin.
- Työvaatteissa tai keholla ei saa pitää esineitä, tavaroita taikka lääkkeitä jotka voisivat päästä putoamaan tuotteisiin.
- Lasisia tarvikkeita ei saa viedä tuotantotiloihin.
- Käytä vain elintarviketuotantoon soveltuvia pesu- ja voiteluaineita.
- Koneiden, laitteiden ja lajittelupöytien päällä ei saa säilyttää irtainta tavaraa.
- Tuotantolinjojen päällä olevissa valaisimissa käytetään muovikupuja tai sirpalesuojattuja loisteputkia.
- Siivous- ja huoltotoimet suoritetaan huolellisesti.
- Ylläpidetään hyvä järjestys tuotantotiloissa.
- Ole aina valpas lajittelulinjastolla mahdollisten vierasesineiden varalta ja pyri poistamaan mahdolliset vierasesineet mahdollisimman aikaisessa vaiheessa tuotantoprosessia.
- Epäkurantit tuotteet ja vierasesineet on aina poistettava. Tarvittaessa on pakkaustoiminta keskeytettävä vierasesineen poistamisen ajaksi.

Konerikoissa, lasin rikkoutumisessa ja epäilyksestä että tuotteisiin on päässyt vierasesineitä:

- Jokaisella työntekijällä on velvollisuus viipymättä ilmoittaa työnjohdolle lasin rikkoontumisesta, konerikosta tai epäilyksestä, että tuotteisiin on päässyt vierasesineitä.
- Ryhdy välittömästi tarpeellisiin siivous- ja korjaustoimiin ja keskeytä tarvittaessa pakkaustoiminta.
- Mahdolliset pirstaleet tai muut vierasesineet siivotaan viipymättä huolellisesti pois riittävän suurelta alueelta.
- Kaikki mahdollisesti vierasesineellä kontaminoituneet tuote-erät hylätään tai lajitellaan uudestaan.
- Muista huolellisesti merkitä hylätty tuote-erä ja sijoita se selkeästi erilleen myyntikelpoisista tuotteista.
- Ilmoitus tapahtuneesta pakkaamon esimiehelle joka arvioi vahingon laajuus.
- Suoritetaan tuotteiden takaisin veto, jos on syytä epäillä, että vierasesineillä kontaminoituja tuotteita on päässyt myyntiin saakka.

