



**Alle werkers wat vrugte in die boord hanteer moet:**

- Strewe daarna om hoë persoonlike higiëne standaarde te handhaaf deur elke dag te was en skoon klere aan te trek.
- Altyd hulle hande was volgens die korrekte handewas prosedure.
- Naels kort en skoon hou.
- Nie rook, eet of drink terwyl hulle die produk hanteer nie.
- Bestuur in kennis stel wanneer hul siek voel, veral as hulle maagwerk het, naar is of 'n maagaandoening het.
- Nie hoes of nies oor vrugte nie. (hoes of nies in waai van jou arm, nie in jou hand)
- Bestuur in kennis stel wanneer hul oop wonde of sere aan hul hande het, sodat hulle 'n verband of pleister kan kry om besoedeling van die produk te voorkom.
- Bestuur in kennis stel wanneer sodra hulle bewus word dat die vrugte in aanraking gekom het met enige liggaam vloeistof.
- Onder geen omstandighede kositems in die boord inneem nie. Alle etes moet buite die produkhantering areas geneem word.
- Bestuur in kennis stel wanneer hulle terugkeer vir werk nadat hulle vir 'n siekte afgeboek was wat moontlik 'n voedselveiligheid risiko kan inhou.
- Geen vrugte mag ooit van die grond af opgetel en in 'n plukhouer geplaas word nie.



## **HANDEWAS PROSEDURE**

**Hande moet gewas word na die volgende aktiwiteite:**

- Wanneer die persoon buite die produksie area was en weer inkom
- Nadat daar geëet is
- Nadat daar gerook is
- Nadat die toilet gebruik is
- Na neus geblaas is
- Nadat enige besmette voorwerp hanteer is

**Die prosedure is as volg:**

- Hande word natgemaak by die kraan
- Seep word op die hande gespuit
- Die een hand word deeglik gewas met die ander hand, met die klem op die vingers en onder die naels
- Was vir minstens 20 sek. lank
- Hande word deeglik gespoel onder lopende water, sodat enige seep residu verwyder kan word
- Hande word afgedroog met handdoekpapier
- Die gebruikte handdoekpapier word in 'n drom gegooi
- Die drom moet gereeld leeggemaak word