

NR	PROSES OF ITEMS	GEVAAR	RISIKO (HML)	BEHEER- EN MONITERINGSMAATREËLS
<b>1.</b>	<b>CHEMIES</b>			
1.1	Chemiese residuvlak-oorskryding	<ul style="list-style-type: none"> <li>Residuvlakke op vrugte wat geoes word, oorskry die toegelate maksimum vlakke.</li> </ul>	M	<ul style="list-style-type: none"> <li>Goeie landboupraktyke toegepas by toediening.</li> <li>Prosedure vir nakoming van vooroesonthoudingsperiodes</li> <li>Residu-ontledingsprosedure</li> </ul>
1.2	Plukhouers en pluktoerusting besoedel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Skoonmaak- en ontsmettingsmiddels nie geskik vir gebruik met voedsel.</li> </ul>	L	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifieer geskiktheid met behulp van Produkinligtings-dokumentasie (<i>Material Safety Data Sheets</i>).</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Houers geberg waar daar risiko is van besoedeling met oesbeskermings-middels, kunsmis en ander toksiese chemiese produkte.</li> </ul>	L	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plukhouers apart van toksiese produkte geberg</li> <li>Onderhoud van bergplek</li> </ul>
1.3	Voertuie (trekkers en sleepwaens) besoedel met oesbeskermings-middels en kunsmis	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voertuie wat ook gebruik word vir vervoer en toediening van chemiese produkte en kunsmis, word nie skoongemaak nie.</li> </ul>	L	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voertuie en toerusting wat vir toediening en vervoer van oesbeskermingsmiddels en kunsmis gebruik word, word skoongemaak voor hantering van vrugte.</li> </ul>
<b>2.</b>	<b>FISIES</b>			
2.1	Plukhouers en pluktoerusting besoedel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Besoedeling van vrugte deur gebruik van vuil of besmette plukhouers.</li> </ul>	L	<ul style="list-style-type: none"> <li>Skoonmaakprosedure en skedule vir plukhouers</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Vrugbesoedeling deur gebruik van vuil of besmette voertuie vir die vervoer van geoeste vrugte</li> </ul>	L	<ul style="list-style-type: none"> <li>Skoonmaakprosedure en skedule vir voertuie gebruik in die oesproses</li> </ul>

NR	PROSES OF ITEMS	GEVAAR	RISIKO (HML)	BEHEER- EN MONITERINGSMAATREËLS
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Houers geberg waar daar risiko is van besoedeling met glas, metaal, stof, vullis, olie, ens.</li> </ul>	L	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plukhouers apart van toksiese produkte geberg</li> <li>Skoonmaak van die bergplek</li> <li>Onderhoud van bergplek</li> </ul>
2.2	Vrugte besoedel tydens vervoer	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vrugte word met stof besoedel</li> </ul>	L	<ul style="list-style-type: none"> <li>Onderhou paaie</li> <li>Spoedbeperking</li> </ul>
<b>3.</b>	<b>MIKROBIOLOGIES</b>			
3.1	Werkershigiëne	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werkers was nie hande na gebruik van toilet.</li> </ul>	M	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voorsien plukkers van handewaswater en seep</li> <li>Higiëne instruksies</li> <li>Opleiding van werkers oor Higiëne instruksies</li> <li>Gereelde kontrole oor toepassing van Higiëne instruksies</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Werkers met oop sere of wonde aan hande hanteer vrugte.</li> </ul>	M	<ul style="list-style-type: none"> <li>Higiëneprotokol</li> <li>Opleiding van werkers oor Higiëneprotokol</li> <li>Kontrole en rekordhouding oor wonde en sere</li> <li>Verskaffing van pleisters</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Werkers met aansteeklike siektes werk met vrugte.</li> </ul>	L	<ul style="list-style-type: none"> <li>Higiëneprotokol</li> <li>Opleiding van werkers oor Higiëneprotokol</li> <li>Aanmelding en rekordhouding oor siektes</li> <li>Volg dokter se aanbevelings</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Handewaswater besoedel en nie geskik vir gebruik – mikrobiologies besmet.</li> </ul>	L	<ul style="list-style-type: none"> <li>Water gebruik vir handewas voldoen aan drink kwaliteit standaard</li> </ul>
3.2	Vrugte besoedel tydens vervoer	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voëls mors op vrugte tydens vervoer</li> </ul>	L	<ul style="list-style-type: none"> <li>Besmette vrugte word in pakhuis uitsorteer</li> </ul>

NR	PROSES OF ITEMS	GEVAAR	RISIKO (HML)	BEHEER- EN MONITERINGSMAATREËLS
<b>4.</b>	<b>GEHALTE</b>			
4.1	Pluk	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vrugte word nie by korrekte rypheidsgraad geoes nie</li> </ul>	L	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rypheidstoetse</li> <li>Opleiding van plukkers</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Plukkers beseer vrugte tydens pluk</li> </ul>	L	<ul style="list-style-type: none"> <li>Higiëneprosedure – geen lang naels toegelaat</li> <li>Opleiding</li> <li>Kontrole – Gehaltekontrolle in pakhuis</li> </ul>
4.2	Vervoer	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vrugte word beskadig tydens vervoer</li> </ul>	L	<ul style="list-style-type: none"> <li>Onderhou voertuie en toerusting – Onderhoudskedule</li> <li>Onderhou paaie</li> <li>Spoedbeperking</li> </ul>
<b>5.</b>	<b>ALLERGENE</b>			
5.1	Oesproses	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werkers bring kossakke in die produksie area tydens oesproses</li> </ul>	L	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werkers los kossakke by plaasopstal of veilige plek by algemene stoor buite die produksie area</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Werkers hanteer vrugte na hulle kos hanteer het wat moontlik allergenies kan wees</li> </ul>	L	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voorsien plukkers van handewaswater en seep</li> <li>Higiëne instruksies</li> <li>Opleiding van werkers oor Higiëne instruksies</li> <li>Gereelde kontrole oor toepassing van Higiëne instruksies</li> </ul>