TECHNICAL ASSISTANCE TO BUILD FOOD SAFETY CAPACITY

FOR THE FISHERIES SECTOR

TECHNISCHE ONDERSTEUNING VOOR HET OPBOUWEN VAN VOEDSELVEILIGHEIDSCAPACITEIT VOOR DE VISSERIJSECTOR

CARICOM

CRFM

CARIFORUM

Hygiëne bij de visverwerking

Training voor Ocean Delight, Suriname

Opgesteld door: Megapesca Lda Portugal

Leerresultaten

Aan het einde van deze sessie zal je in staat moeten zijn om:

- Het belang te begrijpen van persoonlijke hygiëne en gezondheid bij het omgaan met vis.
- Het juiste gebruik van beschermende kleding en effectieve technieken voor het wassen van de handen aan te leren
- Te weten waarom het belangrijk is om een ziekte of vermoedelijke infectie aan je leidinggevende te melden.

Beschermende kleding

Voorbeelden:

- Haarnetje
- Gezichtsmasker
- Witte jas dat wasbaar is
- Schone schort en handschoenen
- Schone laarzen

Eigenschappen van beschermende kleding

- ✓ Beschermt voedsel tegen besmettingsgevaar
- ✓ Makkelijk schoon te maken en schoon te houden
- ✓ Geen knoppen
- ✓ Geen buitenzakken
- ✓ Eigen kleding volledig afgedekt
- ✓ Hoofdbedekking - om het risico van haar in voedsel te verminderen
- ✓ Niet buiten te dragen.

Waarom denk je dat je beschermende kleding draagt op het werk?

Het menselijk lichaam bevat veel bacteriën. Schone beschermende kleding beschermt gebieden waar voedsel wordt verwerkt tegen bacteriën op de huid en het haar, evenals kleding die buiten wordt gedragen.

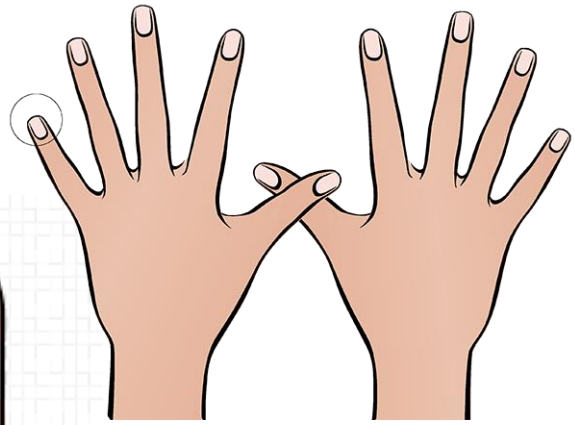
Bij gebruik van wegwerphandschoenen:

- Handen wassen vóór en ná gebruik
- Vervang onmiddellijk indien beschadigd
- Vervang regelmatig en altijd tijdens pauzes
- Gebruik nieuwe handschoenen bij het betreden van de verwerkingsruimte

Handschoenen raken net als handen besmet en mogen niet worden gebruikt ter vervanging van handen wassen.

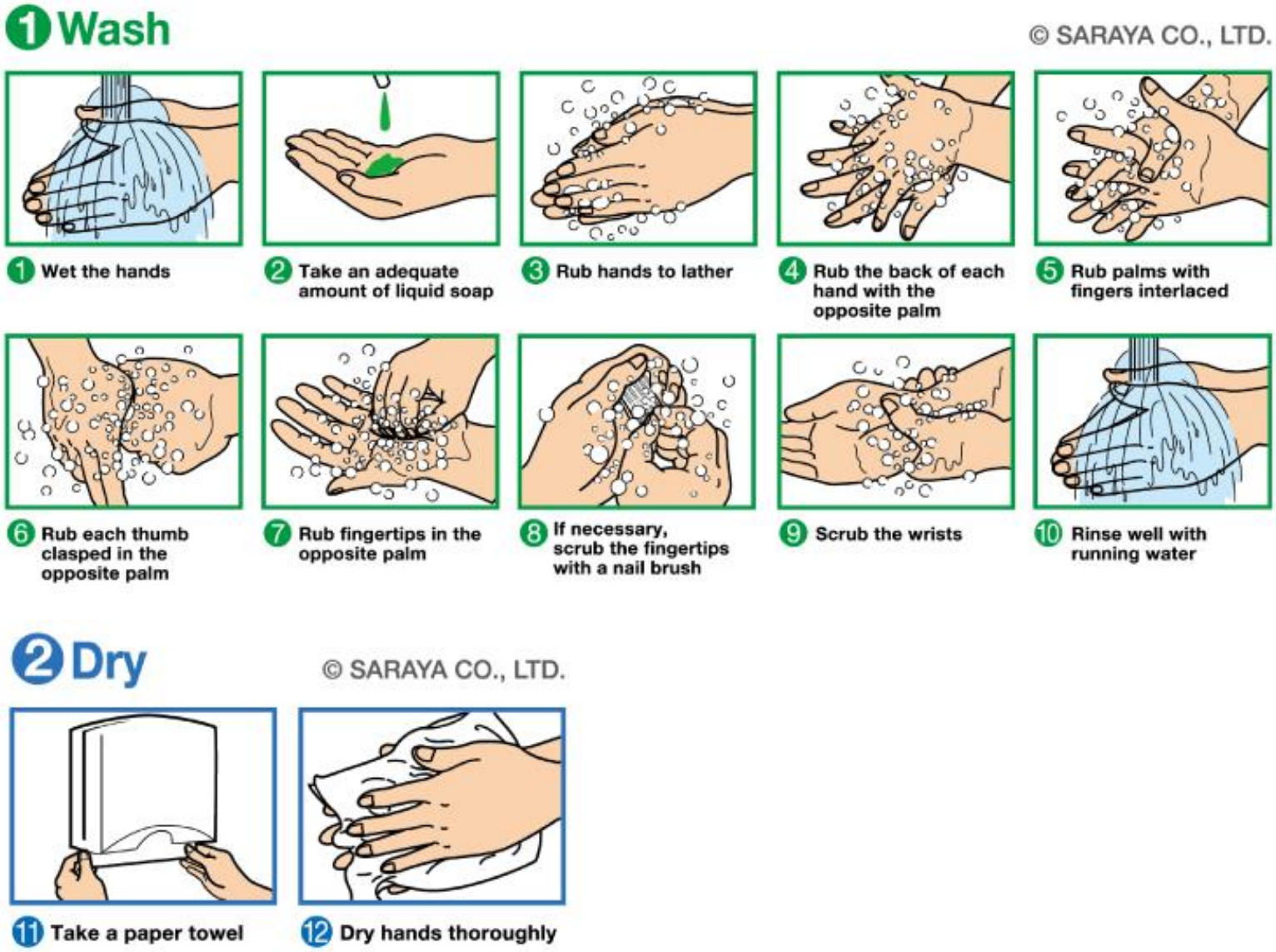
Help bij het voorkomen van microbiologische, chemische en fysieke gevaren door ervoor te zorgen dat u te allen tijde de regels voor een goede persoonlijke hygiëne opvolgt!

Goede persoonlijke hygiëne omvat:



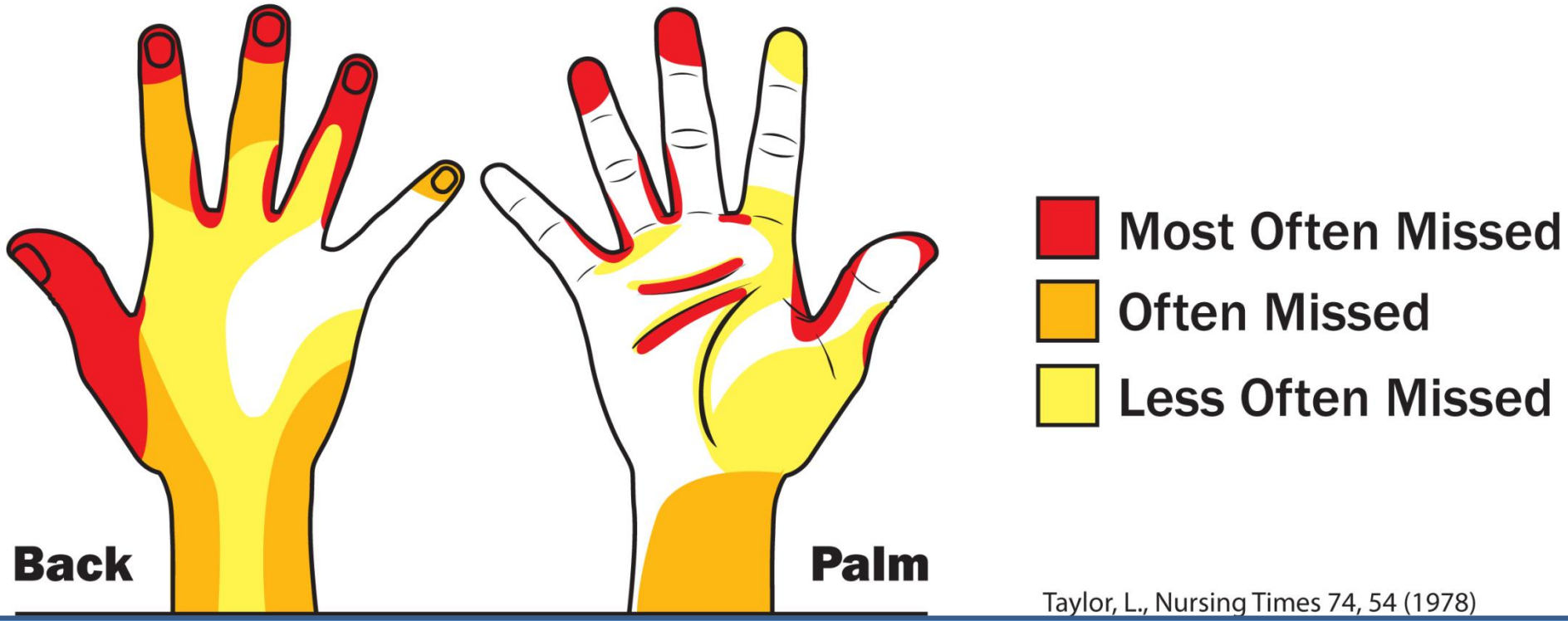
Werknemers kunnen de vis die ze hanteren besmetten,als het niet op de juist manier wordt behandeld.

Effectief Handen wassen



Glo Germ™ Activiteit

Areas most often missed with inadequate handwashing.



Taylor, L., Nursing Times 74, 54 (1978)

Vingernagels, nagelriemen, plooien en spleten van de vingers en handen zijn allemaal gebieden waar ziekteverwekkers zich kunnen verbergen.

Was altijd uw handen na:

1. Het werkgebied betreden of verlaten
2. Gebruik van de badkamer
3. Omgaan met rauw voedsel
4. Bij ‘t wisselen van taken tussen rauwe en kant-en-klare producten
5. Als je haar, gezicht of lichaam aanraakt
6. Niest, hoest of je neus snuit
7. Schoon maakt
8. Omgaan met vervuilde apparatuur/keukengerei
9. Omgaan met afval of visafval
10. Eten, drinken of roken
11. Na het aanraken van alles wat uw handen kan besmetten

Meld eventuele ziekte- of infectiesymptomen dat via de voeding of uw werkomgeving mogelijk werden overgedragen, direct aan uw leidinggevende!

Welke van de volgende ziekten of aandoeningen moet u melden bij uw leidinggevende?

✓ = Rapport ✗ = Niet melden

Verdacht voedsel gegeten	✓	Mollen	✗
Septische snijwonden / puisten	✓	Huidinfectie	✓
Rugpijn	✗	Zwart oog	✗
Afscheiding uit ogen, neus of oren	✓	Diarree, braken of voedselvergiftiging	✓
Gebroken teen	✗	Ernstige verkoudheid/griep	✓
Onwel in het buitenland	✓	Naaste familie heeft diarree, braken of voedselvergiftiging	✓
Zonnebrand in het buitenland	✗		

Voedselverwerkers met diarree en braken mogen pas weer aan het werk als ze minimaal 48 uur klachtenvrij zijn.

Na ziekte kunnen sommige personen nog steeds schadelijke bacteriën op en in hun lichaam dragen.

Voedselverwerkers die na een voedselvergiftiging weer aan het werk gaan, MOETEN daarom extra hoge normen voor persoonlijke hygiëne in acht nemen.

Vooral effectief handen wassen.

Personeelsstroom

- Betreed de fabriek alleen via de hoofdingang van het personeel
- Loop naar de aangewezen kleedkamer
- Was je handen met zeep en droog ze af met keukenpapier
- Gooi gebruikte papieren in de vuilnisbak zonder deze met de handen aan te raken
- Haal je persoonlijke kleding voor fabriekswerk uit de daarvoor bestemde locker
- Verander stadskleding in persoonlijke kleding en stop stadskleding in de persoonlijke locker
- Haal schoon wit fabrieksuniform uit de uniformbak
- Doe fabriekskleding en laarzen aan
- Draag haarnetje en mondkapje
- Handen wassen met zeep, afspoelen met water, desinfecteren met ontsmettingsmiddel en handen drogen met keukenpapier
- Gooi gebruikte papieren in de vuilnisbak zonder deze met je handen aan te raken
- Draag schone handschoenen
- Loop door het laarzenreinigingsstation om de verwerkingsruimte binnen te gaan

Activiteit

Zoek uit wat de voedselbehandelaar verkeerd doet!

WASH YOUR HANDS
FLOUR
gross!

Nog vragen?