

## Személyi higiéniára és karbantartásra vonatkozó általános követelmények vállalkozók részére

Tisztelt Partnerünk!

A Magyar Cukor Zrt. telephelyének területén IFS élelmiszerbiztonsági rendszer és ISO 9001 minőségirányítási rendszer működik, mely szigorú élelmiszerbiztonsági követelményeket ír elő, valamint a karbantartási munkálatokra is követelményeket fogalmaz meg. Ezek a követelmények a telephelyünkön munkát végző vállalkozókra is érvényesek.

### **1; Higiéniai követelmények.**

A vállalatunk telephelyén dolgozó minden személyre a következő higiéniai szabályok érvényesek:

- A termelő üzem területén a dohányzás tilos, kivéve az erre kijelölt helyeken!
- A termelő üzemből enni-inni, rágógumit rágni tilos!
- A tiszta övezeti üzemszerveken: a védőruha és hajháló használata kötelező, ékszer, órát, gyűrűt viselni nem szabad, belépéskor a kézfertőtlenítés kötelező!
- Mindenkinek a saját biztonsága érdekében be kell tartania a figyelmeztető, tiltó táblák utasításait!
- Üzembe való belépés feltétele, hogy semmilyen fertőző betegségben nem szenved a vállalkozó és annak dolgozója. Ha utólag, 2-3 nap múlva fellépne ilyen jellegű betegség azt azonnal köteles jelenteni a megbízó felé!

A fenti követelményekről a telephelyre való belépés előtt a vállalkozónak tájékoztatnia kell alkalmazottait, kollégáit. Szükség esetén a vállalkozónak képesnek kell lenni a fenti tájékoztatást és megfelelést írásban (dolgozói aláírással) is igazolni.

Amennyiben nem történik meg a vállalkozó részéről a tájékoztatás, akkor a telephelyre történő belépés csak a portákon lévő „MU5021m3 Látogatói nyilatkozat” kitöltése után lehetséges, amire fel kell hívnia a vállalkozónak a dolgozói figyelmét.

## **2; Karbantartási munkálatokra vonatkozó követelmények:**

A termelő üzemszabán való karbantartási tevékenység esetén a következő előírásokat, elvárásokat szükséges betartani:

- A termékek megfelelősége szempontjából kritikus berendezésekre (cukorral közvetlenül érintkező berendezések), beleértve a szállító eszközöket is, dokumentált karbantartási rendszerrel kell rendelkezni. (Pl. igazolni kell tudni az elvégzett munkát, valamint a felhasznált anyagok, kenőanyagok minőségét, élelmiszeripari alkalmasságát; rendezetten, tisztán/megállapodásnak megfelelően kell átadni a munkavégzés helyét)
- A termékekkel kapcsolatos követelmények betartását és a szennyeződések elkerülését a karbantartási munkák alatt és után is biztosítani kell.
- Minden, a karbantartáshoz vagy javításhoz használt anyag a felhasználásra alkalmas kell legyen.
- A karbantartási rendszer által szabályozott területen, a vállalkozónak a karbantartás során történt, vagy általa felfedezett meghibásodásokat (üzem, berendezések, beleértve a szállítást is) jeleznie kell a megbízónak. A karbantartásról és javításról, valamint a helyesbítő tevékenységről feljegyzéseket kell vezetni.
- Az átmeneti (nem végleges állapotnak megfelelő) javítási munkákat úgy kell elvégezni, hogy ne befolyásolják a termékkel szemben támasztott követelményeket. Az ilyen munkákat dokumentálni kell és rövid határidővel kell végrehajtani az adott hiba kiküszöbölésére.

Kaposvár, 2019.11.15.

verzió2.