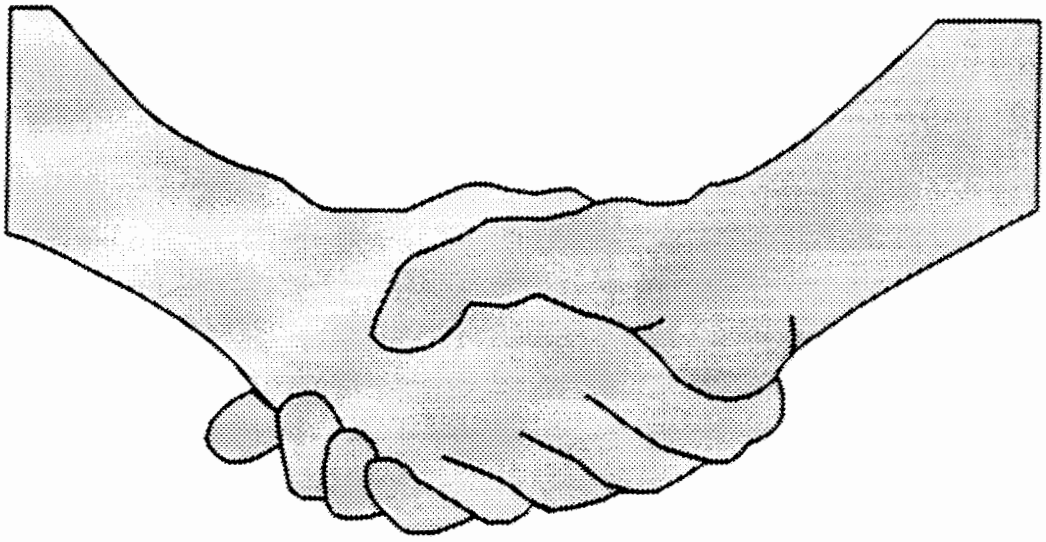
PN-ADC-834

GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR EMPLOYEES



Basic Guidelines for Workers in Food Processing Plants
&
A Means for Production of Safer, Higher Quality Foods

Prepared
by

Agricultural Led Export Business Project (ALEB)
12 Dokki Street, 6th Floor
Dokki, Cairo, Egypt
TEL 338-1445/348-0728
FAX 348-0729

USAID Project No. 263-0264

March 2000

GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR EMPLOYEES

These guidelines are based on accepted practices in food processing facilities around the world. They also adhere to the current Good Manufacturing Practices described in the United States Code of Federal Regulations, Title 21, Part 110.

We encourage you to adopt these or similar guidelines in your plant. Those processors currently involved in the export market or wishing to export will need to implement similar practices in their operations if they wish to remain competitive. These basic employee practices are one of the Good Manufacturing Practices that makeup one of the basic pre-requisite programs required for successful development and implementation of HACCP or Hazard Analysis and Critical Control Points.

Good luck....

The Technical Services staff at ALEB
March 2000

GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR EMPLOYEES

In order to insure that we, the employees of the *THIS PLANT*, are providing the highest level of quality and safest product to our customers at all times employees are required to understand, follow, and enforce the plant rules listed below.

PREVENTION OF CONTAMINATION OR ADULTERATION

1) Process area doors are to be kept closed at all times during production. Do not use anything to prop open the doors.

2) All ingredients are to be stored in closed containers at all times to prevent contamination. After opening a container, label it with the date that it was opened using indelible marker. These materials shall be stored on pallets or on shelves. No materials shall be stored on the floor at any time.

3) All ingredient containers shall be clearly marked as to their identity to prevent misuse. If a container is not labeled, set it aside and contact management.

4) All machine lubricants, cleaning chemicals, sanitizers, etc. shall be stored away from ingredients and packaging materials in designated storage areas to prevent possible cross contamination.

5) Do not hold any objects, such as pencils, pens, or cigarettes, behind your ear at any time.

6) Any product or packaging materials which fall onto the floor shall be discarded.

7) Do not bring glass objects into the production or warehousing areas at any time.

8) Keep waste bins covered at all times.

9) Do not place food or drinks on packaging materials, ingredients, or finished goods. Food is allowed in designated areas only.

10) Walkmans or personal stereos are not allowed in the production area as they must be handled by workers and cannot be sanitized.

11) All utensils, such as knives, spoons, etc., must be stored in designated areas when not in use.

12) Production floor staff must clean, sanitize, and store all processing equipment and utensils at the end of the work day according to posted procedures.

CLOTHING AND GARMENTS

1) All employees shall wear clean clothing when reporting to work. Shorts, tank tops, or torn clothing are not acceptable from both a product quality and workers safety prospective.

2) No jewelry, including rings, brooches, watches, pins, and earrings, shall be worn in the production area. The only exception being a plain gold wedding.

3) All employees and guests must wear hair nets provided by ***THIS PLANT*** when working in or entering the production area.

4) All bearded employees and guests must wear beard nets when working in or entering the production area.

5) No articles whatsoever, such as pens, pencils, or thermometers, may be stored in upper shirt or smock pockets.

6) No hairpins, combs, or barrettes are may be worn by employees working in the production area.

7) Employees working in the production area may not wear false eyelashes, false finger nails, or finger nail polish.

8) All employees shall wear rubber gloves provided by ***THIS PLANT*** when handling product or ingredients directly. Gloves must be discarded at the end of a shift or if they become soiled.

9) Production floor employees shall put on a clean smock each day. At the end of the day, the dirty smock shall be placed in the laundry hamper.

EMPLOYEE HYGIENE & DISEASE CONTROL

1) All employees are required to thoroughly wash their hands before starting work, after using the restroom, after touching any potentially insanitary equipment or utensils, and after any break. Following washing, employees must use hand sanitizer.

2) Any employee with any signs of illness (sneezing, coughing, runny nose, or fever) shall not be allowed to work in the production area. Contact your supervisor and report your condition prior to reporting to work.

3) Any employee with open and/or infected wounds or cuts on their hands or face should not work in the production area. Wounds on hands must be fully covered with a glove if the employee is to work in the production area.

EATING, DRINKING, & SMOKING

1) No food or drink is allowed in the production area. Eating and drinking is allowed in designated areas only, which are defined as the administrative offices and the conference room.

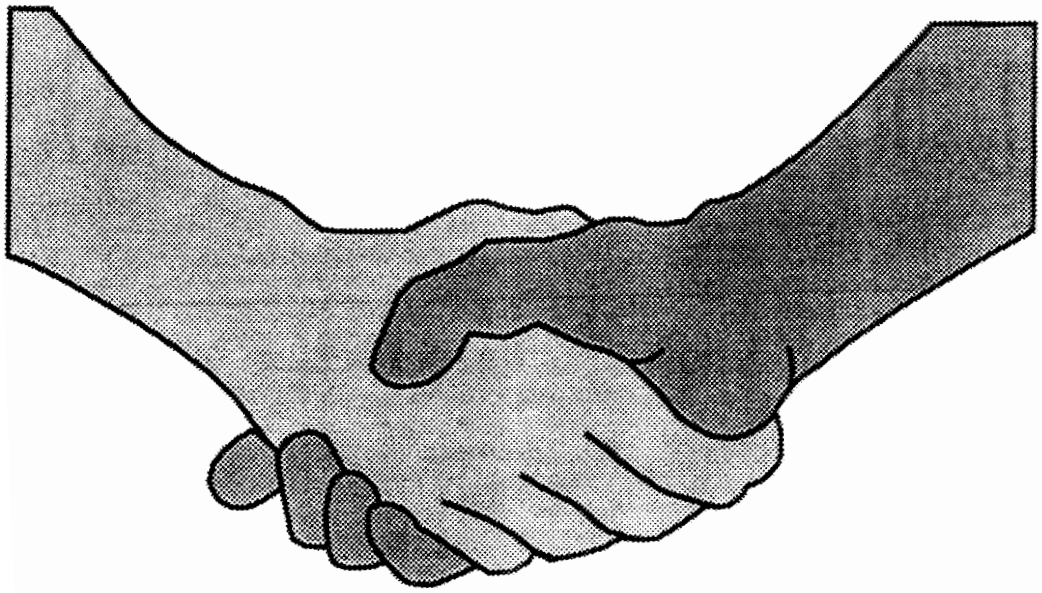
2) No chewing gum, tobacco, snuff, or toothpicks are allowed in the production area at any time.

3) No smoking in the production area at any time. Smoking is allowed outside in designated areas only.

I understand the rules for employees of ***THIS PLANT*** and promise to abide by them as long as I am employed by the company.

_____ _____

أساليب التصنيع السليمة بالنسبة للعاملين



الخطوط الإرشادية الأساسية بالنسبة للعاملين في مصانع تصنيع الأغذية، و

وسيلة لإنتاج أغذية أكثر سلامةً و أعلى جودةً

إعداد:

مشروع دعم الأعمال الزراعية الموجهة للتصدير (ألب)

١٢ شارع الدقي، الدور السادس

الدقي، القاهرة، ج.م.ع

هاتف: ٠٧٢٨-٣٤٨ /١٤٤٥-٣٣٨

فاكس: ٠٧٢٩ -٣٤٨

مشروع الوكالة الأمريكية للتنمية الدولية رقم: ٠٢٦٤-٣٤٨

مارس ٢٠٠٠

أساليب التصنيع السليمة بالنسبة للعاملين

تستند الخطوط الإرشادية التالية على الأساليب المتعارف عليها في مصانع تصنيع الأغذية حول العالم. و تلك المصانع تلتزم بأساليب التصنيع السليمة الموضحة في قانون الولايات المتحدة الأمريكية للتشريعات الفيدرالية، الفصل ٢١، الجزء ١١٠.

و نحن نود أن نشجعكم على تبني تلك الخطوط الإرشادية و العمل بمقتضاها في مصانعكم. و بالنسبة للمصنعين العاملين حالياً في سوق التصدير أو الراغبين في التصدير، فإنهم سيكونون في حاجة إلى تطبيق الأساليب المشابهة في عملياتهم التشغيلية إذا رغبوا الاستمرار في المنافسة. إن تلك الأساليب الأساسية للعاملين هي إحدى أساليب التصنيع السليمة المشكلة للبرامج الأساسية المتطلبة لتنفيذ نظام تحليل المخاطر و تحديد نقاط التحكم الحرجة (HACCP) و تطبيقه بشكل ناجح.

و نحن نتمنى لكم كل التوفيق،

فريق الخدمات الفنية بمشروع آلب.

مارس ٢٠٠٠

GOOD MANUFACTURING PRACTICISES FOR EMPLOYEES

أساليب التصنيع السليمة بالنسبة للعاملين

[redacted]

حـــتى نتأكد نحن العاملين في هذا المصنع من إننا نوفر للمستهلكين في جميع الأوقات أعلى مستوى من الجودة و كذلك اكثر المنتجات سلامة ، فأن على العاملين تفهم ، واتباع وتطبيق القواعد والأسس المبينة أدناه.

حماية الغذاء من التلوث أو العبث

١)يجب إقفال الأبواب الموجودة في منطقة التصنيع خلال جميع ساعات اليوم التي يجرى أثنائها التصنيع .

٢)يجـــب وضع جميع المكونات داخل حاويات مغلقة وذلك للوقاية من التلوث .و بعد فتح الحاوية يوضع ملصـــق مدون عليه تاريخ الفتح وذلك باستعمال علامة يصعب محوها. ويتم تخزين هذه المواد إما على رف اوعلى طبلية. ولا يجب بأي حال من الأحوال تخزين هذه المواد على الأرض مباشرة.

٣)يتم التأشير بوضوح على الحاويات التي بها المواد للتعرف عليه بدون إساءة استعمالها. وفى حالة عدم وجود ملصق على أية حاوية فتضع جانبا و يتم الاتصال بالإدارة .

٤)يجب تخزين المواد مثل الزيت المستعمل في تشحيم الآلات والمواد الكيمائية التي تستعمل في التنظيف وكذلك المنظفات عامة ، بعيدا عن مكونات الغذاء ومواد التغليف. على أن يتم ذلك في أماكن مخصصة لتكون مخازن وذلك من اجل البعد عن التلوث.

٥) لا تضع أي شئ مثل قلم رصاص أو قلم حبر أو سجائر خلف أذنيك في أي وقتا كان.

٦) يجب استبعاد أي منتج أو مادة تنظيف تقع على الأرض .

٧) لا تحضر أية مواد زجاجية إلى منطقت التصنيع أو التخزين.

٨) يجب تغطية أوعية القمامة في جميع الأوقات .

٩) لا تضع المأكولات أو المشروبات على مواد التغليف، أو مكونات الطعام أو المواد التي تم الانتهاء من تصنيعها.

١٠) غيـــر مســـموح بوجود آلات تسجيل او راديو خاصة في نطاق منطقة التصنيع حيث يقوم العاملين باستعمالهم منتج يكون مصدر التلوث وليس بالإمكان تنظيفها

١١) يجب تخزين جميع الأوعية مثل السكاكين و الملاعق الخ ... في الأماكن المخصصة لذلك .

١٢) يجب على العاملة في منطقة التصنيع تطبيق ما يلي :تنظيف ، وغسل وتخزين أدوات ومعدات وأوعية التصنيع في نهاية اليوم حسب التعليمات الدالة على ذلك.

الملابس

١) عـــلى جميـــع العامـــلين ارتداء الملابس النظيفة عند الذهاب للعمل. وليس من المسموح به ارتداء السروال القصير

والقصـــان الفضفاضـــة أو الملابـــس الممزقة وذلك للمحافظة على المظهر الخارجي و الناحية الأمنية.

٢) غيـــر مسموح بلبس المجوهرات مثل الخواتم – المشابك الذهبية– الدبابيس والحلقان داخل منطقة التصنيع والاستثناء

الوحيد يتمثل في ارتداء دبلة الزواج .

٣) عـــلى جميع العاملين والزائرين ارتداء شبكة شعر يقوم هذا المصنع بتوفيرها عند العمل أو التوجه إلى منطقت التصنيع.

٤) عـــلى جميـــع العامـــلين والزائرين من ذوات اللحى الطويلة ارتداء شبك معد لذلك عند العمل أو الدخول في منطقة التصنيع.

٥) لا يسمح بوضع أية مواد مثل الأقلام الحبر والرصاص أو مقاييس الحرارة داخل جيب القميص أو الثوب .

٦) لا يسمح العاملين في منطقة التصنيع بوضع دبابيس شعر أو أمشاط ومشبك شعر.

٧) لا يسمح العاملين في منطقة التصنيع بارتداء رموش صناعية أو أظافر صناعية أو طلاء أظافر على جميع العاملين ارتداء قفازات كاوتش يوفرها لهم هذا المصنع وذلك عند التعامل المباشر مع المنتج أو مكوناته. ويجب التخلص من هذه القفازات في نهاية الوردية أو في حالة اتساخهما.

٨) على العاملين في منطقة التصنيع تغير الثياب يوميا و في نهاية اليوم يوضع الثوب المتسخ في السلة الكبيرة المعدة للغسل.

النظافة الصحية للعاملين و السيطرة على الأمراض

١) يطلب من جميع العاملين غسل أيديهم جيدا قبل البدء في العمل، وبعد استعمال دورات المياه، وبعد لمس أيـة آلة أو معدات غير نظيفة أو بعد أي استراحة. وبعد غسل الأيدي يجب على العاملين استعمال المناشف الورقية.

٢) اي عـامل تظهـر عـليه بوادر مرضية (عطس -كحة- زكام-أو حرارة مرتفعة-) ان يسمح له بالعمل في منطقة التصنيع. اتصل بالمشرف وبلغ عن حالتك المرضية قبل الذهاب إلى العمل.

٣) أي عامل يعاني من جروح غير ملتئمة أو ملوثة في اليد أو على الوجه يجب أن لا يعمل في منطقة التصنيع . يجب تغطية الجروح الموجودة على اليد جيدا وذلك بارتداء قفازات في حالة ما إذا كان العامل سيعمل في منطقة التصنيع.

تناول الطعام- المشروبات- والتدخين

١) لا يسـمح بتناول الأطعمة أو المشروبات في منطقة التصنيع. ويسمح بتناول الطعام والمشروبات في المناطق المخصصة لذلك فقط والتي يطلق عليها المكاتب الإدارية وغرفة الاجتماعات.

٢) يمنع منعا باتا مضغ اللبان أو التبغ أو استعمال مسلك الأسنان في منطقة التصنيع

٣) يمـنع التدخين منعا باتا في منطقة التصنيع . ويسمح بالتدخين في الخارج في المناطق المخصصة لذلك فقط

افهم القواعد الخاصة بالعاملين في هذا المصنع و أتعهد باتباعهم طالما اعمل في هذه الشركة
_____ _____
إدارة هذا المصنع- التاريخ اسم العامل - التاريخ