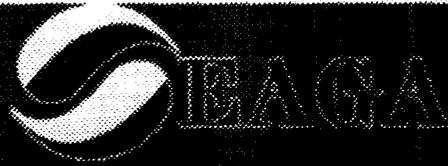
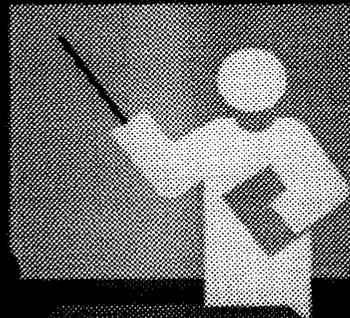


PN/AOC-849



SANITATION & HYGIENE FOR THE PLANT WORKER



Technical Services Team
Agriculture-Led Export Businesses
12 Dokki Street, 6th Floor
Giza, Egypt
TEL 02-338-1445
FAX 02-748-0729
USAID Project No. 263-0264



Abt

Abt Associates Inc.

EDUCATING YOUR EMPLOYEES ON GOOD SANITATION & HYGIENIC PRACTICES

Your employees are one of your most valuable assets. They can help you on the road to success, or they can create serious problems. All employees must practice good sanitation and hygiene while at work. These practices should be followed not just in Egypt, but in food processing facilities around the world. Good sanitation practices are outlined in many places, including Codex Alimentarius and in the food regulations of nations the world over. Food safety professionals throughout the world are in agreement that sanitation, Good Manufacturing Practices and employee education in these areas are basic prerequisites for food safety. In other words, without these programs, the safety of the food being produced could be compromised. It also means that a processor should not try and develop a HACCP plan.

Workers and even management cannot be expected to know and understand food hygiene and good food handling practices, however. It is the duty of plant management to provide their employees with not only basic training in these areas, but to be sure that the staff have the tools and equipment to assure that they can follow established guidelines. Those processors currently involved in the export market or wishing to export will need to implement programs to assure that their staff receive basic education in good hygiene if they wish to remain competitive and build their markets. This booklet has been developed to help you develop such programs in-house, and meet the demands of an increasingly competitive world market.....

Good luck....

The Technical Services staff at ALEB

January 2002

EDUCATING YOUR EMPLOYEES ON GOOD SANITATION & HYGIENIC PRACTICES

INTRODUCTION

Food processors must make a commitment to educating their work force. This includes both management and line workers. There also needs to be one set of standards for all people who work in or visit the plant. As an example, maintenance staff and visitors have to follow the same sanitary guidelines that the workers are expected to follow. Failure to do so can undermine the program because people will ask "Why him and not me?", so it is absolutely essential for all processors to assure that you not only have rules, but that they are enforced.

YOUR WORKERS

One of the most common complaints that one hears is that their workers are poor people who have very little education. Many operators seem to believe that training these people is impossible. Well, it is not. All plants in Egypt are drawing from basically the same pool of workers, yet there are plants where one could literally "eat off the floor", and others that are filthy. The answer lies with management. If you make a commitment to education, people will respond. Most people appreciate not only the knowledge that they are being given, but also the effort that is made to give it to them. Making a commitment to education also helps workers with their self-esteem. They will believe that management cares about them as people, not simply as workers. When educating adults, who make up

the majority of your work force, the programs that are developed need to be;

- ◆ Applicable and relevant to their job
- ◆ Short and focused
- ◆ Interactive
- ◆ Utilize visual aides.

If the educator can make the program "fun", there is a much greater chance that people will respond and remember what they are being taught. These programs should be designed to deliver a message (educate), upgrade the knowledge and skills of the workers, motivate them to do better and offer a reward. In many cases, the workshop or training session is perceived as a reward because the people "get out of work". It needs to be more than that. The message that needs to be conveyed is that, "It is the responsibility of every person involved in the whole food processing and handling system to assure the quality, safety, and wholesomeness of the foods the public eats."

DEVELOPING EDUCATIONAL PROGRAMS

When developing any program, it is essential that one consider both the audience and what results you wish to obtain. When dealing with plant people, you need to deliver a message that is direct, easy to understand and something they can associate with their job. In other words, "KEEP IT SIMPLE!" Be sure that the session includes visual aides, which can be in the form of overheads, 35-mm slides or pictures. It is also a good idea to use something that allows them to

have a "hands-on" experience. Statistics indicate that people retain information as follows;

- ◆ 10% of what we read
- ◆ 20% of what we hear
- ◆ 30% of what we see
- ◆ 50% of what we see and hear
- ◆ 90% of what we learn by doing

These simple numbers emphasize why it is important to use visual aides to reinforce what you are teaching, and why it is even more important to get the audience involved. Give them the chance to learn by doing.

HELP WITH EDUCATION

Developing the tools to educate your staff is not easy. We, at ALEB, want to give you a "jump start" in this area. As part of this manual, there are thirteen (13) slides making up a presentation called "Sanitation & Hygiene for the Plant Worker". The slides are in both English and Arabic. We invite you to make overheads of these slides and use them in your own plant. In assembling this presentation, we have tried to adhere to the principles mentioned above; keep it simple, focused, interactive, and using visual aides. The audience can see the overheads and hear your staff make a presentation. It will be up to you to make it interactive, that is, to get people involved. To do this, we suggest trying the following. Of course, there is no need to limit yourselves to these simple exercises.

1. Get a camera and go out into your plant. Take 35 mm slides of people at work and the plant itself. Show these to the audience, so they can see what is good and bad. Pictures of people make it more personal. Take care not to embarrass anyone, however! Photographs make excellent training tools!

2. Purchase (or pour) several petri dishes containing a nutrient-type agar. Bring these into the classroom and have the students touch the agar surfaces with their hands. Have them do this before and after washing and sanitizing hands to demonstrate "Why you wash". Also, place hairs from men and women on the plates to demonstrate why hair restraints must be worn.

3. Show people the proper way to wash their hands using soap, warm water and a nail brush. Have them do it with everyone watching.

4. Use the products produced by GLO-GERM to demonstrate how germs can spread from person to person through hands. GLO-GERM can be contacted at P.O. Box 537 Moab, Utah, 84532, USA, fax 435-259-5930, website www.glogerm.com

The important thing is to get people involved and demonstrate to them that these programs will benefit everyone in the company.

EMPLOYEE GUIDELINES

As part of your commitment to education, every food processor must create a written series of employee guidelines. You need to establish your rules with regards to sanitation and hygiene. These rules should be posted and distributed to all employees. When creating your

employee policies select something like the Codex Alimentarius; hygiene guide or the United States Good Manufacturing Practices (GMP's) as a guideline. The Good Manufacturing Practices for Employees included in this manual were derived from the U.S. regulations, but mirror those used throughout the world. Feel free to use them to create your own policies, but be sure that whatever you decide upon is enforced.

GETTING PERSONNEL INVOLVED

One of the most valuable tools that a food processor has at his disposal is the personnel department; the people who do the hiring, firing and administer the payroll. Each and every time a new person comes into the plant, the personnel department should not only get information about the person for payroll and taxes, but they should also be instructed to explain what the plant rules are with respect to employee hygiene. Your personnel staff should sit down with the new hire and go over each and every one of the rules in your policy guide. This is a form of education, but, as we have already described, not the only one available to you. Many companies ask the employee to sign the guidelines (see the enclosed form) acknowledging that they have read and understand the rules.

IMPORTANCE OF EMPLOYEE EDUCATION

Employee education is an important part of your food plant operation. It is an investment for the future, an essential HACCP prerequisite and an important element in building your export business. As you build your export business, expect to see more and more buyers

asking to see your plant before they buy. Part of this visit will be an evaluation of your food safety, sanitation and quality programs. Your workers are an integral part of each and every one of these programs, so get them involved and trained as soon as you can. We hope that this manual will help you accomplish this.

GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR EMPLOYEES

In order to assure 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.

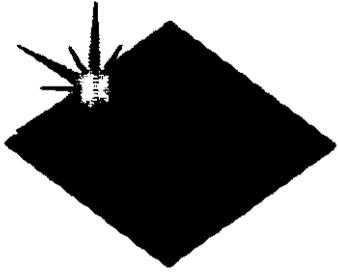
EATING, DRINKING, & SMOKING

- 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.

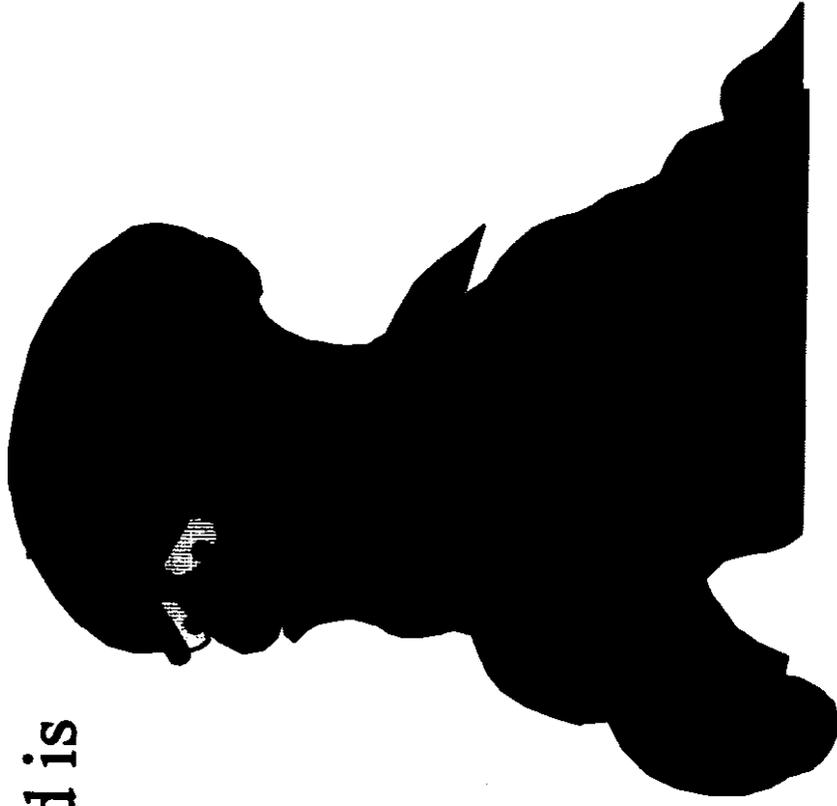
EMPLOYEE NAME & DATE

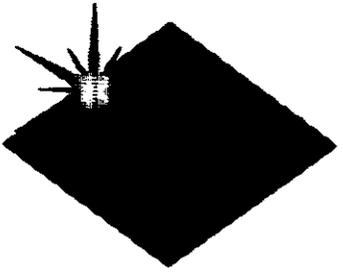
SUPERVISOR'S SIGNATURE & DATE



WHY GOOD HYGIENE?

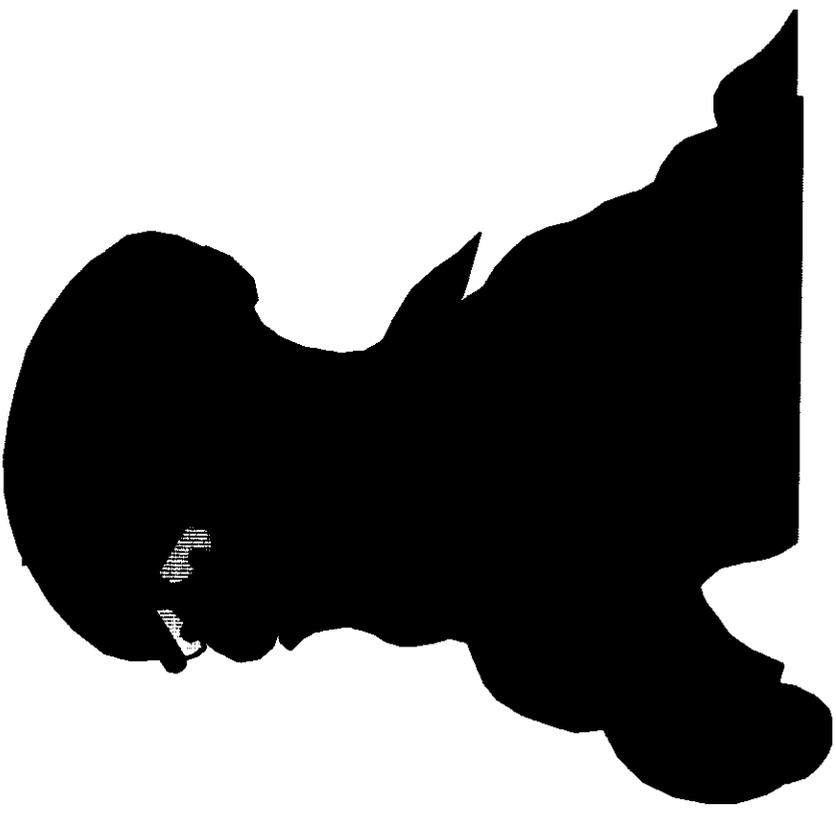
- ◆ Help assure that the food is safe & wholesome
- ◆ Protect the consumer
- ◆ Protect the company
- ◆ Protect your job

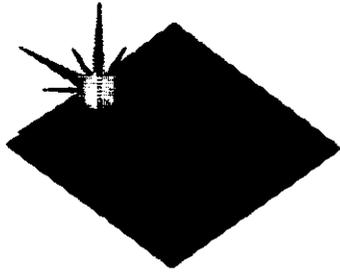




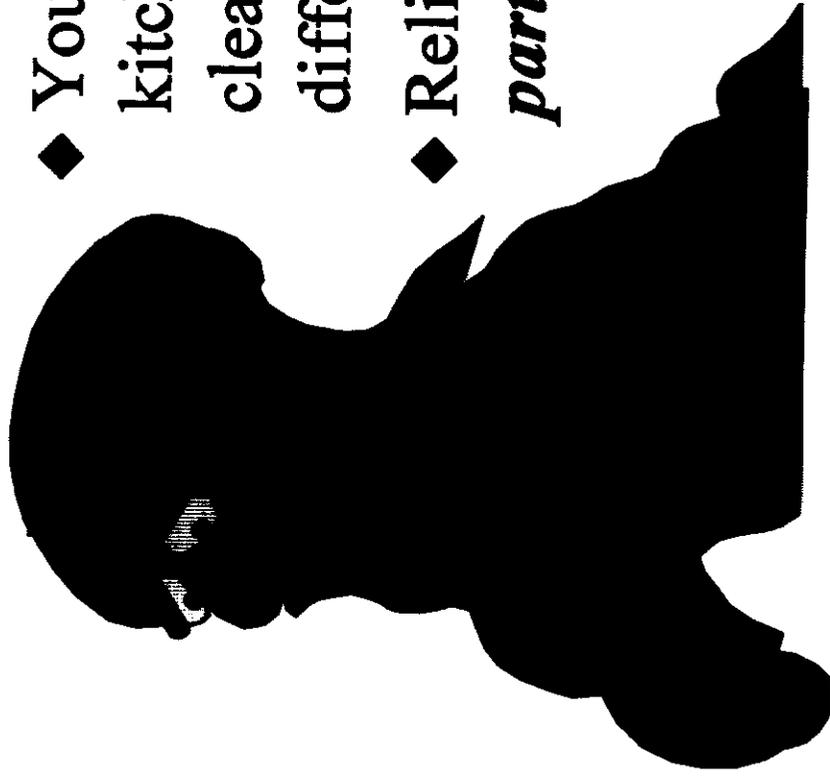
لماذا نتبع أساليب النظافة الجيدة؟

- للتأكد من سلامة الغذاء
- وخلوه من المخاطر
- الضارة بالصحة
- لحماية المستهلك
- لحماية الشركة
- للاحتفاظ بوظيفتك

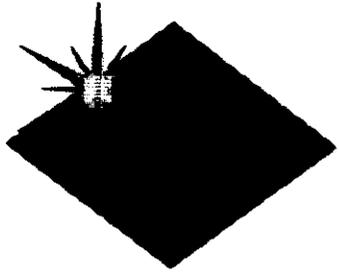




WHY GOOD HYGIENE?



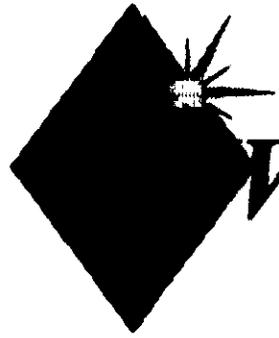
- ◆ You keep your house and your kitchen clean & practice cleanliness, so why should it be different in the food plant
- ◆ Religion says, “*Cleanliness is part of your faith.*”



لماذا نتبع أساليب النظافة الجيدة؟

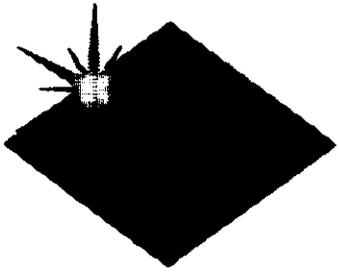
- إنك دائماً ما تعمل على نظافة منزلك ومطبخك، فلماذا لا يكون الأمر كذلك في مصنع الأغذية الذي تعمل به

- وكما هو متبع في ديننا "فإن النظافة من الإيمان"



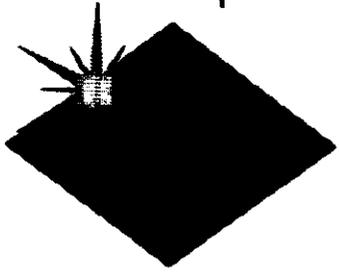
WHAT IS GOOD HYGIENE?

- ◆ ***MANY THINGS INCLUDING;***
- ◆ Proper clothing
- ◆ Healthy workers
- ◆ Hair restraints
- ◆ Jewelry
- ◆ Handwashing



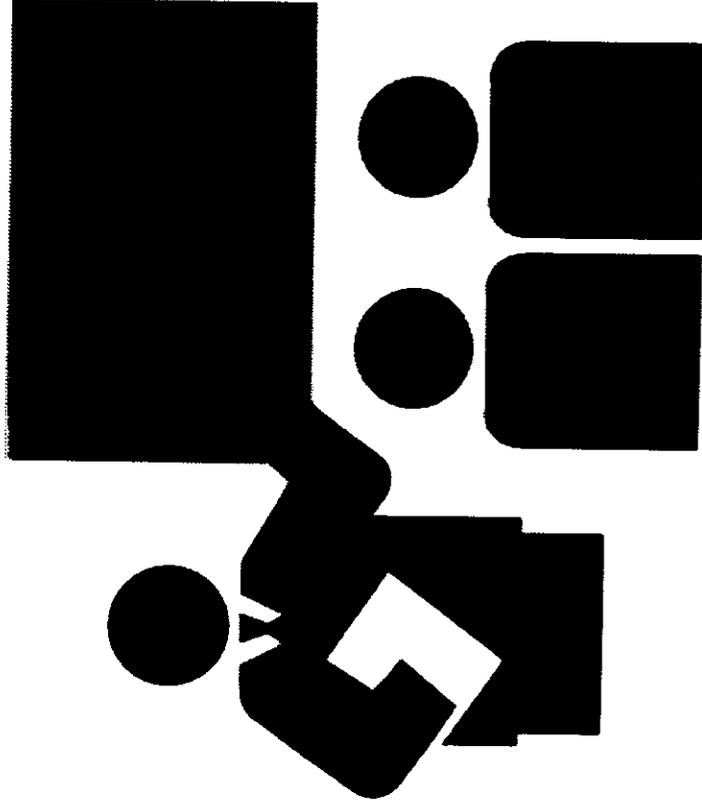
ما هي مظاهر النظافة الجيدة؟

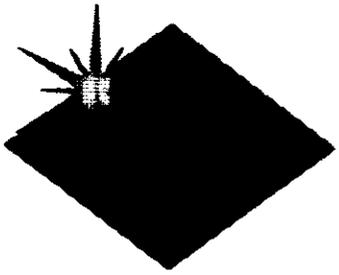
- هناك الكثير منها:
- ارتداء الملابس النظيفة الملائمة
- خلو العمال من الأمراض
- ارتداء أغطية الرأس
- ممنوع ارتداء الحلي
- غسل الأيدي



PROPER CLOTHING

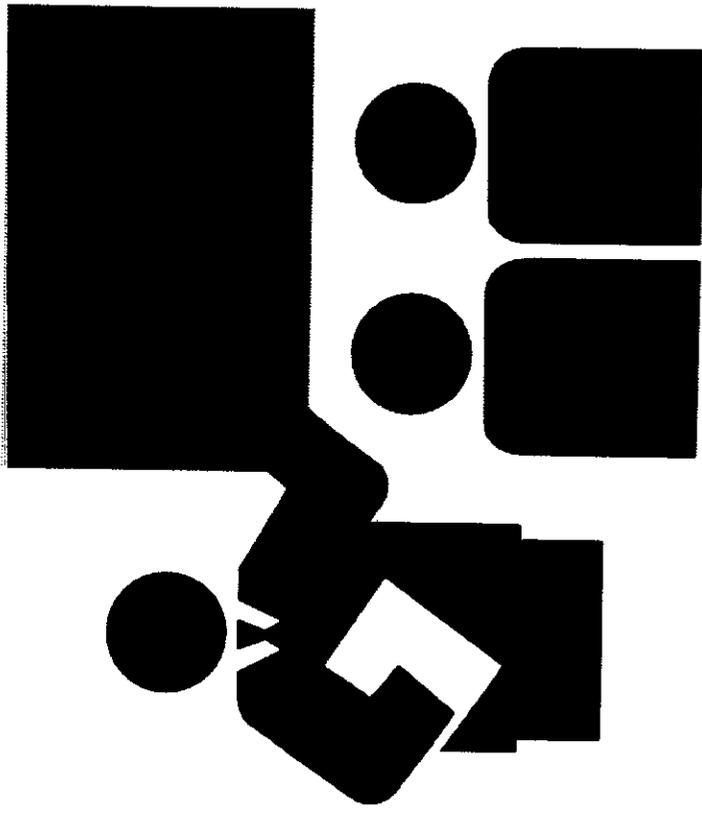
- ◆ Clean clothing
- ◆ Good fitting
- ◆ Proper shoes
- ◆ Gloves if needed
- ◆ No pockets in front
- ◆ Smocks without buttons

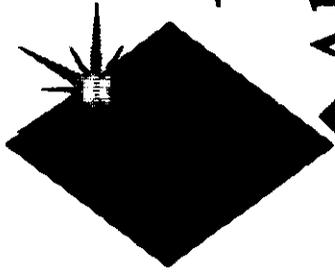




ارتداء الملابس الملائمة

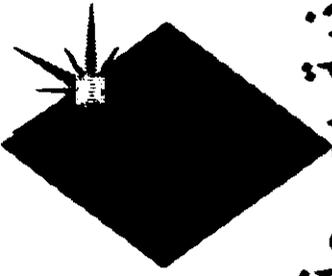
- الملابس النظيفة
- ملابس ملائمة
- أحذية ملائمة
- ارتداء القفازات حسبما يتطلب الأمر
- ممنوع وجود جيوب في الواجهة الامامية من الملابس
- ارتداء الأوفروول دون أزرار





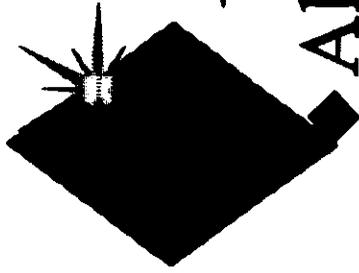
HEALTHY WORKERS

- ◆ All workers handling food must be healthy; no colds or other respiratory illnesses
- ◆ Workers should not be carriers of any food poisoning bacteria
- ◆ No open cuts or infected wounds
- ◆ If any of these are the case, you should not handle food
- ◆ Up to management to create policies to encourage employee participation



العمال الأصحاء

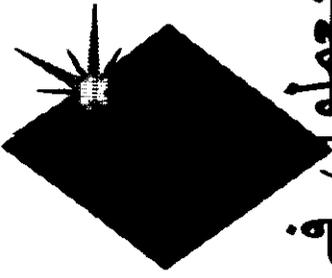
- يجب أن يتمتع كافة العمال الذين يقومون بمناولة الاغذية بصحة جيدة، و ألا يعانون من الانفلونزا او الامراض التنفسية
- ممنوع وجود عمال حاملين لاي بكتيريا قد تؤدي إلى تسمم الاغذية
- لا يجب أن تكون هناك أية جروح أو اصابات في ايدي او اوجه العمال
- إذا كان العمال قد اصابوا باي مما هو مذكور آنفاً، يجب منعهم من مناولة الاغذية
- يرجع الامر للادارة لوضع السياسات اللازمة لتشجيع العمال على المشاركة فيها



HAIR RESTRAINTS

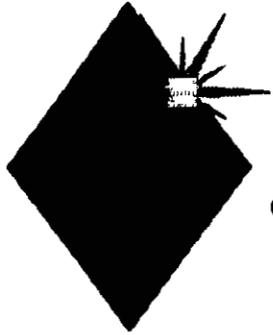
All persons, including management, working in or entering a food plant must wear proper hair restraints (hair nets, caps, scarves)

- ◆ All men with beards must wear beard nets**
- ◆ This policy must be enforced for all workers, plant managers and visitors**
- ◆ Post signs**
- ◆ Hair is loaded with bacteria**
- ◆ No one wants hair in their food**



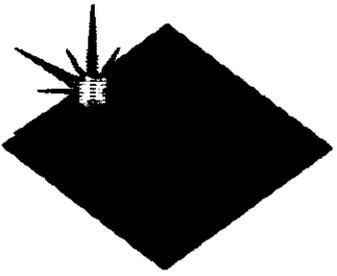
أغطية الرأس

- يجب على كافة العاملين، بما في ذلك الادارة، الذين يعملون في المصنع او يدخلونه، أن يرتدوا أغطية الرأس الملائمة (غطاء الرأس، القبعات، مناديل الرأس)
- يجب على كافة العمال الملتحِينَ أن يرتدوا أغطية اللحي الملائمة
- يجب تطبيق تلك السياسة على كافة العاملين ومديري المصنع والزائرين
- وضع اللافتات الخاصة بهذا الامر
- دائما ما يحمل شعر الرأس البكتيريا
- لا يريد أي فرد أن يرى شعراً في الطعام



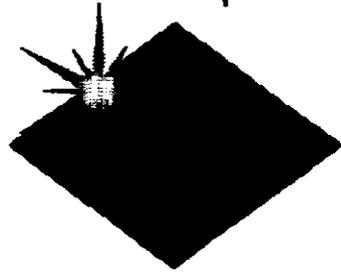
JEWELRY

- ◆ No workers shall wear jewelry, including watches, rings, earrings, necklaces in a food plant
- ◆ Jewelry could fall off and get into product



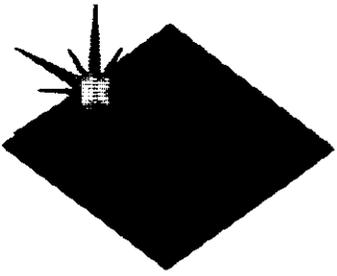
الخطي

- ممنوع استخدام الخطى، بما في ذلك الساعات والخواتم والأقراط والسلاسل في مصنع الأغذية
- فالخطي من الممكن ان تسقط داخل المنتج



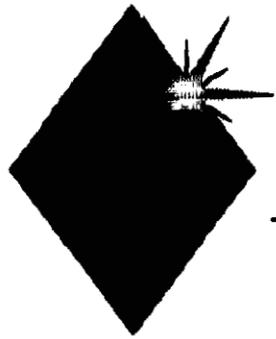
HANDWASHING

- ◆ Workers must wash their hands before starting work, after going to the toilet, after touching their nose or mouth or after any other action that could contaminate their hands
- ◆ Most foodborne illness spreads through hands
- ◆ Demonstration on why you wash hands



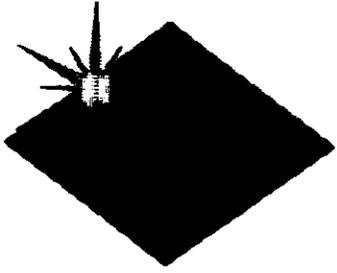
غسل الأيدي

- يجب على كافة العاملين أن يقوموا بغسل ايديهم قبل بدء العمل، وبعد الذهاب لدورات المياه، وبعد لمس الانف او الفم، أو بعد أي فعل من شأنه أن يؤدي لتلوث ايديهم
- تنتشر معظم الأمراض التي تحملها الأغذية بواسطة الأيدي
- يجب توضيح سبب غسل الايدي



HANDWASHING

- ◆ Wash hands with soap & warm water
- ◆ Use a nail brush on fingernails
- ◆ Wash above the wrist
- ◆ Management must be sure that there are soap, warm water & towels at all handwash stations
- ◆ Hand wash stations must be convenient for the worker



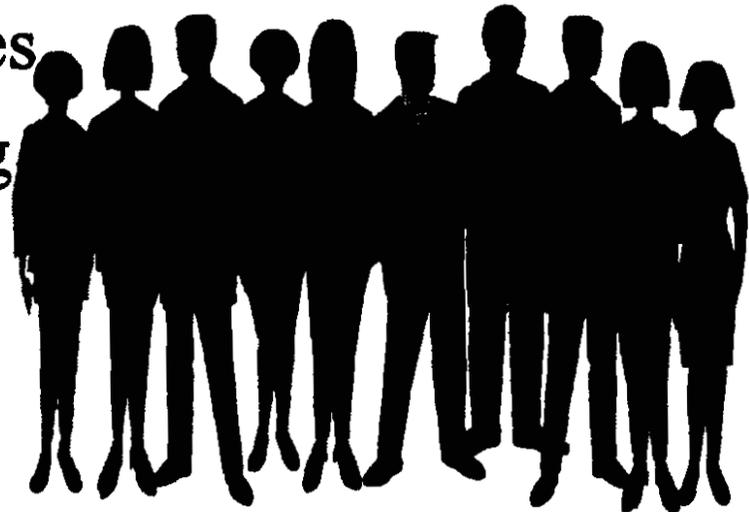
غسل الأيدي

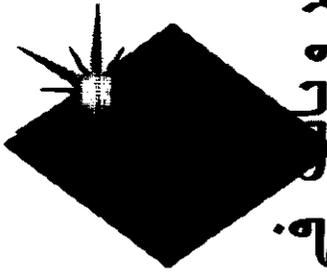
- غسل الأيدي بالصابون والماء الدافئ
- استخدام فرشاة للاظافر لتنظيفها
- غسل المنطقة أعلى الرسغ
- يجب أن تتأكد الإدارة من تزويد مرافق غسل الأيدي بالصابون والماء الدافئ والمناشف
- يجب أن تكون مرافق غسل الأيدي ملائمة للعمال



PERSONNEL PRACTICES

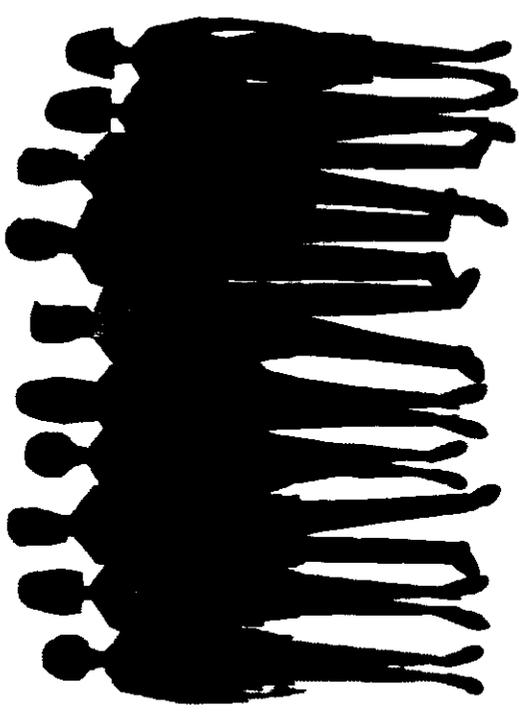
- ◆ No eating or drinking in the plant
- ◆ No glass in the plant
- ◆ Never use food containers for anything but food
- ◆ Keep doors closed at all times
- ◆ No smoking or gum chewing
- ◆ Never spit in the plant

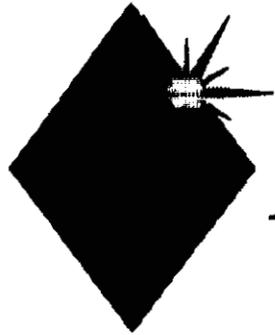




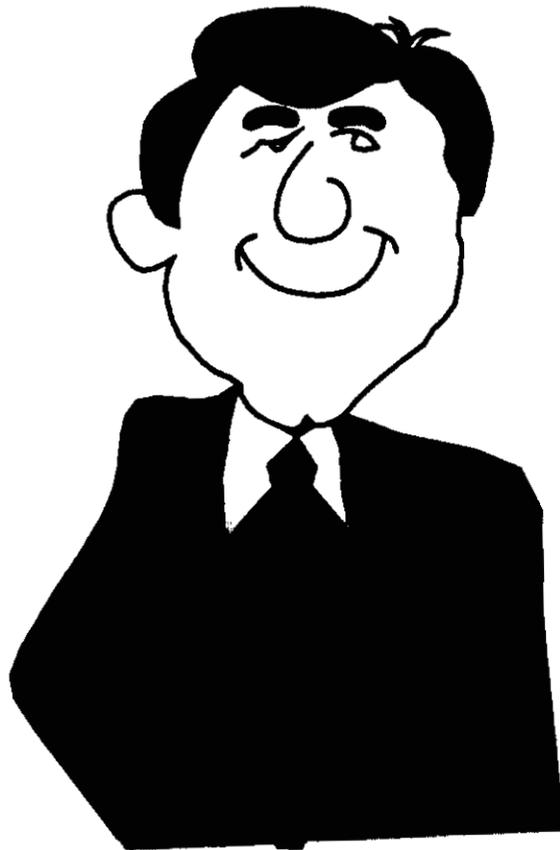
ممارسات العاملين

- ممنوع تناول الطعام أو المشروبات في المصنع
- ممنوع جلب أي مادة زجاجية بصالة الانتاج
- ممنوع استخدام حاويات الطعام في أي غرض آخر على الإطلاق
- يجب أن تبقى كافة الابواب مغلقة في كافة الاوقات
- ممنوع التدخين ومضغ اللبان
- ممنوع البصق في المصنع على الإطلاق

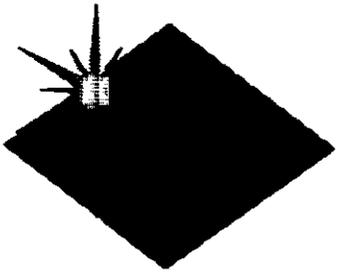




MANAGEMENT'S JOB

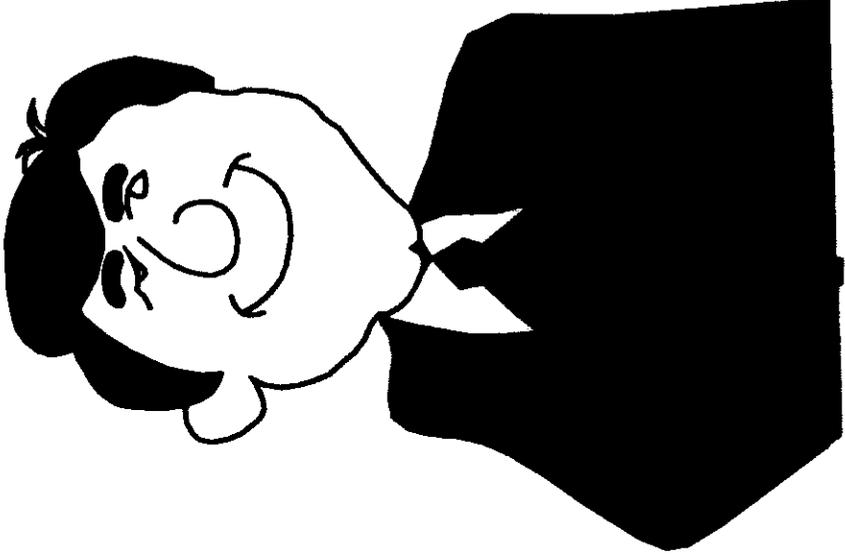


- ◆ Provide employees with clean, well-supplied restrooms & locker rooms
- ◆ Provide employees with an area to eat, drink & smoke
- ◆ Provide tools & support to do their job
- ◆ Set a good example



مهمة الإدارة

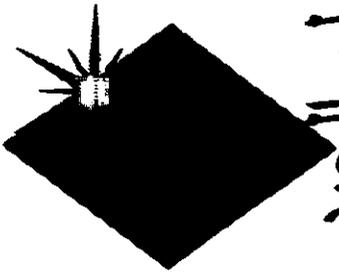
- تزويد العاملين بأماكن الاستراحة النظيفة والمجهزة والخزانات المغلقة
- توفير للعاملين أماكن مخصصة لتناول الأغذية والمشروبات والتدخين
- توفير الادوات والدعم اللازم ليتمكن العاملين من اداء مهامهم جيداً
- يجب أن تكون الإدارة مثلاً وقدوة يحتذى بها





SUMMARY

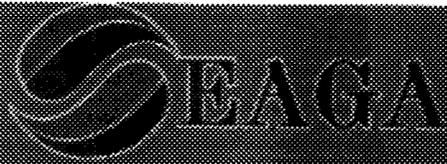
- ◆ Hygiene & good sanitation an integral part of doing business
- ◆ All employees have a “*stake*” in the process
- ◆ If there is a problem related to food safety/sanitation, the plant could close & you could lose your job
- ◆ Management needs to set rules, enforce them equally, set an example & provide tools to allow you to do your job



ملخص لما سبق

- إن النظافة والتطهير الجيد جزءاً لا يتجزأ من العمل الجيد
- كافة العاملين يجب أن يعتبروا أنفسهم شركاء في المصنع
- إذا كان هناك اية مشكلة تتعلق بسلامة الاغذية/النظافة، فإن هذا الامر قد يؤدي الى غلق المصنع وبالتالي سوف تفقد وظيفتك

- إن الادارة في حاجة الى وضع القواعد اللازمة وتنفيذها بشكل عادل، ويجب إعطاء الامثلة الجدية في هذا الصدد وتوفير الادوات اللازمة التي تمكن العامل من اداء وظيفته بشكل حد



التدريب التطوير والنظافة لعامل الصنع



فريق الخدمات الفنية

مشروع دعم الأعمال الزراعية الموجهة للتصدير
(ALEB)

١٢ شارع الدقي، الدور السادس،

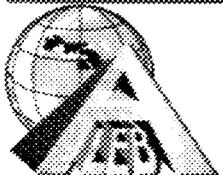
الجيزة، ج.م.ع

ت: ١٤٤٥ - ٣٣٨ - ٠٢

فاكس: ٠٧٢٩ - ٧٤٨ - ٠٢

مشروع تموله الوكالة الأمريكية للتنمية الدولية

(USAID) رقم: ٠٢٦٤ - ٢٦٣



تدريب وتوعية العاملين في مصنعك على أساليب التطهير والنظافة

إن العاملين لديك هم بمثابة قومة كبيرة ينبغي الاهتمام بها، فهم يمكنهم أن يساعدونك على تحقيق النجاح أو قد يسببوا لك مشكلات خطيرة. ويجب على كافة العاملين أن يتبعوا أساليب التطهير والنظافة الجيدة أثناء عملهم. وتلك الأساليب الخاصة بالنظافة لا ينبغي أن يتم اتباعها في مصر فحسب بل في جميع منشآت تصنيع الأغذية في العالم. وتتضح أساليب التطهير والنظافة في كثير من المواقع منها دستور الأغذية العالمي ومجموعة اللوائح الخاصة بالأغذية على المستوى العالمي. ويتفق أخصائيو سلامة الأغذية في جميع أنحاء العالم على أن أساليب التطهير والنظافة، وأساليب التصنيع السليمة وتدريب العاملين عليها تكون من أهم المتطلبات الأساسية لسلامة الأغذية. وبعبارة أخرى، فانه دون اتباع تلك المتطلبات الأساسية يمكن أن تتعرض سلامة الأغذية بمنتجه للخطر وعليه ينبغي أن يقوم كل مصنع للمنتجات الغذائية بوضع خطة لنظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة (HACCP).

ومن المتوقع أن يكون العاملين وكذلك الإدارة، على دراية تامة بأساليب المحافظة على نظافة الأغذية والأساليب الجيدة لمناولة الأغذية. ولا ينبغي أن تتحمل إدارة المصنع مسؤولية تزويد موظفي المصنع بالتدريبات الأساسية اللازمة الخاصة بتلك المجالات فحسب، بل ينبغي أيضاً أن تتأكد الإدارة من أن كافة الوسائل والأدوات اللازمة تتوفر لدى العاملين لضمان اتباعهم للخطوط الإرشادية التي يتم وضعها في هذا الصدد. وسوف يكون المصنعون، الذين يقومون بتصدير منتجاتهم في الوقت الحالي أو يرغبون في ذلك، في حاجة إلى تنفيذ تلك البرامج للتأكد من أن العاملين لديهم يتلقون التدريب والتوعية اللازمة في مجال نظافة الأغذية إذا أرادوا في زيادة فرصهم التنافسية ولعمل أسواقهم الخاصة في هذا المجال. لقد تم عمل هذا الكتيب لمساعدتكم على وضع تلك البرامج وتنفيذها داخل مصانعكم وللوفاء بكافة المتطلبات الخاصة بالأسواق العالمية التي تزداد بها الفرص التنافسية يوماً بعد يوم...

وإننا نتمنى لكم حظاً جيداً في هذا المجال.

فريق الخدمات الفنية بمشروع ALEB

فبراير 2002

تدريب وتوعية العاملين في مصنعك على أساليب التطهير والنظافة

مقدمة

يجب أن يلتزم مصنعو الأغذية بتعليم وتدريب العاملين لديهم. ويشمل هذا الأمر كل من الإدارة والعاملين في خطوط الإنتاج. كذلك، يتطلب الأمر، أن يكون هناك كجموعه واحدة من المعايير التي يلتزم بها كافة العاملين في المصنع أو الذين يقومون بزيارته. ومثالا على ذلك، يجب على عمال الصيانة والزوار أن يلتزموا بنفس الخطوط الإرشادية الخاصة بالنظافة والتطهير التي يتوقع أن يتبعها العمال أنفسهم. وعدم القيام بهذا الأمر سوف من شأنه أن يضعف من فاعلية هذا البرنامج لان الجميع سوف يتساعطون "لماذا ينبغي أن نتبعها دون أن يتبعها الآخرون؟". وعليه، فانه من الضروري أن يتأكد كافة المصنعون من انه لا تتوافر لديكم تلك القواعد الأساسية فحسب بل انه يتم وضعها موضع التنفيذ كذلك.

عمال مصنعك

من اكثر الشكاوى الشائعة التي قد يسمعها المرء هي أن معظم عمال المصانع فقراء لم يتلقوا من التعليم إلا قليلا. ويعتقد الكثير من المصنعون أن تدريب هؤلاء العمال مستحيلاً. لكن الأمر ليس كذلك على وجه الإطلاق. إن كافة المصانع في مصر تقوم بتعيين نفس طبقة العاملين، مع هذا فإن فهناك بعض المصانع التي يمكننا أن نقول بالمعنى الحرفي إنها في غاية النظافة لدرجة انه من الممكن تناول الغذاء من على أرضياتها" وهناك عناصر أخرى لا تتمتع بالنظافة على الإطلاق. ويمكننا أن نجد الإجابة عند الإدارة نفسها. فان الإدارة لو التزمت بتعليم وتوعية العاملين، فانهم سوف يستجيبون لهذا الأمر.

إن معظم الأفراد لا يتقنون المعرفة والمعلومات التي تقدم لهم فحسب بل أيضا يتقنون الجهود المبذولة لتوفير تلك المعرفة لهم. إن الالتزام بتعليم العاملين وتدريبهم يساعدهم كذلك على احترامهم لذاتهم. فهم سيؤمنون بأن الإدارة تهتم حقا بهم كأفراد وليس كعمال فقط. وينبغي أن تراعى عندما تقوم بتعليم الكبار منهم الذين يشكلون الغالبية العظمى من القوى العاملة لديك، أن تكون البرامج على النحو التالي:

• قابلية للتطبيق وتكون وثيقة الصلة بعملهم

• قصيرة ومركزة

• تسمح بمشاركة العاملين فيها

• تتم بمساعدة الوسائل المرئية

وإذا تمكن المحاضر من جعل البرامج عملية وإضفاء البساطة عليها، فإنه ستكون هناك فرصة أكبر لدفع المتعلمين إلى الاستجابة وتذكر ما تعلموه. وينبغي أن يتم وضع تلك البرامج على نحو بحيث توصل الرسالة جيدا (تعلم)، وتزويد من معرفة ومهارات العاملين، وتحثهم على القيام بعملهم بشكل أفضل وانهم سيكافئون على ذلك. وفي كثير من الحالات، يتم اعتبار حلقات النقاش أو الدورات التدريبية على أنها مكافأة لأن العاملين يخرجون من نطاق العمل إلى نطاق آخر. والرسالة التي ينبغي توصيلها هي "إنها مسئولية كل فرد يعمل في مجال تصنيع الأغذية ومنولتها، تأكيد جودة الأغذية، التي يتناولها عامة الشعب، وسلامتها وخلوها من المخاطر.

وضع البرامج التعليمية

إنه عند وضع أي برنامج، ينبغي وضع المتلقين والنتائج المرجوة من البرنامج في الاعتبار. وعند التعامل مع عمال المصانع، فإنه ينبغي عليك أن توصل إليهم الرسالة بحيث تكون مباشرة وسهلة الفهم ويمكنهم بمقتضاها أن يربطوا بينها وبين عملهم. وبعبارة أخرى **اجعل البرنامج سهلا ومسلما**. وينبغي أن تتأكد أن الجلسات تتضمن الوسائل المرئية التي قد تكون على هيئة شرائح شفافة تبلغ 35 مم أو صور. ويمكن أن يتم استخدام وسيلة ما تساعدهم على التجربة العملية. وتشير الإحصاءات إلى أن الأشخاص يتذكرون المعلومات ويحتفظون بها على النحو التالي:

➤ 10% مما قرأه

➤ 20% مما سمعه

➤ 30% مما نشأه

➤ 50% مما نشأه وسمعه

➤ 90% مما تقوم بتعلمه عن طريق التجربة العملية

إن تلك الأرقام تؤكد على أهمية استخدام الوسائل المرئية لتعزيز ما تقوم بتوصيله من معلومات للمتلقين ولماذا يكون من المهم إشراك المتلقين في هذا الأمر. ولتعطهم الفرصة ليتعلموا ما يقومون به.

المساعدة عن طريق التطعيم

إن عمل الأدوات اللازمة لتطعيم العاملين لديك أمر ليس سهلاً. ونحن، في مشروع ALEB، نريد أن نعطيكم دفعة في هذا المجال. ويوجد لديكم 13 شريحة، كجزء من هذا الكتيب، تحت عنوان 'أساليب التطهير والنظافة لعامل المصنع'. وهي باللغتين الإنجليزية والعربية. ونحن ندعوكم لعمل شرائح شفافة منها لتتمكنوا من استخدامها في مصانعكم. وعند تجميع هذا العرض، حاولنا أن نلتزم بالقواعد الأساسية المذكورة آنفاً، أي نجعل البرنامج سهلاً ومركزاً ومتربطاً مع استخدام الوسائل المرئية. ويمكن للمتلقين أن يشاهدوا الشرائح الشفافة والاستماع إلى المحاضرة التي يلقونها الموظفين في المصنع. ويمكنك أن تشرك جميع الأشخاص العاملين فيها وذلك متروك لتقديرك الشخصي. وإذا كنت مستقوم بهذا الأمر نقترح أن تقوم بما يلي، وبالطبع فانه ليس من الضروري التقيد بتلك التدريبات البسيطة:

1. احضر كاميرا وتجوّل في مصنعك، ثم قم بالتقاط شرائح للعرض تبلغ 35 مم للأفراد وهم يعملون وللمصنع نفسه. وقم بعرضها على المتلقين ليروا بأنفسهم ما هو جيد وما هو سيئ. ولا تأخذ صوراً شخصية فلا داعي لإخراج أي شخص، والصور الفوتوغرافية التي يتم التقاطها تعتبر من الوسائل التدريبية الممتازة!
2. قم بشراء أطباق بطري تحتوي على بيئة أجار مغذية. احضر تلك الأطباق في مكان التدريب واجعل المتدربين يلمسون أسطح الأجار بأيديهم. واجعلهم يفعلون هذا الأمر قبل

وبعد غسل وتطهير أيديهم لتوضيح سبب "غسل الأيدي". كذلك، ضع بعض الشعيرات

من رؤوس الرجال والسيدات على الأطباق لتأكيد أهمية ارتداء أغطية على الرؤوس.

3. وضح للأشخاص الطريقة السليمة لغسل أيديهم باستخدام الصابون والماء الدافئ وفرشاة الأظافر.

4. قم باستخدام المنتجات المنتجة من شركة GLO-GERM لتوضيح كيفية انتشار الجراثيم

من فرد لآخر عن طريق الأيدي. ويمكن مراسلة تلك الشركة على العنوان التالي:

P.O. Box 537 Moab, Utah, 84532, USA، فاكس: 435-259-5930،

وموقعها على الإنترنت هو: www.glogerm.com

الشيء المهم هو أن تقوم بإشراك الأشخاص في البرنامج التدريبي وأن توضح لهم أن تلك

البرامج ستفيد كل من يعمل في المصنع.

الخطوط الإرشادية للعاملين

يجب على كل مصنع، كجزء من التزامه بتعليم العاملين لديه، أن يقوم بعمل سلسلة من الخطوط الإرشادية المكتوبة للعاملين. وأنت في حاجة إلى وضع قواعدك الخاصة فيما يتعلق بالنظافة والتطهير. وينبغي أن تصل كافة تلك القواعد للعاملين وتوزع عليهم. وعند وضع السياسات الخاصة بالعاملين عليك باختيار بعض المراجع الإرشادية، مثل دستور الأغذية العالمي، دليل لأساليب النظافة أو أساليب التصنيع السليمة بالولايات المتحدة الأمريكية (GMP's). وبالنسبة لأساليب التصنيع السليمة المتضمنة في هذا الكتيب، فإنه قد تم اشتقاقها من اللوائح الأمريكية لكنها توضح تلك اللوائح المستخدمة في جميع أنحاء العالم. ولكم مطلق الحرية لاستخدامها كلما أردتم وضعها في حيز التنفيذ.

إشراك العاملين في البرامج التدريبية

من أكثر الوسائل الهامة والقيمة التي تتوفر لدى مُصنِّع الأغذية هي إدارة شئون العاملين. وهي الإدارة التي تقوم بتعيين العاملين أو طردهم من العمل أو إعطائهم أجورهم. وكلما يتم تعيين موظف جديد بالمصنع، فإن إدارة شئون العاملين لا ينبغي أن تحصل على المعلومات اللازمة الخاصة بهذا الموظف الجديد فيما يتعلق بالأجر والضرائب فحسب، بل أيضا عليها أن توضح للموظف الجديد القواعد التي وضعها للمصنع فيما يتعلق بالنظافة والتطهير. وينبغي على موظفي شئون العاملين أن يلتقوا بالموظف الجديد ويناقشوا معه كافة القواعد الخاصة بدليل سياسة المصنع. وهذا نوع من أنواع التعليم، لكننا كما أوضحنا من قبل، ليس هذا هو ما يتوافر لديك فقط. فالعديد من الشركات تطلب من موظفيها التوقيع على تلك الخطوط الإرشادية (انظر النموذج المرفق) للتأكيد على أنهم قد قرءوا تلك القواعد وفهموها جيداً.

أهمية تعليم العاملين وتدريبهم

إن تعليم الموظفين جزءاً هاماً من نظام تشغيل مصنع الأغذية الخاص بك. فهو نوع من الاستثمار للمستقبل، ومتطلب أساسي لتطبيق نظام الـ HACCP وعنصر هام لبناء وإرساء أعمالك التصديرية. وعندما تقوم بإرساء أعمالك التصديرية، فعلي أن تتوقع أن ترى أن هناك الكثير من المشترين الذين سوف يطلبون منك أن يروا مصنعك قبل أن يشتروا منك منتجاتك الغذائية. ويشمل جزء من هذه الزيارة تقييماً لبرامج سلامة الأغذية ونظافتها وجودتها ومدى الالتزام بها. إن العاملين لديك هم جزء لا يتجزأ من تلك البرامج، إذن عليك أن تشركهم فيها وتدريبهم عليها بأسرع وقت ممكن. ونحن نأمل أن يساعدك هذا الكتيب على تحقيق هذا الأمر.

- 1. ...
- 2. ...

...

- 1. ...
- 2. ...
- 3. ...
- 4. ...
- 5. ...
- 6. ...
- 7. ...
- 8. ...
- 9. ...
- 10. ...
- 11. ...
- 12. ...
- 13. ...
- 14. ...
- 15. ...
- 16. ...
- 17. ...
- 18. ...
- 19. ...
- 20. ...
- 21. ...
- 22. ...
- 23. ...
- 24. ...
- 25. ...
- 26. ...
- 27. ...
- 28. ...
- 29. ...
- 30. ...
- 31. ...
- 32. ...
- 33. ...
- 34. ...
- 35. ...
- 36. ...
- 37. ...
- 38. ...
- 39. ...
- 40. ...
- 41. ...
- 42. ...
- 43. ...
- 44. ...
- 45. ...
- 46. ...
- 47. ...
- 48. ...
- 49. ...
- 50. ...
- 51. ...
- 52. ...
- 53. ...
- 54. ...
- 55. ...
- 56. ...
- 57. ...
- 58. ...
- 59. ...
- 60. ...
- 61. ...
- 62. ...
- 63. ...
- 64. ...
- 65. ...
- 66. ...
- 67. ...
- 68. ...
- 69. ...
- 70. ...
- 71. ...
- 72. ...
- 73. ...
- 74. ...
- 75. ...
- 76. ...
- 77. ...
- 78. ...
- 79. ...
- 80. ...
- 81. ...
- 82. ...
- 83. ...
- 84. ...
- 85. ...
- 86. ...
- 87. ...
- 88. ...
- 89. ...
- 90. ...
- 91. ...
- 92. ...
- 93. ...
- 94. ...
- 95. ...
- 96. ...
- 97. ...
- 98. ...
- 99. ...
- 100. ...

...

...

...



3. يجب على كافة العاملين والزائرين أن يرتدوا أغطية الرأس التي يوفرها مصنعهم في أوقات العمل أو عند دخول مناطق الإنتاج.
4. يجب على كافة العاملين والزائرين من ذوي اللحى أن يرتدوا أغطية للحى أثناء فترات العمل أو عند دخول منطقة الإنتاج.
5. ممنوع بأي شكل من الأشكال وضع أقدام حير أو رصص أو مقاييس للحرارة (ترمومترات) في جيوب القمصان.
6. ممنوع ارتداء أية مشابك في الرأس أو أمشاط أو مشابك شعر السيدات في منطقة الإنتاج.
7. ممنوع ارتداء رموش العيون أو الأظافر الصناعية أو وضع طلاء للأظافر في أماكن الإنتاج.
8. يجب أن يرتدي كافة العاملين القفازات المطاطية التي يوفرها مصنعهم عند منولة المنتجات أو المكونات الغذائية مباشرة. ويجب التخلص من تلك القفازات عند انتهك وردية العمل أو في حالة تملأها.
9. يجب أن يرتدي العاملين عند خط الإنتاج ملابس خارجية واسعة فوق ملابسهم (الأوفرول) يوميا. ويتم وضع الأوفرول المتسخ في سلال الأتواب المتسخة ليتم غسلها.

نظافة العاملين ومكافحة الأمراض

1. يطالب من جميع العاملين أن يقوموا بغسل أيديهم جيدا قبل بدء العمل. وبعد دخول دورات المياه وبعد لمس أي مادة أو أداة غير معقمة، وبعد كل فترة استراحة. وعقب غسل الأيدي، يجب أن يقوموا باستخدام مطهرات الأيدي.
2. ممنوع دخول أي عامل قد تظهر عليه أي من علامات المرض، مثل العطس أو السعال أو سيلان الأنف أو حمى) في منطقة الإنتاج. ويجب مخاطبة المشرف في هذا الأمر وتقديم تقرير عن الحالة قبل التوجه للعمل.
3. ممنوع دخول أي عامل يعاني من جرح أو قطع بالأيدي أو بالوجه في منطقة الإنتاج. فيجب تغطية كافة جروح الأيدي بالقفازات إذا كان العامل سيمس في منطقة الإنتاج.

تناول الطعام والمشروبات والتدخين

1. ممنوع وجود أي طعام أو مشروبات في منطقة الإنتاج. ويسمح بذلك فقط في الأماكن المخصصة لذلك والتي تعرف بمكاتب الإدارة أو في غرف الاجتماعات.
2. ممنوع مضغ اللبان أو التدخين أو التثاق أو استخدام أدوات تسليك الأسنان في منطقة الإنتاج في أي وقت من الأوقات.
3. التدخين ممنوع في منطقة الإنتاج في أي وقت من الأوقات ويسمح بذلك فقط في الأماكن المخصصة للتدخين.

أقر أنا الموقع أدناه أنني على دراية تامة بقواعد العاملين في هذا المصنع وأتعهد بالالتزام بها ما دمت أصعد لدى تلك الشركة.

مدير المصنع والتاريخ

اسم العامل والتاريخ

فرصة دلتها يراهم العرب

يستخدم بتصريح من المؤلف

حقوق الطبع (1997) محفوظة لريتشارد ف. سفير، استشاري في علوم الأغذية