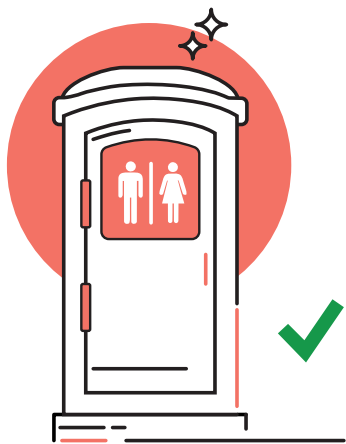


健康与卫生



每天都遵循良好的健康和卫生习惯，降低食品安全风险。



提供干净的厕所

厕所设施

人们可能携带和传播危险的微生物。他们用脏手和脏衣服接触农产品或表面时，就会发生这种情况。

为工人和访客提供合适的厕所。将厕所设在远离水源或可能被水淹没的地方。如有可能，应确保在特定工作区域（如采收和包装区）的工作人员能方便地使用厕所。

在厕所附近提供洗手设施。其中应包括市政自来水（或类似水质的水）、洗手液和一次性纸巾。

洗手

提醒每个人在如厕后、开始工作或返回工作岗位前、进食和吸烟后、接触动物或动物排泄物后，以及手部可能受污染的任何时候必须洗手。

提供急救箱，并将其放在容易获取的位置（如包装设施、采收车辆、化学品储存区等）。

割伤、轻微伤口和溃疡必须用绷带和敷料妥善包扎。以安全的方式丢弃任何可能被血液污染的产品。

张贴标语，提醒人们养成良好的健康和卫生习惯。

定期检查厕所、午餐区和急救箱，确保设施清洁，并有充足的储备。



经常洗手



病人不得处理农产品

食品污染

禁止在无保护的农产品附近吸烟、吐痰、嚼口香糖、吃东西、打喷嚏或咳嗽。要求每个人都摘掉首饰，普通结婚戒指除外。

禁止已出现恶心、呕吐、腹泻、发烧或黄疸等疾病症状的人员处理新鲜农产品。身体不适的人可以重新分配到其他岗位。

访客也必须遵守所有健康和卫生规章和做法。