



## W - Instructie

# W.230.01 - Richtlijnen hygiëne, orde en netheid

Versie. 1 - Gewijzigd op: 30 september 2020 16:53

### PERSOONLIJKE HYGIENE

- Draag bij het betreden van laad- en op- en overslagruimten altijd schone, gesloten (bedrijfs)kleding. Het dragen van veiligheidsschoenen is verplicht
- Was uw handen met zeep:
  - voor aanvang van het werk
  - voor en na een pauze
  - na ieder toiletbezoek
  - wanneer ze tijdens het werk vies zijn geworden (bijv. als je in aanraking komt met onverpakt product of besmet product)
- De handen altijd rein houden en nagels moeten kort geknipt zijn. Kunstnagels zijn niet toegestaan.
- Het is niet toegestaan nagellak en sterk geurende parfum of aftershave te gebruiken
- In ruimten waar gewerkt wordt met onverpakte levensmiddelen, is het verboden om sieraden (kettingen, ringen, armbanden, oorbellen, horloges en zichtbare piercings) te dragen
- Bij het betreden van bedrijfsruimtes van klanten, waar regels zijn voor kleding (zoals witte jas en/of pet) altijd deze regels volgen
- Het is verboden te roken, te spugen, te eten en drinken in ruimten waar gewerkt wordt met levensmiddelen
- Snuiten of hoesten boven onbeschermd voedsel altijd vermijden
- Iedereen die gebruik maakt van een koffiëcorner, bedrijfsrestaurant of -kantine is verantwoordelijk voor het schoon en netjes houden van deze ruimten. Ook toiletruimten na gebruik schoon achterlaten
- Meldt ziekte, verwondingen en huidafwijkingen bij de directie. Bij wonden aan de handen en/of de armen altijd pleisters van waterafstotend materiaal gebruiken

### GEBOUWEN EN TRANSPORTMATERIEEL

- Deuren moeten zoveel mogelijk gesloten blijven om het binnendringen van vogels en ongedierte te voorkomen
- Bij signalering van (sporen van) ongedierte in opslagruimte of laadruimte onmiddellijk de loodscoördinator inlichten.
- Houdt de eigen werkplek en het transportmaterieel opgeruimd
- Houdt het bedrijfsterrein opgeruimd

### GLASBREUK

- Bij geconstateerde glasbreuk of breuk van hard plastic in of bij de lading dient direct te worden opgetreden om besmetting van voedingsmiddelen te voorkomen. Leg de werkzaamheden in de omgeving van de breuk stil. Ruim alle glasresten direct op, controleer de omgeving en goederen zorgvuldig en meld de breuk bij de loodscoördinator.

### RETOUREN EN EMBALLAGE

- Retouren en emballage (en de opslag hiervan) mogen geen risico vormen voor besmetting van voedingsmiddelen (bijvoorbeeld bedorven resten of ongedierte)

### AFVAL

- Verzamel afval in de hiervoor bestemde verzamelmiddelen (afvalbakken / containers)
- Voer het afval regelmatig af.
- Verzameling en opslag van afval mogen nooit een risico vormen voor besmetting van de goederen.

## W - Instructie

# W.231.01 - Richtlijnen voor opslag en vervoer van levensmiddelen

Versie. 2 - Gewijzigd op: 18 mei 2021 12:03

### Vervoer

#### 1) Controle voor vertrek / laden

- Controleer de technische en hygiënische staat van het voertuig (en eventuele hulpmiddelen zoals palletwagens):
  - Is het voertuig schadevrij (zowel buitenkant als binnenkant laadruimte)?
  - Is de laadruimte schoon, droog en reukvrij? Zijn er nog resten van vorige lading, schoonmaak- of reparatiewerkzaamheden aanwezig?
  - Zijn er sporen van ongedierte in de laadruimte (vogels, muizen, vliegen, keutels)?
  - Hebben onbevoegden toegang gehad tot het voertuig of de laadruimte (sporen van braak)?
- Zijn alle benodigde documenten aanwezig?
- Handhaaf de regels voor persoonlijke hygiëne en bedrijfskleding ([W.230.01 Richtlijnen hygiëne, orde en netheid](#))
- Bij geconditioneerd transport:
  - Stel de koelinstallatie volgens opdracht in. Indien geen specifieke opdracht dient de instelling bij koel +2°C en bij diepvries -20°C te zijn.
  - Controleer of de koelinstallatie correct functioneert.
  - Voorkoelen alleen bij specifieke opdracht.

#### 2) In ontvangst nemen goederen / laden

- Meld je bij het laadadres en ontvang de specifieke laadinstructies.
- Controleer (visueel) de aangeboden goederen:
  - Hoeveelheden (volgens opgave transportopdracht/CMR)
  - Correcte en hygiënische staat van verpakkingen en ladingdragers (pallets, boxen, dolly's, etc.). Verpakkingen dienen onbeschadigd en goed gestapeld / geborgd en vrij van ongedierte te zijn.
- Hou zoveel mogelijk toezicht op het voertuig tijdens het laden. Indien door de verlader wordt geladen en je niet bij het laden aanwezig kunt of mag zijn, vermeld dit dan op de CMR. Voorkom dat onbevoegden zich in of bij de laadruimte bevinden.
- Zorg voor een correcte stuwning / borging van de lading zodat de kans op transportschade minimaal is.
- Overige lading (non-food) mag geen gevaar opleveren voor de hygiëne of voedselveiligheid. Bij het eventuele samenladen van ADR-goederen (alleen na opdracht/toestemming van planning) dient te worden voldaan aan de ADR-wetgeving. Hierbij dient een volledige afscheiding tussen de food- en ADR-goederen te zijn of een vrije afstand van tenminste 80 cm.
- Hou de laaddeuren niet langer open dan noodzakelijk.

Bij geconditioneerd transport:

- Registreer bij elk laad-/losadres voordat de deuren worden geopend de afgelezen waarde van de koelmotor op CMR
- Controleer of de goederen correct gekoeld of bevroren zijn. Dit doe je visueel / handmatig (zijn de goederen koud en/of bevroren?). Je hoeft zelf geen temperatuurcontrole met thermometer uit te voeren tenzij hiervoor specifiek opdracht is verleend. Bij twijfel door de verlader een temperatuurcontrole uit laten voeren. Gekoelde producten (met uitzondering van onbewerkte/ongesneden AGF) mogen maximaal 7°C zijn (kip/gevogelte/vis maximaal 4°C). Diepvriesproducten maximaal -18°C.
- Indien ongekoelde lading of emballage in het gekoelde compartiment worden geladen, mag dit geen negatief effect hebben op het tijdig bereiken van de juiste transporttemperatuur. Overleg vooraf of neem passende maatregelen (bijv. plaatsen tussenschot) indien je hierbij problemen verwacht.
- Tijdens het laden (en lossen) de koelinstallatie uitzetten. Na het sluiten van de deuren de koelinstallatie direct inschakelen. Het laten draaien van de koelmotor met geopende deuren heeft meestal een negatief effect (aantrekken vocht en warmte, snel dichtvriezen van verdamper) en is alleen zinvol bij het aandocken aan een gekoelde ruimte.

#### 3) Vervoeren

- Draag zorg voor het "beheerst en veilig vervoer" van de geladen goederen. Vermijd gedrag of situaties die mogelijk kunnen leiden tot ongelukken en schade aan personen, voertuigen of lading.
- Hou tijdens het vervoer en bij stops (rust, tanken) het voertuig gesloten en zoveel mogelijk in beeld. Geef onbevoegden geen toegang tot het voertuig of de lading. Controleer voor elk vertrek (na stop) op eventuele sporen van braak / onbevoegde toegang.
- Spreek tijdens de rit niet met derden of de aard van de lading of route / bestemming.
- Handhaaf de opgedragen route / ritvolgorde.



Bij geconditioneerd transport:

- Hou voortdurend toezicht op de correcte werking van de koelinstallatie en de temperatuur in de laadruimte. Controleer dit bij elke stop.
- De koelinstallatie dient tijdens transport altijd in bedrijf te zijn, ongeacht de buitentemperatuur.
- Na het starten van de koelinstallatie dient de temperatuur in de ladingruimte binnen 30 min. de ingestelde temperatuur te hebben bereikt, met een maximale afwijking van 2°C.
- Indien de temperatuur niet binnen deze tijd wordt bereikt, neem dan de volgende actie:
  - Controleer de correcte werking van de koelinstallatie
  - Controleer op het losadres steekproefsgewijs de temperatuur van de producten (in overleg met medewerker ontvangstadres)
  - Meld de afwijking direct bij de planning
  - Registreer de afwijking en ondernomen actie op de CMR

#### 4) Lossen

- Meld je bij het losadres en ontvang de specifieke losinstructies.
- Los de goederen op ordentelijke wijze en inspecteer de goederen op eventuele ladingschade / transportschade. Indien er ladingschade is, meld dit bij het afleveradres en noteer het op de het afleverdocument / CMR.
- Hou zoveel mogelijk toezicht op het voertuig tijdens het lossen. Indien je niet bij het lossen aanwezig kunt of mag zijn, vermeld dit dan op de CMR. Voorkom dat onbevoegden zich in of bij de laadruimte bevinden.
- Zorg voor een correcte overdracht van de goederen (afgetekende documenten) en laat goederen niet onbeheerd achter.

Bij geconditioneerd transport:

- Registreer bij elk laad-/losadres voordat de deuren worden geopend de afgelezen waarde van de koelmotor op CMR
- Indien de afnemer een temperatuurcontrole uit wil voeren, laat dit dan vóór het lossen, in de laadruimte uitvoeren. Registreer de gemeten temperatuur op het afleverdocument / CMR.
- Zet de koelmotor uit tijdens het lossen en laat de deuren niet langer open dan strikt noodzakelijk.

#### 5) Afronden rit

- Meld je bij de planning voor nadere instructie / vervolgopdrachten.
- Los retourgoederen / emballage / afval op de hiervoor bestemde plaatsen.
- Controleer de hygiënische en technische staat van de wagen. Maak schoon en repareer (of laat repareren) indien van toepassing.
- Sluit documentatie volledig en op correcte wijze af (boordcomputer of papier) en lever documenten in bij planning.
- Meld bijzonderheden en eventuele afwijkingen bij de planning.

#### **Opslaan van goederen**

Indien goederen worden ontvangen en op eigen locatie worden opgeslagen, hanteer dan de volgende werkwijze:

- Controleer (visueel) de aangeboden goederen:
  - Hoeveelheden (volgens opgave inslagopdracht/CMR)
  - Correcte en hygiënische staat van verpakkingen en ladingdragers (pallets, boxen, dolly's, etc.). Verpakkingen dienen onbeschadigd en goed gestapeld vrij van ongedierte te zijn.
  - Bij geconditioneerde goederen: Controleer of de goederen correct gekoeld of bevroren zijn. Dit doe je visueel / handmatig (zijn de goederen koud en/of bevroren?). Bij twijfel een temperatuurmeting uitvoeren. Gekoelde producten moeten voldoen aan de temperatuureisen op het etiket (met uitzondering van onbewerkte/ongesneden AGF) en mogen (bij het ontbreken hiervan) maximaal 7°C zijn (kip/gevogelte/vis maximaal 4°C). Diepvriesproducten maximaal -18°C.
- Sla de goederen onder hygiënische en schadevrije condities op in de hiervoor bestemde locaties.
- Hou toezicht op een correcte hygiënische situatie van de opslag, een correcte temperatuur van de opslaglocaties bij geconditioneerde opslag en meld (sporen van) ongedierte.
- Handhaaf de regels voor hygiëne, orde en netheid in de opslaglocaties ([W.230.01 \(food\) - Richtlijnen hygiëne, orde en netheid](#)).
- Laat geen onbevoegde personen toe en hou zoveel mogelijk toezicht op medewerkers van externe organisaties (bijvoorbeeld externe monteurs).
- Verwerk ontvangst / inslaggegevens in de geldende voorraadssystemen of lever de ontvangstdocumentatie bij de planning in.

#### **Specifieke instructies van klanten**

- Het is mogelijk dat klanten specifieke instructies hebben opgesteld voor het uitvoeren van het werk. Deze instructies worden door planning aangereikt en dienen door de uitvoerenden te worden nageleefd.

#### **Melden van afwijkingen**

- Meld alle afwijkingen met betrekking tot transport of opslag direct bij planning. Denk hierbij onder andere aan:



- Afwijkende goederen of transportdocumenten: aantallen, productschade, onjuiste verpakking, hygiëne, temperatuur.
- Schade of storingen aan transportmiddelen, panden of koelinstallatie
- Afwijkende transport- of opslagcondities (in het bijzonder afwijking van temperatuur)
- Problemen bij laden, lossen, aflevertijden (vensters), voorgeschreven route of ritvolgorde.
- Alle door de verlader of ontvanger gegeven aanvullende instructies, die niet door de planning zijn aangereikt (of hier niet bekend zijn).
- Indien door klanten voorgeschreven opdrachten / instructies strijdig zijn met de eigen instructies en de veiligheid van mens, materieel of goederen mogelijk in gevaar brengen, dienen deze direct gemeld te worden aan de planning. Planning beoordeelt / overlegt de situatie en instrueert de chauffeur / medewerker opslag over de te ondernemen actie. Chauffeur / medewerker opslag mag geen uitvoering geven aan zulke opdrachten zonder uitdrukkelijke en voorafgaande toestemming van de planning.

### **Omgaan met afwijkende producten**

Indien er afwijkende goederen in het magazijn geconstateerd of ontvangen worden moet de volgende instructie gevolgd worden:

- Informeer de planning over de afwijkende goederen en vraag om instructies van de klant
- In afwachting van de instructies van de klant moeten de afwijkende goederen voorzien worden van een "**blokkade label**"
  - Vul het blokkade label volledig in!
- De producten moeten op de blokkade locatie gezet worden
  - Zet de goederen zo weg dat het blokkadelabel zichtbaar is/blijft.
- Registreer de goederen in de "**Registratielijst blokkade stelling**"
  - Vul de gegevens volledig in, met uitzondering van de uitslagdatum.
- Als de instructies van de klant bekend zijn:
  - Haal de goederen uit de blokkade stelling
  - Verwijder het blokkade label
  - Pas de registratielijst blokkade stelling aan
- Behandel de goederen volgens de instructies van de klant