

LANGILEAK

Prestakuntza eta ahalmentzea

Elikagaiak merkaturatzen, ekoizten eta banatzen dituzten guztiek ulertu behar dute zer dakarren elikagai batean alergenok egoteak, eta horri dagokion arriskua kudeatu egin behar dela. Bada, langile guztiek (gerentzia, merkataria, barne-ikuskatzaileak, produktuaren garatzaileak, diseinu-ingeniariak, plantako langileak eta kontratatzaileak) jaso behar dute euren lanposturako prestakuntza zehatza, gai honi dagokionez dituzten erantzukizunak ezagutze aldera. Guztiek hartu behar dute kontzientzia alergenoen kutsadura gurutzatuaren arriskua murrizteko neurrien inguruan. Uste bada kutsadura-arriskua dagoela, langile guztiak bultzatu behar dira berehalako neurriak hartzera.

Alergenoei buruzko prestakuntza eman behar zaie langile berriei, orientazioa ematen zaienean. Halaber, prestakuntza hori maiztasun jakin batekin errepikatu behar da (eguneratze-ikastaroak urtero egitea gomendatzen da). Instalazioak bisitatzeko dituen edonork jaso behar du gaiari buruzko hasierako prestakuntza egokia, Ekoizpen Jardunbide Egokiekin bat.



Prestakuntza- eta sentsibilizazio-programek hauek hartu behar dituzte euren baitan:

- Alergenoei buruzko ezagutza orokorra, alergenoen izaera eta produktuetan nahi gabe edo aitortu gabe egoteak ekar ditzakeen ondorioak barne, eta kontsumitzaile alergikoaren ikuspegiari dagozkion xehetasunak.
- Elikagai eta osagai gordinetan alergenok daudelako kontzientzia.
- Elikakateko aro bakoitzean atzemandako alergenoen presentziak dituen arrisku eta perilen ezagutza, hauek barne hartuta: ekoizpena, biltegiatzea, garraioa eta/edo banaketa-prozesua, neurri zuzentzaileak eta prebentzio-neurriak, eta negozioan ezar daitezkeen prozedura dokumentatuak.
- Instalazio eta ekipoen diseinu higienikoa, alergenoei dagokienez.
- Lehengaiak zein elikagaiak, eta garbiketa-produktuak biltegiatzeko prozedurak, etiketatzeari



eginiko kontrolak eta hondakinen kudeaketa.

- Manipulazio Jardunbide Egokiak, kutsadura gurutzatua ahal beste murrizteko prozedurak gogoan izanda, barne hartuta eskuak garbitzea, babeserako arropa erabiltzea eta arropa hori garbitzea.
- Pertsonak leku batetik bestera mugitzeko prozedurak; esate baterako, aldaketak ekoizpen-lerroen artean, jantokiko mugimenduak (halakorik balego) eta bisitarien mugimenduak.
- Ekipoak instalazioetan zehar mugitzea; esate baterako, mantentze-lanetarako lanabesak, jatekoen azpilak, etab.
- Alergenoei buruzko informazio-iturriak: esate baterako, hornitzaileei buruzko zehaztapenak, hornitzaileen ikuskaritzari dagozkion txostenak...
- Langile alergiadunek osagai alergenikoak ukitzeko arriskua kudeatzeko prozedurak.

Langileen higiena

Osagai alergenikoen eta produktuen arteko ukipen gurutzatua gerta daiteke, instalazioen barneko langileen higiena behar ez bezalakoa ez delako. Manipulazio Jardunbide Egokiari dagozkion arauak ezartzea nahiko izan beharko luke kutsadura gurutzatu horiek gertatzeko arriskua erabat murrizteko.

Alabaina, alergenoen kontrolek aintzat hartu beharko lituzkete alderdi hauek:

- Ebaluatu egin behar da kutsadura gurutzatua gertatzeko aukeratik eratorritako arriskua, kutsaduraren bektorea langileak eurak direnean. Esate baterako, produktu lehorrak (osagaiak edo hautsean dauden produktuak) askoz ere errazago transferitzen dira langileen artean, alergenok dituzten likido ez lurrunkorrak baino.
- Lanerako arropa ematea, alergenok manipulatzaren zonaldeetan edo arroparen bidez ukipen gurutzatua gertatzeko arrisku handia dagoen zonaldeetan bakarrik erabiltzeko.
- Langileei ez zaie baimenik eman behar jatekoak edo edariak eramateko esposizioan dauden produktu, osagai edo bilgarriak dauden eremuetara.

Hornitzaile eta bisitarien Manipulazio Jardunbide Egokiaren arauak bete behar dituzte; beraz, horien kopia bat eman behar zaie. Instalazioak bisitatzen dituztenean, arduradun baten laguntza izan behar dute, eta arduradun horrek bermatuko du ezarritako arauak ezagutzen eta betetzen dituztela.

