

PERSONNEL / PLANT HYGIENE & SANITATION

Indagro foods Limited, Meat complex has been designed and purpose built according to the stringent constructional standards laid down in the EEC Council directives for the abattoir and Meat processing plant. In all the processing areas the impervious and drained tiled flooring and ceramic tiled walls up to the height of 10 feet has been maintained to facilitate the sanitation and to maintain the overall plant hygiene at the heights level. At the end of the slaughter and processing operations an experienced and trained special task force sets to carry out the sanitation and disinfects sterilize the entire plant, including the walls, flooring and equipments using washing powder, iodophore detergents, hot pressurized steam and high pressure water jet. To determine the level of sanitation, the quality control department under takes the surface checks on the next day morning, prior to plant start up and advises the concerned department for corrective actions if at all required. Each department has a separate change room, attached with bath and toilet facility, where ample hot water, disinfectant and soap for the workmen hygiene are provided.

At various key places and at the entrance of every department the foot baths have been provided which are filled with disinfectant solution and which is changed periodically during the course the day. Every day, the drainage line and area around the abattoir, hide room and by products department are sprayed with insecticides. All the equipments employed during the slaughter and deboning operation such as knives, Saws, Knives sharpening steels etc. are regularly sterilized in sterilizers provided with running hot water at minimum 82°C and continuous over flow arrangement. PVC aprons, Gum boots, Rubber gloves and caps besides colour coded uniforms are provided by the company to the slaughter men, butchers, workers, supervisors and officials working in each of the departments.

The uniforms are sent for wash on the daily basis to the laundry owned by the company and established in side the factory. No outsiders including visitors are allowed to enter the plant without proper uniform and Gumboots. At the entrance of each department series of wash basins are provided with hot water, soap solution, disinfectant and tissue paper rolls and each person entering the department washes his hand with hot water and soap and again disinfectant solution and wipes them dry with disposable tissue paper before proceeding to the respective work stations. There are also large foot baths provided at all entrances to ensure foot dip before entrance in to processing areas.

Each department of the factory has different colored uniforms and any inter department movement of the workers is strictly monitored to avoid any cross contamination. Detailed physical and pathological examination of each work men engaged in production and handling of the meat is undertaken every three months and health records are maintained. Random checks are regularly performed especially from the slaughter and deboning sections.

The supervisors ensure that all the work men maintain well trimmed nails, use the nail brushes provided at the wash point and see to it that they do not wear any ornaments, rings etc. besides maintaining desired personal hygiene.

ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА/ГИГИЕНА ПРЕДПРИЯТИЯ И САНИТАРНАЯ ПРОФИЛАКТИКА

Indargo Foods Limited — мясоперерабатывающий комплекс, спроектированный и специально построенный в соответствии со строгими стандартами и требованиями к строительству, закрепленными в положениях Совета ЕЭС относительно скотобоев и мясоперерабатывающих комбинатов. На всех участках производственных зон имеются непроницаемый и быстро высыхающий кафельный пол и толстые керамические мозаичные стены высотой около 10 футов (примерно 305 см), которые способствуют соблюдению всех норм и требований к санитарной профилактике и гигиене предприятия на высочайшем уровне. По окончании убоя скота и операций по переработке мяса, высококвалифицированным и специально обученным персоналом проводится тщательная санитарная обработка и дезинфекция всех помещений комбината, включая обработку стен, полов, машин и оборудования с применением порошкообразного детергента, детергента кальций-ионофора, горячего сжатого воздуха и водной струи под высоким давлением. Для определения уровня санитарной профилактики, на следующий день ОКК (отдел контроля качества) проводит осмотр и контроль поверхности до начала работы комбината и передает специальному отделу, занимающемуся вопросами качества проведения санитарной профилактики и дезинфекции, ряд рекомендаций по мерам устранения выявленных недостатков, если таковые имеются. У каждого отдела имеется своя раздевалка, оснащенная туалетом и душевой с постоянной горячей водой, специальными дезинфицирующими средствами и мылом для соблюдения всех мер личной гигиены рабочего персонала.

В различных ключевых помещениях и на входе в каждое отделение комбината имеются специальные ножные ванны с дезинфицирующим раствором, который периодически заменяется в течение рабочего дня. Ежедневно водоотводная линия и площадь вокруг скотобойни, помещение для приема шкур и отходов производства подвергается опрыскиванию препаратом для уничтожения насекомых. Все оборудование, задействованное сотрудниками в процессе забоя скота и обвалки мяса (к примеру, ножи, пилы, ножи для заточки металла и т.д.) подлежит регулярной стерилизации в стерилизаторах при помощи потока горячей воды, температура которой должна достигать не менее 82С, и дальнейшей продолжительной организации потока. Фартуки из ПВХ, резиновые сапоги, резиновые перчатки и колпаки, кроме цветокодированной униформы, поставляется компанией мясникам, забойщикам, рабочим, контролерам и должностным лицам, работающих в каждом отделе комбината.

Униформа стирается ежедневно в прачечной, которая находится на территории комбината и является его частью. На территорию комбината не допускается ни одно постороннее лицо, включая посетителей, без наличия обязательной униформы и резиновых сапог. На входе каждого отдела комбината имеются умывальники с горячей водой, мыльным раствором, дезинфицирующими средствами и рулонами с бумажными полотенцами; каждый, кто входит в тот или иной отдел комбината обязан вымыть руки с горячей водой, мылом и затем с дезинфицирующим веществом и тщательно вытереть их перед тем, как подойти к соответствующему рабочему месту. Также на всех входах имеются большие ванны для мытья ног, предназначенные для тщательной очистки ног перед входом на территорию производственной зоны.

Каждый отдел комбината имеет свою собственную униформу специальной цветовой гаммы, а передвижение рабочих любого иного отдела тщательно отслеживается. Это делается для того, чтобы избежать любого перекрёстного загрязнения и заражения. Каждые три месяца проводится тщательный физический и патологический осмотр каждого отдельного сотрудника комбината, работающего в области переработки или доставки мяса, а заключения о состоянии здоровья и медицинская карта сотрудников внимательно изучается и затем бережно хранится. Регулярные внеплановые проверки проходят все сотрудники отделов забоя скота и обвалки мяса.

Сотрудники отдела контроля лично убеждаются в том, что все работники комбината имеют чистые и коротко подстриженные ногти, используют специальные щётки для ногтей, находящиеся в каждой зоне мытья рук, а также следят за тем, чтобы работники не носили никаких украшений, колец и т.д., кроме средств для поддержания личной гигиены.