|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| H x.x.1 |  | **Goede hygiëne**  Deze activiteit betreft de goede hygiënepraktijken die gevolgd dienen te worden op de werkplaats, voor werknemers die in contact komen of werken met allergenen. |
| **Deze leidraad is bedoeld om werkgevers te helpen de blootstelling aan allergenen te beperken. Specifiek geeft dit takenblad advies over goede hygiëne tijdens het werken met allergenen. Door het toepassen van deze maatregelen zal de blootstelling aan allergenen worden gereduceerd. De mate van blootstellingsreductie is afhankelijk van de specifieke omstandigheden bij het bedrijf.**  **Dit document moet ook ter beschikking gesteld worden aan werknemers die blootgesteld kunnen worden aan allergenen, zodat zij zo optimaal gebruik kunnen maken van de toegepaste beheersmaatregelen.**  **Deze bladzijde maakt deel uit van de Leidraad Allergenen over de preventie van allergenen, met als specifiek doel het beheersen van de individuele blootstelling aan allergenen op de werkvloer.** |  | **Toegang**   * De werkplaats enkel toegankelijk maken voor bevoegd personeel.   **Ontwerp en apparatuur**   * Werkkleding en privékleding dienen gescheiden bewaard te worden. * Elke dag schone werkkleding aantrekken. Bewaar geen werkkleding in de kledingkast. * Verontreinigende kleding dient tijdens productie verschoont te worden. * Voorzie uw werknemers van een voldoende voorraad schone werkkledij, inclusief reservesets. * Het is niet toegestaan om vuile werkkleding mee naar te huis nemen; Werkkleding wordt op het bedrijf gewassen. * Bij het betreden van de pauzeruimte dient werkkleding te worden uitgetrokken. * Gebruik geen perslucht om werkkleding te reinigen. * Zorg ervoor dat de kleedruimte ruim, georganiseerd en goed geventileerd is. * In de verkleedruimte moeten toiletten, douches, wastafels en persoonlijke kastjes aanwezig zijn. * Zorg ervoor dat vochtige werkkleding gedroogd kan worden. * Het is niet toegestaan te roken, eten en te drinken in de productieruimten. Enkel eten, drinken in de kantine. * Voorzie koelkasten waar de werknemers voeding en drank kunnen bewaren. * Roken uitsluitend in de daarvoor bestemde ruimten. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| **Onderhoud**   * Zorg er voor dat de apparatuur goed wordt onderhouden, volgens de aanbevelingen van de leverancier/installateur. * Volg alle noodzakelijk speciale procedures om ervoor te zorgen dat de werkkledij goed gereinigd wordt.   **Onderzoek en testen**   * Inspecteer met het blote oog minstens één keer per week de sanitaire voorzieningen en de eet- en drankruimte op tekenen van schade. Indien deze niet vaak gebruikt wordt, controleer voor elk gebruik. * Inspecteer dagelijks met het blote oog de werkkledij op tekenen van schade en stof. * Zorg voor inspectieverslagen. Bewaar deze inspectieverslagen gedurende een lange periode. (Nationale wetgeving is minimum vijf jaar).   **Schoonmaak en orde & netheid**   * Maak schoon met behulp van met water of stofzuiger. Voorkom opdwarreling stof. * Voorkom het gebruik van perslucht of een bezem. * Houdt kantine en werkruimten schoon. * Het is niet toegestaan te roken, eten en te drinken in de productieruimten. Enkel eten, drinken in de kantine. * Was uw handen na het beëindigen van werkzaamheden. * Was uw handen voor het betreden van de pauzeruimte * Was uw handen na het afspoelen en uittrekken van handschoenen. * Was uw handen na hoesten, niezen en snuiten van de neus. * Was uw handen na toiletgebruik. * Werknemers moeten in de gelegenheid worden gesteld om na hun werkdag te douchen.   **Persoonlijke beschermingsmiddelen**   * Verwijs naar takenblad Persoonlijke beschermings-middelen. * Onderzoek of de bestaande beheersingsmaatregelen voldoende zijn. Indien nodig, moet er ademhalings-bescherming (met de geschikte beschermingsfactor) beschikbaar worden gesteld. * Voorzie opbergmogelijkheden om persoonlijke beschermingsmiddelen schoon te houden wanneer deze niet gebruikt worden. * Vervang ademhalingsbescherming na de gebruiksperioden, die zijn aangeraden door de leveranciers.   **Opleiding**   * Maak werknemers bewust over de risico’s van blootstelling aan allergenen en zo schoon mogelijk te werken.   **Supervisie**   * Zorg voor een kwaliteitssysteem dat onderzoekt of de toegepaste beheersmaatregelen in werking zijn en of ze nageleefd worden. * Werkgevers moeten er voor zorgen dat de werknemers over alle middelen beschikken om de hiernaast weergegeven checklist uit te voeren. |  | **Checklist voor de werknemer om optimaal gebruik te maken van de preventiemaatregelen.**   * **Inspecteer alle gebruikte apparatuur op tekenen van schade, slijtage of slecht functioneren. Indien u op een probleem stuit, licht uw supervisor in.** * **Maak schoon met behulp van met water of stofzuiger. Voorkom opdwarreling van stof.** * **Neem uw vuile overalls niet mee naar huis.** * **Laat uw overalls wassen door uw werkgever.** * **Houdt kantine en werkruimten schoon. Trek de overalls uit vóór het betreden van de kantine.** * **Het is niet toegestaan te roken, eten en te drinken in de productieruimten. Enkel eten, drinken in de kantine.** * **Was uw handen na het beëindigen van werkzaamheden.** * **Was uw handen voor het betreden van de pauzeruimte** * **Was uw handen na het afspoelen en uittrekken van handschoenen.** * **Was uw handen na hoesten, niezen en snuiten van de neus.** * **Was uw handen na toiletgebruik.** * **Gebruik, onderhoud en bewaar ademhalingsbescherming in overeenstemming met de instructies.** |
|  |  |  |