

3.4.2006

ELINTARVIKEKULJETUSTEN OHJEET VARAUTUMISESTA LINTUINFLUENSSAAN

YTL / Lars Rask

Tämä ohje on syntynyt seuraavien tahojen yhteistyönä:

- Elintarvikevirasto
- Elintarviketeollisuusliitto ry; ETL
- Päivittäistavara-kauppa ry, PTY
- Suomen Kuljetus ja Logistiikka, SKAL
- Yleinen Teollisuusliitto ry, YTL

I. Elintarvikekuljetusten omavalvontaan liittyvä lisäohjeistus kuljetus- ja terminaalihenkilöstölle koskien varautumista lintuinfluenssaan

Tämä ohje täydentää yrityskohtaista omavalvontaohjeistoa sekä viranomaisten ja asiakkaiden antamia ohjeita. Kuljetusyrityksen, kuljetushenkilöstön ja terminaaleissa toimivien tulee kiinnittää lintuinfluenssavaaran aikana erityistä huomiota seuraaviin asioihin.

1. Kuljetusyrityksen johto

Johdon velvollisuudet

- toimita viranomaisten ja asiakkaiden antamat lisäohjeet henkilökunnallesi
- varmistaa, että henkilökunta ymmärtää ohjeistuksen ja valvo ohjeistuksen noudattamista ja toimivuutta
- varmistaa, että alihankintaketjussasi kaikki saavat asianmukaiset toimintaohjeet
- kysy tarvittaessa lisätietoja viranomaisilta ja asiakkailta
- lisätietoja saat <http://www.mmm.fi/lintuinfluenssa> , <http://www.pty.fi> kohdassa omavalvonta <http://www.skal.fi>
- kansalaisten lintuinfluenssapuhelin 0800 – 02277 ja ruotsinkielinen palvelu numerolla 0800 - 2278

2. Kuljetuskalusto

Kuormatilan hygieniataso – kuljetushenkilöstön velvollisuus

- suorita silmämääräinen tarkastus ennen kuormausta
- puhdista irtolika, jäämät ym. välittömästi
- suorita puhdistukset asiakkaiden antaminen lisäohjeiden mukaisesti
- vältä ovien ja sulkuverhojen tarpeetonta avaamista

3. Kuljetushenkilöstö

Henkilökohtainen hygienia

- huolehdi työvaatteiden yleisestä puhtaudesta ja hygieniasta
- huolehdi käsien riittävästä hygieniasta ja vaihda työhansikkaat / suojakäsineet riittävän usein ja aina heti, jos ne likaantuvat lintujen ulosteista
- kiinnitä huomiota jalkineiden hygieniaan

- ilmoita havaitsemistasi puutteista ja kehittämistä vaativista toimista työnjohdolle (vastaaville)

4. Toiminta tavarán lähetyks ja asiakaspäässä

- pyri toimittamaan elintarvikkeet aina sisätiloihin, ulos niitä ei saa jättää ilman valvontaa
- sulje ovet ja välttä tarpeetonta liikkumista lähetyks- ja asiakaspäässä
- noudata asiakkaiden tai viranomaisten antamia lisäohjeita puhtauden suhteen
- välttä ovien ja verhojen tarpeetonta aukipitämistä
- kerro lähetyks- ja asiakaspäässä havaitsemistasi riskitekijöistä asiakkaalle

5. Kuormankantajat

Lavojen, rullakoiden, alusvaunujen, laatikoiden, tarjottimien ym. käsittely

- tarkista silmämääräisesti lähetykspäässä kuormankantajien kunto
- hylkää lintujen ulosteista likaantuneet kuormankantajat – ilmoita asiasta omalle esimiehelle ja asiakkaalle koska likaantuneet voidaan noutaa
- huolehdi välivarastoinnissa riittävästä suojauksesta
- toimi purkupäässä asiakkaan antamien lisäohjeiden mukaan kuormankantajien sijoittelussa
- pyri minimoimaan tavaroiden altistumista linnuille
- kiinnitä erityistä huomiota asiakkaiden ja viranomaisten määrittelemiin kriittisimpiin kuormankantajiin
- laatikoiden hygieeniseen käsittelyyn tulee kiinnittää erityistä huomiota, koska niissä tuote tai tuotteen vähittäismyyntipakkaus voi joutua suoraan kosketukseen kuormankantajan (laatikon) kanssa. Laatikoita tulee säilyttää suojatussa tilassa. Rullakoita ja lavoja säilytetään mahdollisuuksien mukaan katetuissa tiloissa.

6. Paluulogistiikka

Kuormankantajien palautusjärjestelmien toiminta - erityisesti laatikot - edellyttää, että kaikki kuormankantajat noudetaan asiakkailta viipymättä. Nopea kierto/ palauttaminen vähentää likaantumisriskiä.

- Mikäli likaisia (lintujen ulosteista) kuormankantajia ei voida ottaa kesken olevan jakelukuorman mukana takaisin, on niiden nouto asiakkaalta järjestettävä viipymättä muulla tavoin
- Pura paluulogistiikkana tulleet kuormankantajat ja pakkaukset välivarastoissa ja asiakaspäässä ainoastaan asianmukaisiin ja kumppaneiden kanssa sovittuihin tiloihin mahdollisia puhdistustoimia varten.

II. Kuormankantajien valmistajat ja kuormalavakeskukset

- Kaikki kuormankantajavalmistajat ja lavakeskukset huolehtivat osaltaan siitä, että valmistettavat ja välitettävät uudelleenkäytettävät yksiköt – raaka-aineen käsittelystä lähtien – valmistetaan, käsitellään ja säilytetään mahdollisimman turvallisesti ja hygieenisesti.

- Jos suinkin mahdollista, on pyrittävä priorisoimaan elintarvikehuoneistoihin toimitettavien yksiköiden säilyttämistä katetuissa tiloissa ja/ tai suojattava suojapeitteillä.
- Likaiset yksiköt poistetaan toimituserästä, elleivät ne ole järkevästi / hyväksyttävästi puhdistettavissa.
- Toimitukset hoidetaan asiakkaiden kanssa sovittuja turvallisuusohjeita noudattaen.
- Poikkeavista tapahtumista ja tilanteista raportoidaan välittömästi

Kysymyksiä ja vastauksia:

- **Miten toimitaan likaisuuden takia hylättyjen kuormankantajien kanssa?**
! Niille järjestetään erillinen noutokuljetus - ei jakelun yhteyteen
- **Voiko laatikot toimittaa normaalisti pesulinjalle?**
! Laatikoida voi palauttaa pesulinjoille, koska niiden on muutenkin oltava erillään tuotantotiloista
- **Miten rullakot ja alusvaunut puhdistetaan?**
! Omavalvontaohjeiden mukaisesti. Toimijat vastaavat että yksiköt uudelleen käytettäessä ovat puhtaat.
- **Voiko puulavat hävittää normaalisti energiajätteenä?**
! Voi hävittää
- **Miten kuormatila on puhdistettava?**
! Omavalvontaohjeiden mukaisesti
- **Miten käsiteltävä kuolleita lintuja?**
! Kuolleet linnut voi hävittää sekajätteen mukana. Kuolleita lintuja ei tule koskea paljain käsin!