



Kære besøgende -

Velkommen på Harboes Bryggeri A/S



Introduktion:

Harboes Bryggeri A/S er en fødevarereproducerende virksomhed. Derfor er der nogle helt grundlæggende regler, som skal følges for, at vores produkter er sundheds- og sikkerhedsmæssigt forsvarlige samt lever op til vores kvalitets standarder.

I denne folder har vi derfor beskrevet vores Good Manufacturing Practice (GMP) samt de retningslinjer, som er gældende på Harboes Bryggeri A/S.

Med denne folder får du svar og retningslinjer der er gældende på Harboes Bryggeri A/S.

Hvis du savner oplysninger, skal du være velkommen til at kontakte din vært eller ansvarlig for dit besøg.

Der er blevet brygget øl på Harboes Bryggeri A/S i Skælskør siden 1883.

Harboes Bryggeri A/S er en familieledet virksomhed med ca. 550 medarbejdere. Harboes Bryggeri A/S blev grundlagt i 1883 i Skælskør, hvor koncernen også i dag har hovedkontor og moderne produktionsfaciliteter. Koncernen har også produktion i Tyskland Darguner Brauerei GmbH, Dargun, Tyskland (ca. 80 km sydøst for Rostock)

Vores vision: "Folkets Bryggeri – siden 1883 – vi brygger for at samle"

Fødevarer sikkerhed, arbejdsmiljø og CSR.

Fødevarer sikkerhed

I Harboe koncernen sikrer vi, at kvalitet møder forventning og krav fra alle interessenter gennem vores politik for fødevarer sikkerhed og kvalitet. Ledelsen ønsker en virksomhedskultur, som bygger på samarbejde omkring fødevarer sikkerhed og kvalitet i hele værdikæden. Vi vil levere produkter af høj og ensartet kvalitet, der lever op til vores kunders forventninger. Som følge af egne og kunders krav har vi valgt at blive certificeret i henhold til den anerkendte GFSI-standard; IFS.

Arbejdsmiljø

Et godt arbejdsmiljø er en forudsætning for at Harboes Bryggeri A/S kan rekruttere og fastholde en dygtig, engageret og fleksibel medarbejderstab. Harboes Bryggeri A/S arbejder derfor målrettet med at vedligeholde og udvikle et sikkert, fysisk og psykisk godt **arbejdsmiljø som en integreret del af vores sociale ansvar.**

Bæredygtighed

Som en international bryggerivirksomhed er vi bevidste om det aftryk, vores aktiviteter sætter på vores omgivelser og de interessenter, vi er i kontakt med. Derfor er det afgørende for os, at Harboes vækst og udvikling sker på et bæredygtigt grundlag og i overensstemmelse med gældende regulering og standarder for god etisk adfærd og samfundsmæssig ansvarlighed. Vores bæredygtighedspolitik tager udgangspunkt i principperne i FN's Global Compact, og vi forholder os til udvalgte FN's verdensmål, hvor vi med vores virksomhed har et ansvar og kan bidrage til en positiv udvikling.

Din indsats som ekstern er af stor betydning for, at vi kan opretholde en høj kvalitet. Du skal derfor læse og overholde de krav, der er beskrevet i denne folder.

TIL GÆSTER I ADMINISTRATIONSOMRÅDET

Når du har skrevet dig ind og modtaget en gæstelabel, vil du enten blive afhentet af den person, som du har en aftale med eller fulgt hen til kontaktpersonen. Du må ikke gå alene rundt, og gæstekortet skal bæres synligt.

Alt skriftligt materiale skal blive på Harboes Bryggeri, og ingen oplysninger om Harboes forhold, må videregives til 3. person, medmindre andet er aftalt med din kontaktperson.

HYGIEJNEREGLER

Harboe er delt op i 3 forskellige hygiejnezoner, hvor der gælder forskellige krav og regler:

GRØN ZONE ★

Definition: Ingen mulighed for kontaminering af produkter.

Områder: Spegerborgvej; Administrationen, restaurant, værksted, Færdigvarelager 1-2-3-4-5, lagerblok B, ØT-palletering, kontrolrum i bryghus, filterkælder og maltekstrakt, og gammel kantine.

GUL ZONE ★

Definition: Områder med lukkede systemer uden direkte produktkontakt.

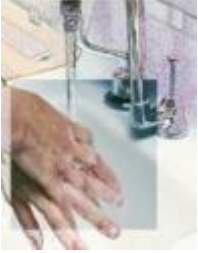
Områder: Spegerborgvej; Tapperierne (undtaget tappemaskinerne), Blok B ØT, kemirum, Lager 6-7-8-9-10 og kølerum, kælder / filterkælder, 1. sal saften, Ny Bryghus, CO2 rum, "have"tanke/rum, og drift laboratoriet.

RØD ZONE ★

Definition: Procesområde med mulighed for direkte produktkontakt ved tilsætning af ingredienser og fyldning. Områder: Spegerborgvej; Tappemaskiner inkl. ME, 1. sal saften, Gl. Bryghus, kornsilo kælder, gærkælder, filterkælder, R&D-laboratorie, vandværk.



Hygiejneregler

 Håndhygiejne Gælder for alle i alle zoner.	Vask hænder grundigt og anvend herefter håndsprit: • Når dine hænder er beskidte • Før du starter på at arbejde • Før du går ind i medarbejderrestauranten • Efter indtagelse af drikke, mad og medicin. • Efter toiletbesøg • Efter kontakt med snavset udstyr, emballage, værktøj, rengøringsmidler osv. • Efter brug af lommetørklæde • Efter rygning
Påklædning	Gælder for alle zoner – færdsel udelukkende i de afmærkede gangstier. • Eksterne gæster skal anvende kittel, engangshue evt. skægbind > 5 mm, og skoovertræk ved besigtigelse eller rundvisning på bryggeriets produktionsområder. I Grøn og GUL og RØD zone • Færdsel uden for de opmærkede gangstier kræver sikkerhedssko.
 Smykker / Ure mm.	Gælder for alle zoner – færdsel udelukkende i de afmærkede gangstier. • Ure, smykker eller synlige piercinger er ikke tilladt. Glat vielsesring undtaget. • Briller må ikke have smykkesten eller lignende. • Hårnåle og andet hårpynt (ekstensjons mm.) må ikke anvendes med eller uden hårnet, kun hårelastik uden pynt.
Høreværn	Gælder for alle zoner – færdsel udelukkende i de afmærkede gangstier. • Der må kun anvendes høreværn og ørepropper udleveret af Harboe. • Der må IKKE anvendes private headset, og høreværn.
 Rygning	Harboes Bryggeri A/S gælder et totalt forbud mod rygning. Rygeforbuddet gælder alle døgnets timer på alle ugens dage, bortset fra selvbetalte pauser, og der må kun ryges udendørs ved Rygepladsen ved Ladebovej. Bemærk at dette er det eneste rygeområde for medarbejderne. Det er kun tilladt at ryge iført en blå rygekittel <u>stående</u>, findes i skabet på væggen af administrationen på Ladebovej.
 Personlig Hygiejne	Gælder for alle zoner – færdsel udelukkende i de afmærkede gangstier. • Der må IKKE bruges kraftigt duftende parfume. • Negle skal være korte og rene. • Ingen falske øjenvipper, neglelak/falske negle. ekstensions. • Gæster; dette gælder ikke besøgende, de skal i så fald bære blå nitril handsker. • Eksterne gæster skal så vidt muligt ikke færdes i RØD zone.

 Sygdom	• Kun raske personer har adgang til produktionen. • Gæster skal skrive under på, at de er raske. • Ved norovirus er man sygemeldt indtil 48 timer efter symptomernes ophør.
 Plastre / Forbinding	I GUL og RØD zone: • Synlige sår og rifter skal dækkes af blå plastre. Plasteret skal være synligt rent og slutte tæt. • I RØD zone: Hvis plasteret sidder på hænderne, skal der desuden benyttes blå nitril handsker. • Ved forbinding på hænderne benyttes blå nitril handsker.
 Mad og Drikke	Gælder for alle zoner – færdsel udelukkende i de afmærkede gang stier. • Mad og drikke må ikke medtages og indtages i GUL og RØD zone. • Mad og drikke må ikke indeholde allergener, eks. nødder, peanuts, soja, som i eks. kage. • Det er kun tilladt at drikke flaske still vand GUL zone. • Glas og porcelæn må IKKE FJERNES fra kantinen!
Personlige ejendele	• Personlige ejendele inkl. telefon, headset og medicin må ikke medtages i produktionen
 Nøddudgang / Brandslukning	• Nøddudgange og flugtvej må aldrig blokeres. • Brandslanger og haner må aldrig blokeres. • Ved brand: • Er du første person RING 112 anmeld branden. • Søg til nærmeste udgang og gå til samlingsstedet på parkeringspladsen.

Bekræftelse for læst og forstået:

- Kvittering på loginskærmen ved ankomst.