



Yara Management System

Document type:

Procedure

Valid for Organization:

Sluiskil

Valid for Location/Facility:

Sluiskil

(HAE-026427) ONDERHOUD & HYGIENE

1. Algemeen

Bij YARA Sluiskil worden eindproducten gemaakt, die gebruikt kunnen worden in de voedingsmiddelen industrie.

(HAE-027715 BEDOELD GEBRUIK VAN PRODUCTEN 📄)

Daarom is het noodzakelijk om bij onderhoud aan de installaties, in het kader van de voedselveiligheid, een aantal voorzorgsmaatregelen te nemen om mogelijke vervuiling van de eindproducten te voorkomen.

- Vermijd onnodige objecten (bv. sieraden, sleutels) die bij werkzaamheden in de apparaten verloren kunnen geraken.
- Gebruik schone overall, handschoenen, schoenen (opgelet voor olie, zand, modder).
- Bedek open wonden. Bij infecties (denk aan griep, verkouden zijn), niet werken in open delen van de plant of aan onderdelen die na montage terug in contact komen met het produkt.
- Geen voedingsmiddelen meenemen in de plant (bv. kauwgom, koffie), ook niet roken in de plant.
- Open delen van de plant zoveel mogelijk afdekken om contaminatie te minimaliseren (bv. tegen regen, zand, stof).
- Onderhoudswerkzaamheden in plant waar HACCP van kracht is, worden enkel uitgevoerd door medewerkers/contractors die de HACCP basis - en onderhoudstraining hebben gedaan. (zie HAE-026425 HACCP TRAINING 📄)
- *Intern onderhoud:* Alle equipments, appendages of materialen die uitgebouwd worden uit de installatie, dienen voorzien te zijn van een label met daarop de naam van het medium dat doorheen het apparaat is gegaan. (zie veiligheids- en gezondheidsmarkeringen HAE-027319 📄 (zie Tab: Procedure / 5.2))
- *Onderhoud door externe firma:* Via de afdeling Supply Management en de Onderhoudsdienst zullen externe firma's erop gewezen worden dat HACCP-equipment, voorzien van label **HAE-027319** 📄 (zie Tab: Procedure / 5.2), volgens de HACCP-normen behandeld dient te worden.
- Vooraleer vaten / leidingen afgesloten worden, moeten deze eerst door produktie (proco of diens vervanger, of produktie support) geïnspekteerd worden.
- Inspektie is niet enkel op de technische uitvoering, maar in het kader van HACCP ook op het schoon achterlaten van de werkplek.
- Indien bij inspektie vuil wordt aangetroffen, moet dit eerst schoongemaakt worden (zo veel mogelijk via droge methode).
- Bij opstart na dergelijke onderhoudswerkzaamheden, wordt de plant eerst gespoeld (stikstof / water / kooldioxyde / NH3 gas).

2. CO2

- Te gebruiken materialen:
 - Foodgrade ontvetter TRISTAR : AC clean 1 NF (XSLU0718420)
 - Ongelakte veren ipv gelakte veren

Document Owner:
Sylvie-Anne Ombregt

Document ID:
YMSO-180-1480

Changes in this version:
<Data required>

Approved by:
Denis Barthouet
Version: 6.0

Approval Date:
2019-05-28

A paper copy is an uncontrolled copy of the document

Next Review Date:
2021-05-28

- volgens Piping Class S07. Indien nodig, wordt een speciaal vet gebruikt voor de voedingsmiddelenindustrie (artikel nummer XSLU0700700: Voedingsvet Bel-Ray No-Tox-90 GREAS).
- Afpersen van veiligheidskleppen, pompen en verlaadslangen voor keuring dient te gebeuren met deminwater of drinkwater (veiligheid). Na het afpersen moet het equipment gedroogd en afgedicht te worden met doppen, plastic zakken of iets dergelijks.

3. Verlading


Een aantal van onze producten heeft rechtstreeks of indirect een toepassing in de voedingsmiddelenindustrie.

Daarom is de opslag, transport (intern: leidingen, vaten, banden zeven en kranen enz en extern: vrachtwagens, spoorwagens, zee- en binnenvaartschepen) binnen het kader van het voedselveiligheidszorgsysteem HACCP gebracht.


Om de vereiste standaards te kunnen handhaven, zijn er een aantal richtlijnen opgesteld die tot doel hebben mogelijke bronnen van vervuiling te kunnen vermijden.

Bronnen van vervuiling kunnen zijn :

Niet opruimen van onderdelen en hulpmaterialen, papier, vossen, oude pakkingen vette doeken, resten vet en vuil, zodat deze in het produkt terecht kunnen komen. Overmatige smering, met ongereinigde loaderbakken in het materiaal rijden.

De proco moet bij voorkomende werkzaamheden op de werkvergunning aangeven of deze werkzaamheden kritisch zijn in het kader van HACCP. (zie hiervoor document Werkvergunningstelsel HAE-026168) 

A: tijdens de uitvoering der werkzaamheden

Vermijd onnodige vuile materialen en gereedschappen, voorkom het binnenbrengen olieresten, zand modder enz. Niet roken, zonodig materiaal of produkt afschermen of afdekken, zorg dat vervangingsleidingdelen schoon zijn, uit ten nemen delen zonodig labelen (zie veiligheids- en gezondheidsmarkeringen HAE-027319  (zie Tab: Procedure / 5.2))

B: na de werkzaamheden.

Werkplek schoon opleveren, daar waar van toepassing eerst spoelen.

De proco of diens vervanger dient de leidingen, vaten ed. eerst op technische – en HACCP-aspecten te controleren.

4. Ureum / salpeterzuur / Ammoniak

In ontwikkeling