

Išsamus
higieniškos darbo
aprangos maisto
pramonėje
vadovas



Šiame
e-vadove
rasite:
.....
Išsamus
higieniškos
darbo
aprangos
maisto
pramonėje
vadovas

- 01** Įvadas
- 02** Higienos užtikrinimas skalbimo ir pristatymo procesuose
- 03** Veiklos tęstinumo užtikrinimas
- 04** Darbo drabužių specifi­ka maisto pramonėje
- 05** Patikimas paslaugų tiekėjas

Higieniški darbo drabužiai **maisto gamyboje** – būtinybė

Kasmet dešimtys milijonų žmonių suserga suvalgę užteršto maisto, todėl akivaizdu, kokios svarbios yra maisto saugos taisyklės ir praktika – nuo gamybos iki vartojimo. Nors uniformos ir darbo drabužiai veikiausiai nėra silpniausia verslo, kuriame svarbi maisto sauga, grandis, įmonės turi atpažinti ir tinkamai šalinti riziką, kylančią dėl netinkamos darbuotojų darbo drabužių priežiūros, valymo ir tvarkymo. Visų pirma, neįvertinus su darbo apranga susijusių procesų, rimtą riziką gali kelti biologinės saugos pavojai, tokie kaip bakterijos ir virusai. Pastarieji, pavyzdžiui, ant darbo drabužių paviršių gali išgyventi iki 21 dienos. Be to, tvarkant darbo drabužius fizinių saugos pavojų gali atsirasti dėl stiklo šukių, plaukų, sagų ir pan. veiksmų, jei drabužiai nepakankamai rūpestingai modeliuojami, skalbiami ir pristatomi.

Atsižvelgiant į standarto ISO 22002-1 reikalavimus, gerai organizuota darbo drabužių nuomos paslauga užtikrina, kad darbuotojai, dirbantys arba esantys zonose, kuriose dirbama su atvirais maisto produktais ir (arba) medžiagomis, dėvėtų tinkamus, švarius ir geros būklės darbo drabužius.



Būtina laikytis visų maisto gamybai taikomų darbo aprangos standartų

Maisto pramonės darbuotojų darbo drabužiai visada turi atitikti griežčiausius higienos standartus, susijusius su gamyba ir kryžmine tarša. Be kita ko, darbo drabužiai turi visiškai atitikti RVASVT (rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų) reikalavimus, o skalbimo procesus reikia vykdyti pagal ES standartą EN-14065, užtikrinant būtiną higienos lygį visame maisto paslaugų procese. Kiti svarbūs standartai – FSSC22000, BRC standartas (8 versija), IFS standartas (7 versija) ir GFSI gairių dokumento 6-ojo leidimo 6.3 versija.

Darbo drabužių tiekėjas taip pat turi atidžiai domėtis visais standartų ir reikalavimų pokyčiais.



Svarbiausi su maisto pramonės darbo apranga susiję standartai

RVASVT (Rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų principai)

Tai pagrindinė maisto saugos iniciatyva, kuria siekiama nustatyti, pagal prioritetus įvertinti ir kontroliuoti galimas problemas. Pagal RVASVT kiekvienas gamintojas turi įvertinti proceso metu galimo fizinio, cheminio ir mikrobiologinio pavojaus svarbą. Siekdamos laikytis šio reikalavimo, tekstilės nuomos įmonės sertifikuoja savo veiklą pagal standartą EN 14065 ir atitinkamai sistemingai vertina biologinės taršos riziką.

EN 14065

Europos standartas EN 14065 „Tekstilė. Skalbykloje skalbiama tekstilė. Biologinės taršos kontrolės sistema“. Standartas EN 14065 užtikrina nuolatinį aukštą higienos lygį visame darbo drabužių paslaugų procese ir kokybiški darbo drabužiai turi atitikti šio standarto reikalavimus dėl standartinės biologinės taršos kontrolės.

IFS 7 versija (Tarptautiniai maisto standartai „IFS Food“)

Šiuo standartu siekiama užtikrinti maisto saugą ir optimizuoti procesus. Jame pateikiamos bendrosios rekomendacijos dėl darbo drabužių ir rankų higienos.

BRC (British Retail Consortium – Didžiosios Britanijos mažmeninės prekybos konsorciumo) standarto 8 versija

Standartas užtikrina kokybės, saugos ir veiklos kriterijų standartizavimą ir vartotojų apsaugą. Sertifikavimas pagal BRCGS standartą dabar dažnai yra pagrindinis reikalavimas, taikomas lyderiaujančioms mažmeninės prekybos, gamybinėms ir maitinimo paslaugų įmonėms.

ISO 22000

ISO maisto saugos vadybos standartai padeda organizacijoms nustatyti ir kontroliuoti maisto saugos pavojų. Tai užtikrina pasaulinės maisto tiekimo grandinės patikimumą, tarptautinę prekybą maisto produktais ir žmonių aprūpinimą patikimu maistu.

Svarbiausi su maisto pramonės darbo apranga susiję standartai

Standartas DIN 10524 (Maisto higiena – darbo drabužiai maisto pramonėje)

Šiame standarte nustatytos įvairios maisto rizikos sritys ir atitinkami darbo drabužių reikalavimai, siekiant išvengti maisto taršos dėl netinkamų darbo drabužių. Standarte DIN 10524 numatyti trys higienos rizikos lygiai:

MAŽA HIGIENOS RIZIKA (RC1)

Dirbant su negendančiais maisto produktais ar jų sudedamosiomis dalimis, darbo drabužiais užtikrinamas apsaugos lygis gali būti nedidelis, jei maisto produktai supakuoti ar toliau juos apdoroja gamintojas ar vartotojas. Pavyzdžiui, tai makaronų, kavos ir bulvių gamyba. Darbo drabužiai turi būti keičiami kas savaitę arba tada, kai tampa nešvarūs.

DIDELĖ HIGIENOS RIZIKA (RC2)

Dirbant su neišpakuotais greitai gendančiais maisto produktais ar jų sudedamosiomis dalimis, pasirinkti darbo drabužiai turi užtikrinti aukštą apsaugos lygį, ypač jei maisto produktai nebus toliau perdirbami ir juose gali daugintis mikroorganizmai (pavyzdžiui, parduodant nefasotą produktą). Šiai kategorijai taip pat priskiriamas maisto produktų apdorojimas (mechaninis ar rankinis), nuo kurio priklauso natūralių bakterijų flora (šildymas, sūdymas, džiovinimas ir pan.). Pavyzdžiui, tai žalia mėsa. Darbo drabužius reikia keisti kasdien.

YPAČ DIDELĖ HIGIENOS RIZIKA (RC3)

Tvarkant nepakuotus, vartoti paruoštus, greitai gendančius maisto produktus, reikia užtikrinti aukščiausio lygio apsaugą, nes apdorojamas maistas nestabilizuojamas ir mikroorganizmai, įskaitant virusus, gali suaktyvėti arba toliau daugintis, tarkime, paruoštose salotose. Pavyzdžiui, esant didelei arba ypač didelei higienos rizikai, negali būti drabužių išorinių kišenių arba prireikus jos turi būti uždengtos atvartais. Darbo drabužius reikia keisti kasdien arba dar dažniau.

Darbo drabužių skalbimo reikalavimai **maisto pramonėje**

Išsami informacija apie tai, kas, kaip ir kur turi skalbti maisto pramonėje naudojamus darbo drabužius, pateikta GFSI pripažintuose standartuose, pavyzdžiui, „IFS-Food“ 7 versijoje, ISO 22002-1 techninių specifikacijų standarte pagal FSSC 22000 5.1 versiją ir „BRCGS-Food“ 8 versijoje. Skalbimo reikalavimai nustatyti pagal drabužio naudojimo paskirtį ir rizikos lygį.

Pagal standartą „BRCGS-Food“, jei darbuotojų, dirbančių didelės rizikos ir didelio dėmesio zonose, drabužius skalbia išorės įmonė, būtina ją tikrinti vietoje, o pirminis patvirtinimas ir patikros dažnis priklauso nuo rizikos analizės. Darbuotojas gali skalbti apsauginius drabužius tik tada, kai tokie drabužiai apsaugo jį nuo tvarkomų produktų ir yra dėvimi tik uždaroje gamybos arba mažos rizikos zonose. Jei darbuotojų drabužius mažos rizikos arba uždaroje gamybos zonose skalbia išorės įmonė, atsižvelgiant į rizikos analizę reikia nuspręsti, ar atlikti patikras vietoje.



Reiklūs standartai užtikrina skalbinių kokybę ir biologinės taršos kontrolę

Skalbimo proceso metu ypač svarbu laikytis reiklių higienos standartų didelės rizikos ir didelio dėmesio vietose. Europos standartas EN 14065 „Tekstilė. Skalbyklose skalbiama tekstilė. Biologinės taršos kontrolės sistema“ užtikrina tinkamą higienos lygį skalbyklos valdymo sistemoje. Taikant šį standartą taip pat užtikrinamas būtinas mikrobiologinės kokybės lygis, atitinkantis numatytą tekstilės gaminių paskirtį.

Standartas EN 14065 taip pat taikomas skalbyklos vidaus higienos stebėsenos sistemai – biologinės taršos kontrolės rizikos analizei. Skalbyklų paslaugų teikėjai turi reikalauti, kad tinkamą mikrobiologinės kokybės kontrolės sistemą taikytų ir jų subrangovų skalbyklos.



EN14065 atitinkančių higienos principų, taikomų skalbiant skalbykloje ir pristatant skalbinius, kontrolinis sąrašas



Sertifikuoti ir patvirtinti skalbimo procesai užtikrina tekstilės gaminių dezinfekciją

Atitinkamas tekstilės gaminių higienos lygis užtikrinamas juos termiškai dezinfekuojuant arba skalbimo proceso metu atliekant cheminę bei terminę dezinfekciją, kai naudojami tinkami dezinfekantai atitinkamomis skalbimo sąlygomis. Taip pat reikia reguliariai tvirtinti kiekvienos skalbyklos skalbimo programas.



Prevenciniai veiksmai ir proceso kontrolė apsaugo nuo biologinės taršos po skalbimo proceso

Labai svarbu užtikrinti visų paslaugos procesų veiksmingumą atliekant procesų kontrolės matavimus ir reguliariai imant mikrobiologinius bandinius kritiniuose kontrolės taškuose.



Darbo instrukcijomis darbuotojai informuojami apie higienos svarbą

Išskalbtus tekstilės gaminius būtina apsaugoti nuo pakartotinės taršos. Tai atliekama laikantis tinkamų darbo metodų ir nurodymų džiovinimo, patikros, taisymo ir pakavimo etapuose. Atitiktį šiems nurodymams galima stebėti atliekant vidaus auditą.



Pristatymo tarnyba higieniškai gabena tekstilės gaminius klientams

Tinkamai organizuota pristatymo tarnyba atskiria švarius ir nešvarius tekstilės gaminius ir užtikrina, kad švarūs tekstilės gaminiai nebūtų užteršti nuo nešvariųjų. Panašiu principu organizuota spintelių sistema apsaugo nuo kryžminės taršos. Tinkamai kvalifikuotas pristatymo personalas privalo laikytis asmens higienos reikalavimų.

Užtikrinamas saugus, patikimas ir nenutrūkstamas gamybos procesas, mažinamas nenumatytų atvejų skaičius

Profesionalus tekstilės paslaugų teikėjas prižiūri, kad jūsų įmonės veikla būtų nenutrūkstama, užtikrindamas saugią darbo aplinką darbuotojams, gamybos procesų ir klientų duomenų saugumą, taip pat parengia tęstinumo planą nenumatytais atvejais. Visos šios priemonės skirtos užtikrinti, kad klientai niekada nepritrūktų tinkamų higieniškų darbo drabužių, kai jų reikia.

Paslaugų teikėjo darbuotojų saugos ir sveikatos valdymas padeda mažinti nelaimingų atsitikimų darbe ir profesinių ligų atvejų skaičių ir užtikrinti proceso tęstinumą.

Prieigos kontrolė, lankytojų reguliavimas ir IT sistemos kontrolė užtikrina, kad su tekstilės gaminiais dirbtų tik atitinkamai kvalifikuoti žmonės, o visi duomenys būtų saugomi ir tvarkomi profesionaliai.



Rezervinė skalbyklų sistema užtikrina, kad nebūtų jokių tiekimo sutrikimų. Šiuolaikiška ir veiksminga pristatymo sistema stebima ir kontroliuojama realiuoju laiku naudojant GPS, taip informuojant apie pokyčius ir kitus veiksnius, nuo kurių gali priklausyti profesionalių darbo drabužių pristatymo laikas.

Svarbu įsitikinti, kad paslaugų teikėjas gali užtikrinti žadamą kokybę. Geriausias tinkamos kokybės užtikrinimo būdas – sertifikatai, pavyzdžiui, pagal ISO9001:2015, EN 14065:2016 ir ISO 14001:2015. Ši aiški dokumentavimo sistema padeda įgyvendinti visų procesų atitiktį maisto pramonės higienos reikalavimams, o tai galima patikrinti auditu.



Į ką atsižvelgti renkantis įmonės darbo drabužius

Maisto pramonės darbo drabužiai apsaugo produktus ir gamybos procesą nuo įvairios taršos. Modeliuojant šiuos drabužius svarbiausia užtikrinti atitiktį higienos ir maisto pramonės standartams. Darbo drabužiai turi padėti išvengti kryžminės taršos. Tokiuose standartuose kaip „BRCGS-Food“, „IFS-Food“, FSSC 22000 ir DIN 10524 nurodyta, kaip šiuos drabužius modeliuoti. Maisto saugos reikalavimai išsamiai išdėstyti teisės aktuose ir maisto saugos vadybos standartuose – „BRCGS-Food“, „IFS-Food“, FSSC 22000. Pavyzdžiui, darbo drabužiai turi būti neįplyšę, nepairę, neatspurę, be sagų. Be to, maisto pramonės darbo drabužiai negali būti su išorinėmis kišenėmis aukščiau juosmens lygio, o didelės rizikos zonose dėvimi drabužiai turi būti be išorinių angų, visos užsegimo detalės – metalinės.

Darbo drabužiai parenkami pagal rizikos lygius, taip pat turi būti įdiegtos kontrolės sistemos, užtikrinančios, kad konkrečiose gamybos zonose būtų naudojami tik tam skirti drabužiai.



Nuostatos, užtikrinančios darbo aprangos atitiktį visiems būtinėms maisto pramonėje taikomiems standartams

✓ Dizainas

Pagal nustatytą rizikos lygį siekiant atitikties kokybės ir maisto saugos nuostatoms, reikia laikytis tam tikrų dizaino reikalavimų. Kai kurie iš jų tinka tik konkrečiam rizikos lygiui, o kiti gali būti taikomi visiems trimis rizikos lygiams. Darbo drabužiuose negali būti priedų, pavyzdžiui, sagų, kurios gali kelti pašalinių medžiagų pavojų, be to, šie drabužiai turi būti su funkcinėmis detalėmis, užtikrinančiomis patogumą dirbant.

✓ Audinys

Darbo drabužių audinys turi būti patvarus ir ilgai nenusidėvėti, baltos arba šviesios spalvos, kad būtų lengviau pastebėti, ar drabužis nesuteptas.

✓ Apsiaustų ir švarkų ilgis

Apsiaustai ir švarkai turi būti užsegami ir pakankamai ilgi, kad uždengtų šonines kelnių kišenes.

✓ Logotipai

Visi logotipai turi būti nenusegamai pritvirtinti prie drabužio. Logotipai turi būti tokios kokybės, kad išliktų visą darbo drabužių naudojimo laiką.

✓ Kišenės

Išorinių kišenių reikia vengti esant didelei ir ypač didelei higienos rizikai. RC3 higienos rizikos lygio darbo drabužiai turi būti be kišenių. RC2 higienos rizikos lygio darbo drabužiuose gali būti vidinės užsegamos kišenės žemiau juosmens. Mažos higienos rizikos lygio (RC 1) drabužiuose gali būti kišenės, uždaromos atvartu, kad daiktai neišbyrėtų ir nepatektų ant gamybos linijos.

✓ Rankovės

Ypač rekomenduojama dėvėti drabužius ilgomis rankovėmis; visų rizikos lygių darbo drabužiai turi būti ilgomis rankovėmis, kad maistas būtų apsaugotas nuo tiesioginio sąlyčio su darbuotojų oda. Rankovių plotis turi būti reguliuojamas.

✓ Užsegimas

Ypač rekomenduojamos metalinės užsegimo detalės, kad jas nukritusias būtų galima aptikti (metalinius spaustukus, nukritusius į maisto produktą, lengviau aptikti nei plastikines sagas). Visos užsegimo detalės turi būti paslėptos, kad užsegimas būtų visiškai sandarus.

KETURI PAGRINDINIAI PRANAŠUMAI NAUDOJANTIS PATIKIMA DARBO DRABUŽIŲ NUOMOS PASLAUGA

14



Drabužiai skirti kuo ilgiau naudoti, pagaminti iš patvarių medžiagų, kurias lengva prižiūrėti ir taisyti. Sutaisyti drabužiai pakartotinai naudojami, siekiant ilgesnio jų tinkamumo laikotarpio.

Higieniškai darbo
drabužiai maisto
pramonėje, **bet
kurioje verslo
grandyje.**

**Dėkojame, kad
naudojatės šiuo
e-vadovu.**
Parengė „Lindström“!

„Lindström“, turinti daugiau nei 170 metų patirties tekstilės pramonėje, supranta jūsų organizacijos poreikius, susijusius su maisto pramonės darbuotojų aprūpinimu profesionaliais darbo drabužiais – dabar ir ateityje. Mūsų skalbimo procesai užtikrina, kad jūsų darbo drabužiai visada atitiktų taikomus maisto saugos ir kokybės standartus. Kad ir kur vykdotė verslą, siūlome skaidrius ir tvarius darbo drabužių sprendimus įvairaus dydžio ir skirtingų pramonės sektorių įmonėms.

Prisijunkite ir sužinokite, kuo ši darbo drabužių paslauga gali būti jums naudinga.

<https://www.youtube.com/watch?v=Vdpn1tuLHgg>

Norite išsamiau aptarti darbo drabužių sprendimus?
Susisiekite su maisto pramonės darbo drabužių ekspertais jau šiandien!

Kontaktinis telefono numeris: +370 5 232 2131

Užklausų forma: <https://lindstromgroup.com/lt/kontaktai/>

„LinkedIn“: <https://www.linkedin.com/company/lindstrom/>

„Facebook“: <https://www.facebook.com/LindstromLietuva/>