

Lūsamus el. gidas apie higienišką darbo aprangą maisto pramonei

LINDSTRÖM

E. gidas maisto pramonei



Turinys

Įvadas	3
Reglamentavimas Svarbiausi reglamentai ir standartai	4
Darbo drabužių dizainas Į ką atkreipti dėmesį renkantis darbo drabužius	6
Skalbimas ir pristatymas Aukšti standartai užtikrina higienišką skalbimą ir pristatymą Persirengimo patalpų dizainas	8
Kokybės užtikrinimas Aukštos kokybės paslaugų užtikrinimas	11
Darbo drabužių paslaugos kontrolinis sąrašas	12
„Lindström“ sprendimas	13



Kaip užtikrinti higienišką darbo aprangą maisto gamyboje

Kasmet dėl užteršto maisto suserga dešimtys milijonų žmonių, todėl maisto saugos reglamentai ir praktikos yra itin svarbūs. Nors darbo apranga įmonėse, kuriose maisto sauga yra prioritetas, dažniausiai nėra silpniausia grandis, vis dėlto būtina tinkamai įvertinti ir sumažinti su darbo drabužių dizainu, priežiūra, skalbimu ir pristatymu susijusias rizikas.

Šiame e. gide aptarsime pagrindinius aspektus, į kuriuos reikėtų atkreipti dėmesį renkantis darbo drabužius ir jų skalbimo paslaugas maisto pramonėje. Peržvelgsime svarbiausius darbo drabužių dizaino kriterijus, skalbimo ir pristatymo reikalavimus, persirengimo patalpų higienos užtikrinimą bei būdus, kaip sumažinti darbo drabužių tiekimo trikdžių riziką.



Svarbiausi darbo drabužių reglamentai

Nors vieningo darbo drabužių standarto nėra, jų dėvėjimas yra reglamentuotas pagrindiniuose maisto pramonės teisės aktuose. Be to, skirtingos šalys turi savo nacionalinius standartus ir rekomendacijas, taip pat specifinius reikalavimus taiko ir kai kurie mažmeninės prekybos tinklai.

Pagrindiniai maisto pramonės principai ir standartai

GHP (Geros higienos praktikos) – tai pagrindinių higienos priemonių ir procedūrų rinkinys, skirtas mažinti natūralią žaliavų mikroflorą, naikinti patogeninius mikrobus, užkirsti kelią jų plitimui bei išvengti produktų išorinės taršos. Šis standartas apima pagrindinius reikalavimus, susijusius su asmens higiena, darbo drabužių dizainu ir jų priežiūra, įskaitant skalbimą, reguliary keitimą ir taisymą.

HACCP (Rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistema) – tai pagrindinis maisto saugos standartas, skirtas nustatyti, įvertinti ir kontroliuoti galimus pavojus gamybos procese. Kiekvienas gamintojas privalo įvertinti fizinių, cheminių ir mikrobiologinių pavojų savo veikloje rimtumą.

ISO 22000 – tai maisto saugos vadybos standartas, padedantis organizacijoms identifikuoti ir valdyti su maisto sauga susijusias grėsmes. Siekdamos atitikti šiuos reikalavimus, tekstilės nuomos įmonės sertifikuoja savo veiklą pagal Europos standartą EN 14065 („Tekstilė – skalbimo procesais apdoroti tekstilės gaminiai – biokontaminacijos kontrolės sistema“). Šis standartas užtikrina sistemingą biokontaminacijos rizikos vertinimą ir palaiko visuomet aukštą higienos lygį viso darbo drabužių nuomos paslaugų proceso metu.





Kiti standartai, į kuriuos reikėtų atsižvelgti

DIN 10524 yra Vokietijos standartas, nustatantis darbo drabužių ir audinių reikalavimus, siekiant išvengti maisto taršos dėl netinkamos ar nepritaikytos aprangos. Šis standartas apibrėžia skirtingas maisto rizikos zonas ir atitinkamus darbo aprangos reikalavimus. Darbo drabužiai turi būti pritaikyti prie darbo vietos sąlygų, gamybos procesų ir gaminamų produktų. Taip pat turi būti įmanoma atskirti darbuotojus pagal jų darbo vietą, o aprangos spalva ir forma turi atitikti funkciją. Standarte išskiriami trys higienos rizikos lygiai. Mažos higienos rizikos zonose (RC1) darbo drabužiai turi būti keičiami kartą per savaitę arba tuomet, kai tampa nešvarūs. Aukštos (RC2) ar ypač aukštos (RC3) maisto gamybos higienos rizikos zonose darbo apranga turi būti keičiama kasdien. Be to, darbo drabužiai turi būti skalbiami išorinėse arba įmonės vidaus skalbyklose, o po plovimo būtina atlikti higienos testus. Sugadinti drabužiai turi būti pataisyti, o netinkami naudoti – laikomi atskirai.

BRCGS („Brand Reputation through Compliance with Global Standards“) standartas užtikrina kokybės, saugos ir veiklos kriterijų standartizavimą bei vartotojų apsaugą. Jis nustato, kad kiekvienas darbuotojas turi turėti pakankamai darbo drabužių vienetų, o drabužių dizainas turi būti sukurtas taip, kad būtų išvengta galimos maisto taršos. Pagal šį standartą apsauginiai drabužiai turi būti skalbiami patvirtintoje išorinėje skalbykloje arba įmonės vidaus skalbykloje, laikantis nustatytų, skalbimo procesų efektyvumą užtikrinančių kriterijų. Darbuotojai patys savo darbo aprangą gali skalbti tik tais atvejais, kai ji skirta jų pačių apsaugai ir yra dėvima uždaroje gamybos aplinkoje arba mažos rizikos zonose.

IFS Food („International Featured Standards“) standartas užtikrina maisto saugą ir gamybos procesų optimizavimą. Jame pateikiamos bendros darbo drabužių dėvėjimo, priežiūros ir rankų higienos rekomendacijos. Visi apsauginiai drabužiai turi būti reguliariai skalbiami, o jų švaros lygis turi būti nuolat stebimas. Skalbiant būtina išvengti kryžminės taršos, todėl nešvarūs ir švarūs drabužiai visada turi būti laikomi atskirai. Taip pat būtina laikytis nustatytų plovimo sąlygų, įskaitant tinkamą vandens temperatūrą ir skalbimo priemonių dozavimą.

Į ką atkreipti dėmesį renkantis darbo drabužius?

Maisto pramonei skirti darbo drabužiai apsaugo maisto gaminius ir gamybos procesą nuo įvairių taršos formų. Kaip tik todėl jų dizainas turi atitikti higienos bei maisto pramonės standartus – kad būtų išvengta kryžminės taršos. Taip pat svarbu, kad darbo apranga būtų patogi ir pritaikyta kasdienei jūsų darbuotojų veiklai bei atitiktų darbo aplinkos temperatūrą ir drėgmės sąlygas.

Darbo drabužiai negali būti suplyšę, nusidėvėję ar prairę, juose negali būti sagų. Be to, maisto pramonėje dėvima apranga neturėtų turėti išorinių kišenių virš juosmens, o dirbant aukštos rizikos zonose – jokių išorinių kišenių apskritai, o visi užsegimai turi būti pagaminti iš metalo.

Kiekvienoje rizikos zonoje turi būti dėvimi specialiai jai sukurti darbo drabužiai, o kontrolės sistemos turi užtikrinti, kad tam tikrose gamybos vietose būtų naudojami tik joms skirti drabužiai.

Standartai, reglamentuojantys darbo drabužių projektavimo ir saugos reikalavimus:

- **DIN 10524** darbo drabužių higienos standartas
- **BRCGS FOOD** darbo drabužių atitiktis maisto saugos reikalavimams
- **IFS FOOD** maisto saugos standartų užtikrinimas ir optimizavimas



AUDINYS

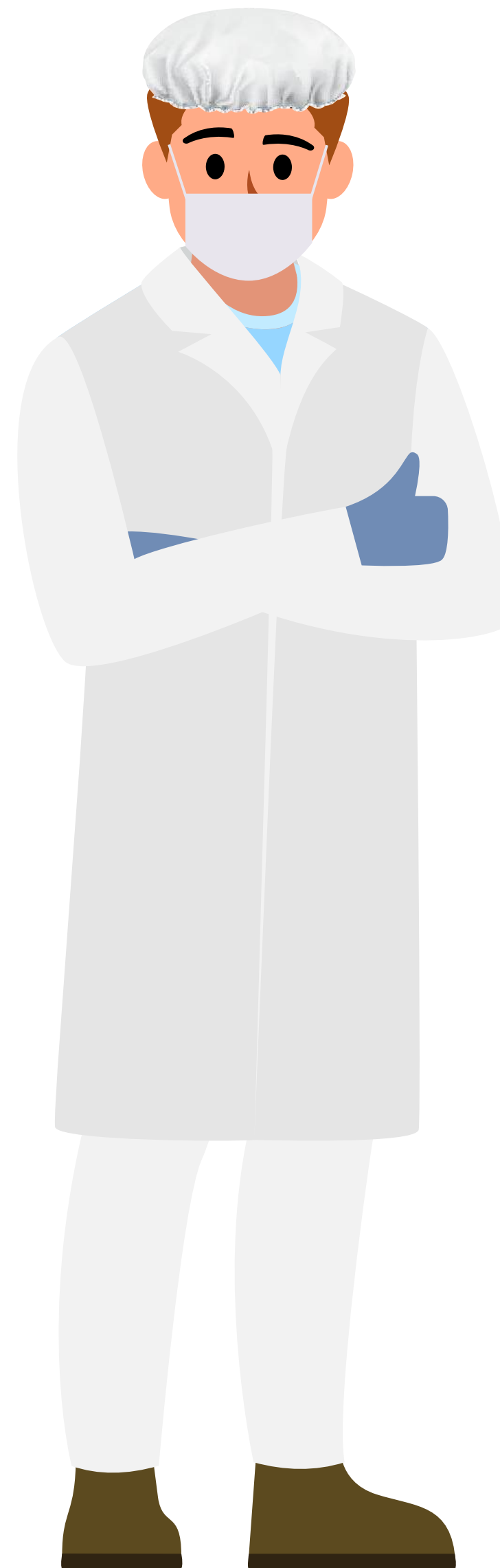
Darbo drabužių audinys turi būti tvirtas ir atsparus greitam susidėvimui. Jis turi būti baltos arba šviesios spalvos, kad būtų lengviau pastebėti nešvarumus. Darbo apranga turėtų būti pagaminta iš poliesterio ir medvilnės audinio arba trikotažo, kurio masė vienam kvadratiniam metrui būtų nuo 150 g/m² iki 400 g/m².

APSIAUSTŲ IR ŠVARKŲ ILGIS

Apsiaustai ir švarkai turi būti dėvimi užsegti ir būti pakankamo ilgio, kad visiškai uždengtų šonines kelnių kišenes.

KIŠENĖS

Darbo drabužiuose, skirtuose ypač aukštos higienos rizikos zonoms (RC3), kišenių visiškai neturėtų būti. Vidinės užsegamos, žemiau juosmens esančios kišenės gali būti naudojamos aukštos higienos rizikos zonose (RC2). Mažos higienos rizikos zonose (RC1) leidžiamos kišenės su atvartais, kad neiškristų daiktai.

**DIZAINAS**

Darbo drabužiuose neturėtų būti tokių detalių kaip, pavyzdžiui, sagos, galinčių kelti svetimkūnių patekimo riziką. Darbo drabužiai taip pat turi būti funkcionalūs, kad užtikrintų darbuotojams maksimalų komfortą darbo metu.

LOGOTIPAI

Visi logotipai turi būti tvirtai pritvirtinti prie drabužio. Jie turi būti pakankamai aukštos kokybės, kad išliktų nepažeisti visu darbo drabužių dėvėjimo laikotarpio metu.

RANKOVĖS

Rekomenduojame rinktis darbo drabužius ilgomis rankovėmis. Visų higienos rizikos lygių darbo drabužiai turėtų būti ilgomis rankovėmis, kad būtų išvengta tiesioginio maisto kontakto su darbuotojų oda. Rankovių plotis turėtų būti reguliuojamas.

SAGOS

Rekomenduojame naudoti metalines sagas, nes jas aptikti lengviau, nei plastikines – tai ypač svarbu tuo atveju, jei saga ištrūktų ir patektų į maistą. Visos sagos turėtų būti paslėptos, kad drabužis būtų visiškai uždaras.

Aukšti standartai užtikrina higienišką skalbimą ir tiekimą

Darbo drabužių skalbimo procesas turi atitikti griežtus higienos standartus, ypač jei jie buvo dėvimi aukštos rizikos zonose. Europos standartas EN 14065 nustato higienos lygį, kuris turi būti užtikrintas skalbimo proceso metu. Taikant šį standartą, garantuojama nustatyta mikrobiologinė kokybė, atitinkanti tekstilės gaminių paskirtį.

Šis standartas taip pat apima vidinę skalbyklų higienos kontrolės sistemą – biokontaminacijos rizikos analizę (RABC). Tekstilės paslaugų teikėjai turėtų užtikrinti, kad skalbyklos, su kuriomis jie bendradarbiauja, turėtų tinkamą kontrolės sistemą, galinčią palaikyti mikrobiologinę kokybę viso skalbimo proceso metu.

Ar žinojote, kad bakterijos gali išlikti ant išskalbtų darbo drabužių paviršiaus net iki 21 dienos?*

Standartai, užtikrinantys skalbimo kokybę:
• **EN 14065** – higienos ir biokontaminacijos kontrolės standartas

* Taikomosios mikrobiologijos draugija, 2017: Žemos temperatūros skalbimo ir skalbiklių poveikis *Escherichia coli* ir *Staphylococcus aureus* išlikimui ant sveikatos priežiūros įstaigų uniformų tekstilės

Skalbyklų ir drabužių pristatymo higienos taisyklės

1. Sertifikuoti ir patvirtinti skalbimo procesai užtikrina tekstilės dezinfekciją

Tinkamas tekstilės higienos lygis pasiekiamas naudojant šiluminę dezinfekciją arba chemoterminę dezinfekciją bei tinkamą dezinfekcinių cheminių medžiagų ir skalbimo sąlygų derinį. Kiekvienos skalbyklos skalbimo programos taip pat turėtų būti reguliariai tikrinamos.



3. Prevencinės priemonės ir proceso kontrolė užkerta kelią biokontaminacijai po skalbimo

Svarbu užtikrinti visų paslaugos procesų efektyvumą, atliekant proceso kontrolės matavimus ir reguliarius mikrobiologinius tyrimus kritinėse kontrolės vietose.



2. Darbo instrukcijos personalui užtikrina higieną proceso metu

Po skalbimo būtina apsaugoti tekstilę nuo pakartotinės taršos. Tai galima padaryti laikantis teisingų darbo metodų ir instrukcijų džiovinimo, tikrinimo, taisymo ir pakavimo etapuose. Jei darbo drabužiai yra pažeisti ar suplyšę, jie bus sutaisyti arba pakeisti. Šių instrukcijų laikymasis gali būti tikrinamas atliekant vidaus auditą.



4. Tinkamai suplanuota pristatymo paslauga užkerta kelią kryžminei taršai

Tinkamai suplanavus pristatymą, švarūs tekstilės gaminiai laikomi atskirai nuo nešvarių, taip išvengiant švarios tekstilės užsiteršimo. Taip pat svarbu, kad pristatymo personalui būtų suteiktos asmeninės higienos instrukcijos, kurių jie griežtai laikytųsi.

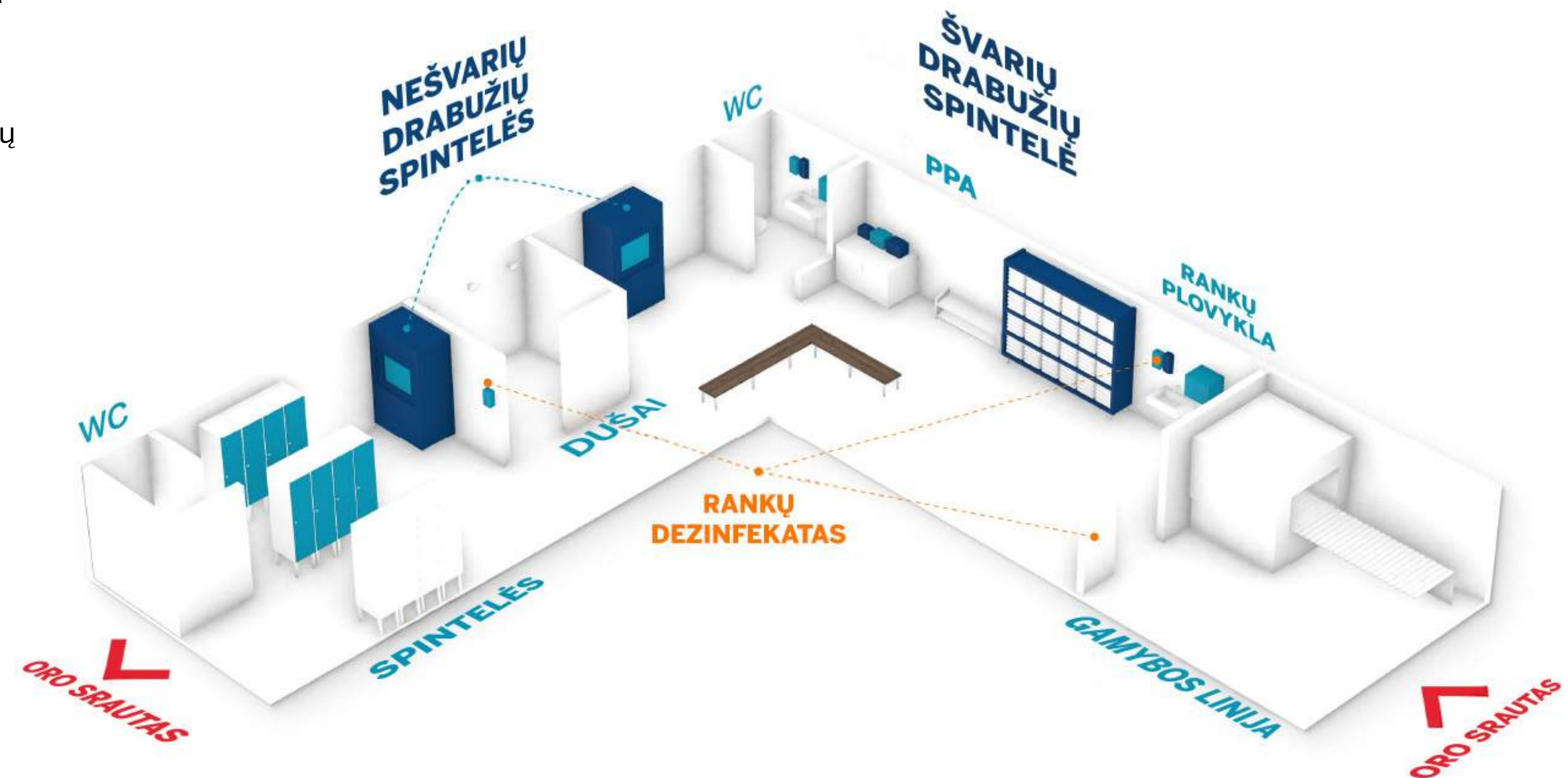


Persirengimo kambariai

Persirengimo kambariai turėtų būti suprojektuoti taip, kad darbuotojai galėtų patogiai persirengti darbo drabužius, laikydamiesi geros higienos praktikos. Kambariai turėtų būti įrengti tokioje vietoje, kad darbuotojai negalėtų patekti į gamybos zoną neįvykdę asmeninės higienos reikalavimų, tokių kaip drabužių ir avalynės pakeitimas, rankų plovimas ir dezinfekcija bei asmeninių apsaugos priemonių naudojimas.

Tinkama darbo aprangos ir asmeninių apsaugos priemonių dėvėjimo tvarka:

1. Nusivilkite asmeninius drabužius, nusiimkite papuošalus, nusiaukite batus ir kt.
2. Nusiplaukite ir dezinfekuokite rankas.
3. Plaukai turi būti uždengti tinkleliu (ilgi plaukai turi būti dar ir surišti).
4. Veido plaukai turi būti uždengti specialia apsauga barzdai.
5. Praeikite higieninį praėjimą persirengimo kambaryje. Apsivilkite darbo drabužius.
6. Apsirenkite darbo drabužius.
7. Apsiaukite darbo avalynę.
8. Užsidėkite kitas asmenines apsaugos priemones (pvz., pirštines, kaukes, apsauginius akinius ir kt.).
9. Prieš įeidami į gamybos zoną dar kartą nusiplaukite ir dezinfekuokite rankas.

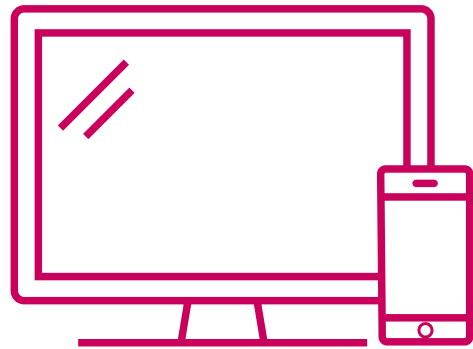


Nenutrūkstamas kokybiškų paslaugų užtikrinimas

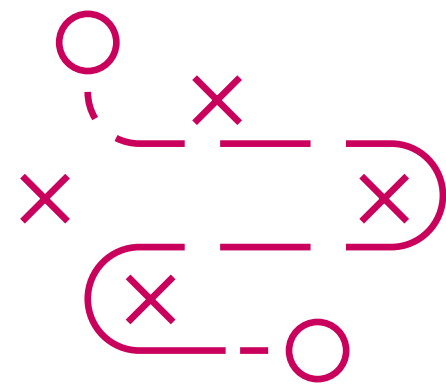
Renkantis darbo drabužių paslaugų tiekėją verta įsitikinti, kad būsimas partneris turi patikimas valdymo ir kontrolės sistemas, užtikrina veiklos tęstinumą net ir sutrikimų atveju, bei veikia atsakingai ir tvariai. Tai padeda užtikrinti nenutrūkstantią aukštos kokybės paslaugų teikimo procesą, kuriame netikėtų įvykių rizika sumažinama iki minimumo.

Valdymo standartai, užtikrinantys aukštos kokybės paslaugas

- **ISO 9001** kokybės valdymas
- **ISO 14001** aplinkosaugos valdymas
- **ISO 45001** darbuotojų sveikata ir sauga
- **EN 14065** higienos ir biologinės taršos kontrolė



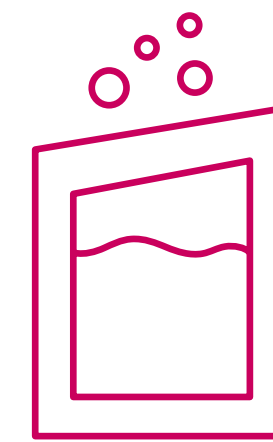
Valdymo sistemų sertifikatai ir dokumentacija – kokybės įrodymas. Jie garantuoja, kad visi procesai atitinka higienos reikalavimus, o auditų metu pateikiami įrodymai.



Tiekėjo darbuotojų sveikatos ir saugos valdymas padeda sumažinti profesinių ligų ir nelaimingų atsitikimų riziką bei užtikrinti nepertraukiamą procesų veiklą.



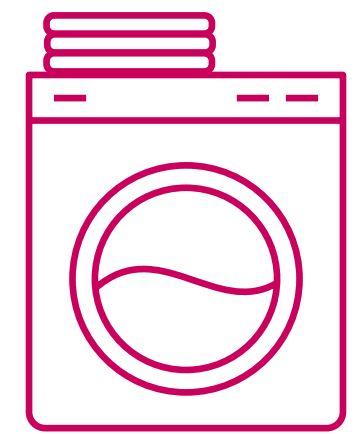
Prieigos kontrolė užtikrina, kad su tekstile dirbtų tik kvalifikuoti specialistai, o IT sistemų valdymas garantuoja duomenų saugumą ir profesionalų jų apdorojimą.



Atsarginė skalbyklos sistema užtikrina, kad nebus sutrikdyti pristatymai.



Realiuoju laiku stebima pristatymo sistema leidžia gauti informaciją apie pokyčius ir kitus veiksnius, kurie gali turėti įtakos laiku atliktam pristatymui.



Skalbimo proceso tvarumas yra valdomas sistemingai.

Darbo drabužių paslaugos kontrolinis sąrašas

Darbo drabužių dizainas

- ☐ Suderintas su higienos ir maisto pramonės standartais
- ☐ Sukurtas siekiant užkirsti kelią kryžminei taršai
- ☐ Patogus ir tinkamas kasdieniams darbams atlikti

Darbo drabužių skalbimas ir pristatymas

- ☐ Sertifikuotas ir patvirtintas skalbimo procesas
- ☐ Prevencinės priemonės ir procesų kontrolė
- ☐ Laikomasi darbo instrukcijų ir atliekami auditai
- ☐ Sklandžiai suplanuota pristatymo paslauga, padedanti išvengti kryžminės taršos

Aukšta kokybė ir paslaugų testinumas

- ☐ Valdymo sistemų sertifikatai ir dokumentacija
- ☐ Prieigos ir IT sistemos kontrolė skalbykloje
- ☐ Atsarginė skalbyklos sistema
- ☐ Realioju laiku stebima pristatymo sistema
- ☐ Tvarus procesas



Visapusiškas „Lindström“ sprendimas, kuriuo paprasta naudotis

Mes siūlome visapusišką darbo drabužių nuomos paslaugą, atitinkančią maisto pramonės higienos standartus. Kurdami darbo drabužius maisto pramonei, atsižvelgiame į griežtus higienos reikalavimus, kruopščiai derindami juos su darbuotojų patogumo ir saugumo poreikiais. Mūsų paslauga paremta žiedine ekonomika ir atitinka EN14065 standartą, užtikrinantį reikiamą higienos lygį viso paslaugos teikimo metu.

Mūsų paslaugos privalumai



Užtikriname darbo drabužių ir gamybos procesų higieną



Jokių paslėptų išlaidų – naudodami šią paslaugą sutaupote



Paprasta ir tvaru – padidinkite darbuotojų pasitenkinimą darbu

Susidomėjote?
Susisieki su mumis
jau šiandien!



**Pamatykite, kaip
veikia mūsų
paslauga**

**Mūsų paslaugomis
jau pasitiki daugiau
kaip 5000 maisto
pramonės klientų
24 šalyse.**

„Lindström“ yra šeimos įmonė, teikianti tekstilės nuomos paslaugas.
Įmonės veikla grindžiama žiedine ekonomika.

Mūsų įmonėje dirba daugiau nei 5000 profesionalų, o savo klientams
Europoje ir Azijoje siūlome atsakomybe paremtas tekstilės paslaugas, kuriomis paprasta naudotis.

Teikiame saugius ir higieniškus sprendimus,
kad užtikrintume geriausią įmanomą klientų patirtį.

