

**Toiduainete
tööstusliku
tootmise**
hügieeniliste
töörõivaste
juhend



E-juhendist
leiate

.....

**Toiduainete
tööstusliku
tootmise**
hügieeniliste
töörõivaste juhend

- 01 Sissejuhatus
- 02 Pesuprotsessi ja
kohaletoimetamise hügieen
- 03 Katkematu töö
tagamine
- 04 Töörõivad
toiduainetööstuses
- 05 Usaldusväärne
teenusepakkuja

Hügieenilised tööriivad on **toiduainete tootmisel** ülimalt olulised

Kuna igal aastal haigestuvad kümned miljonid inimesed saastunud toidu söömise tõttu, on selge, kui olulised peavad olema toiduohutuse eeskirjad ja tavad — alates tootmisest kuni tarbimiseni. Kuigi vormiriietus ja -riivad ei ole tõenäoliselt toiduohutust oluliseks pidavas ettevõttes nõrgim lüli, peavad ettevõtjad mõistma personali tööriivaste ebaõige hoolduse, puhastamise ja käitlemise riske ning neile asjakohaselt reageerima. Kui tööriivaste protsesse ei võeta arvesse, võivad tõsist ohtu kujutada eelkõige bioloogilised ohud (nt bakterid ja viirused). Bakterid võivad näiteks tööriivaste pinnal püsida kuni 21 päeva. Lisaks võivad tööriivaste protsessi lisada riske füüsilised ohutusriskid (nt purunenud klaas, kehakarvad ja nõõbid), kui nendega tööriivaste disaini, pesemise ning kohaletoimetamise ajal ei arvestata.

Vastavalt standardile ISO 22002-1 tagab hästi toimiv tööriivaste renditeenus, et töötajad, kes töötavad katmata toodete ja või materjalide käitlusel või sisenevad sinna, peavad kandma tööriivaid, mis on otstarbekohased, puhtad ning heas seisukorras.



Kõigi töörõivastega seotud **toidu töötlemise standardite** **täitmise** tagamine

Toiduainetööstuse personali professionaalsed töörõivad peaksid alati vastama kõrgeimatele tootmise ja ristsaastumisega seotud hügieenistandarditele. See hõlmab kogu tootlustusprotsessi jooksul nõutava hügieenitaseme tagamiseks töörõivaste HACCP-nõuete (ohuanalüüs ja kriitiliste kontrollpunktide süsteem) täieliku järgmise ning pesemisprotsesside ELi standardi EN-14065 järgmise tagamist. Muud olulised standardid, millega tuleb arvestada, on FSSC22000, BRC (versioon 8), IFS (versioon 7) ja GFSI juhenddokumendi 6. väljaande versioon 6.3.

Teie töörõivaste pakkuja peaks ka ennetavalt jälgima normide ja standardite muutumist.



Kõige olulisemad toiduaine tööstuse töörõivaste standardid

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points principles (ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide põhimõtted))

Toiduohutuse algatuste keskne põhimõte, mille eesmärk on potentsiaalsete probleemide kindlakstegemine, prioriteetide seadmine ja kontrollimine. HACCP kohaselt on iga tootja eelisõigus hinnata protsessi käigus füüsikaliste, keemiliste ja mikroobsete ohtude raskusastet. Selle nõude toetamiseks on tekstiilirendiettevõtted sertifitseerinud oma tegevuse vastavalt standardile EN 14065, kus biosaasteohtu hinnatakse süstemaatiliselt.

EN 14065

Euroopa standard 14065 Tekstiilid: pesulas töödeldud tekstiilid, bioloogilise saastatuse ohjesüsteem Standard EN 14065 tagab ühtlaselt kõrge hügieenitaseme kogu töörõivaste hooldusprotsessi jooksul, töörõivaste kvaliteet peab vastama biosaaste ohjamise osas standardile EN 14065.

IFS versioon 7 (International Featured Standards — IFS Food)

Standardi eesmärk on tagada toiduohutus ja protsesside optimeerimine. Selles esitatakse üldised soovitusel töörõivaste ja kätehügieeni kohta.

BRC standard (British Retail Consortium) versioon 8

Standard tagab kvaliteedi, ohutuse ja töökriteeriumide standardimise ning tarbijate kaitse. BRCGS-standardil põhinev sertifikaat on nüüd juhtivate jaemüüjate, tootjate ja toiduteenuseid osutavate organisatsioonide põhinõue.

ISO 22000

ISO toiduohutuse juhtimisstandardid aitavad organisatsioonidel tuvastada ja kontrollida toiduohutusega seotud ohte. See annab ülemaailmses toiduainete tarneahelas kindlustunde, aidates toodetel üle piiri jõuda ja pakkudes inimestele usaldusväärset toitu.

Kõige olulisemad toiduaine- tööstuse töörõivaste standardid

Standard DIN 10524 (Food hygiene – workwear in food business (Toiduhügieen — töörõivad toiduainetööstuses))

Käesolevas standardis määratletakse mitmesugused toiduohuga seotud valdkonnad ja asjakohased töörõivaste nõuded, mille eesmärk on vältida toidu saastumist sobimatute või mittevastavate töörõivaste tõttu. DIN 10524 põhineb kolmel järgmisel hügieeniriski tasemel.

MADAL HÜGIEENIRISK / RC1

Hästi säilivate toiduainete või koostisosade käitlemisel võib töörõivastega tagatud kaitse olla madal juhul, kui tootja või tarbija pakendab või töötleb toitu edasi. Näiteks pasta, kohvi ja kartuli tootmine. Töörõivaid tuleb vahetada kord nädalas või siis, kui need määduvad.

KÕRGE HÜGIEENIRISK / RC2

Pakendamata kiiresti riknevate toiduainete või koostisosade käitlemisel peavad valitud töörõivad tagama kõrge kaitsetaseme, eriti kui toit ei ole ette nähtud edasiseks töötlemiseks ja mikroorganismid võivad hakata paljunema (nt kui toodet müüakse lahtiselt). Sellesse kategooriasse kuulub ka toiduainete töötlemine (mehaaniline või manuaalne), mis mõjutab looduslike bakterite floorat (nt kuumutamine, soolamine, kuivatamine jne). Näiteks toores liha. Töörõivaid tuleb vahetada iga päev.

ÄÄRMISELT KÕRGE HÜGIEENIRISK / RC3

Pakendamata, valmistoitude ja kergesti riknevate toiduainete käitlemisel tuleb tagada kõrgeim kaitsetase, kuna toit ei ole töötlemise teel stabiliseerunud ning mikroorganismid (sealhulgas viirused) võivad alustada või jätkata paljunemist (nt valmis salatid). Suure või eriti suure hügieeniriski korral ei tohi riietusel näiteks olla välistaskuid või taskute vajadusel peavad need olema klapiga kaetud. Töörõivaid tuleb vahetada vähemalt iga päev.

Toiduainetööstuse töörõivaste pesemise nõuded

Üksikasjaliku kirjelduse selle kohta, kuidas, kus ja kelle poolt tuleks toiduainetööstuse töörõivaid pesta leiab GFSI heakskiidetud standardite (nt IFS-Food/vers. 7, FSSC 22000/versiooni 5.1 tehnilise kirjelduse ISO 22000-1 ja BRCGS-Food/versiooni 8) nõuetest. Pesemise nõuete määratlemisel võetakse arvesse kasutamise eesmärki ja riskiala, kus riietust kasutatakse.

Kui kõrge riski ja suuremat tähelepanu nõudvate alade töörõivaid peseb organisatsiooniväline ettevõtte, tuleb standardi BRCGS-Food kohaselt seda ettevõtet kohapeal esialgse heakskiidu saamiseks kontrollida ning hiljem ka pisteliselt olenevalt riskianalüüsist. Töötaja võib kaitseriietust ise pesta ainult juhul, kui riietus kaitseb töötajat ennast käideldavate toodete eest ning seda kasutatakse ainult suletud tootmises või madala riskitasemega aladel. Kui madala riskitasemega või suletud tootmisaladel töötava personali riideid peseb organisatsiooniväline ettevõtte, tuleks riskianalüüsi põhjal otsustada, kas on vaja teostada kohapealseid kontrolle.



Kõrged standardid tagavad **pesu kvaliteedi ja biossaaste ohjamise**

Rangete pesuprotsessi hügieeninõuete täitmine on eriti oluline kõrge riskiga ja suuremat tähelepanu nõudvatel aladel. Euroopa standardi EN 14065 Tekstiilid: pesulas töödeldud tekstiilid, bioloogilise saastatuse ohjesüsteem kohaldamisega tagatakse tekstiili kavandatud kasutusotstarbele vastav mikrobioloogilise kvaliteedi kindlaksmääratud tase.

Standard EN 14065 hõlmab ka pesumajasisest hügieeniseiresüsteemi: Riskianalüüs ja biossaaste ohjesüsteem (RABC). Pesuteenuse osutajad peavad nõudma ka oma allhankijatest pesumajadelt asjakohase mikrobioloogilise kvaliteedi ohjesüsteemi olemasolu.



Pesula ja kohaletoimetamise hügieenipõhimõtete loend standardi EN14065 põhjal



Sertifitseeritud ja kontrollitud pesemisprotsessid tagavad tekstiili desinfitseerimise

Tekstiilide asjakohane hügieenitase saavutatakse termilise desinfitseerimise või kemotermilise desinfitseerimise teel, kasutades pesemisprotsessi ajal desinfitseerivate kemikaalide ja pesemistingimuste õiget kombinatsiooni. Samuti tuleb regulaarselt kontrollida iga pesula pesuprogramme.



Ennetavad toimingud ja protsessi kontrollimine aitavad vältida pesuprotsessijärgset biosaastumist

Oluline on tagada protsessi kontrollmõõtmiste ja kriitiliste kontrollpunktide korrapärase mikrobioloogiliste proovidega kõikide hooldusprotsesside tõhusus.



Tööjuhised tagavad personali teadlikkuse oma mõjust hügieenile

Pesemisjärgselt on oluline kaitsta tekstiile uuesti saastumise eest. Selleks tuleb järgida kuivatamise, kontrollimise, parandamistöode ja pakkimise etappides õigeid töömeetodeid. Nende juhiste täitmist saab jälgida siseaudititega.



Kohaletoimetamisteenus toimetab tekstiilid hügieeniliselt klientideni

Nõuetekohaselt korraldatud kohaletoimetamisteenus hoiab puhtad ja määrdunud tekstiilid eraldi ning tagab, et määrdunud tekstiilid ei ristsaastaks puhtaid tekstiile. Samamoodi takistab ristsaastumise eest hästi organiseeritud kapisüsteem. Meie hästi koolitatud kullerid peavad järgima isikliku hügieeni hügieeninõudeid.

Ohutu, turvalise ning katkematu tootmisprotsessi tagamine ning ootamatute olukordade minimeerimine

Professionaalne tekstiiliteenuse pakkuja kaitseb teie ettevõtte katkematut tööd, tagades oma töötajatele ohutu töökeskkonna, tootmisprotsesside ja kliendiandmete turvalisuse ning ootamatuteks puhkudeks talituspidevuse kava olemasolu. Kõik need juurutatud meetmed tagavad, et klientidel oleks alati õigel ajal ja kohas olemas piisavas koguses ning sobivaid hügieenilisi tööriistu.

Tarnija **töötervishoiu ja tööohutuse** korraldus aitab minimeerida tööõnnetusi ja kutsehaigusi ning tagab protsessi järjepidevuse.

Juurdepääsukontrolli, küllastajate juhendamise ja IT-süsteemi kontrollmeetmed tagavad, et tekstiilidega tohivad töötada ainult koolitatud inimesed ning et kõik andmed on kaitstud ja neid töödeldakse professionaalselt.



Varupesulasüsteem tagab tõrgeteta kohaletoimetamise. Samuti jälgitakse ja juhitakse kaasaegset ning tõhusat kohaletoimetamissüsteemi GPS-i abil reaalajas, mis võimaldab saada teavet muutuste ja muude tegurite kohta, mis võivad mõjutada professionaalsete tööriivaste õigeaegset kohaletoimetamist.

Oluline on kinnitada, et teenusepakkuja suudab pakkuda lubatud kvaliteeti. Parim viis nõuetekohase kvaliteedi tagamiseks on kinnitada sertifikaadid, nt ISO9001:2015, EN 14065:2016 ja ISO 14001:2015. See selgesõnaline dokumendisüsteem tagab, et kõik protsessid vastavad toiduainetööstuse hügieeninõuetele ja et auditite käigus esitataks sellekohased tõendid.



Mida arvestada oma ettevõttele tööõivaste valimisel

Toiduainetööstuse tööõivad kaitsevad tooteid ja tootmisprotsessi mitmesuguse saastumise eest. Nende disainil tuleks põhitähelepanu pöörata sellele, et need oleksid kooskõlas hügieeni- ja toiduainetööstuse standarditega. Tööõivad tuleb disainida nii, et vältida ristsaastumist. Sellised standardid nagu BRCGS-Food, IFS-Food, FSSC 22000 ja DIN 10524 näitavad samuti, kuidas tööõivad tuleks disainida. Toiduohutusnõudeid on üksikasjalikult kirjeldatud õigusaktides ja toiduohutuse korraldamise standardites (nt BRCGS-Food, IFS-Food ja FSSC 22000). Näiteks ei tohi tööõivad olla rebenenud, katki ega narmendada ning neil ei tohi olla nõõpe. Lisaks ei tohi toiduainetööstuse tööõivastel olla vöökohast kõrgemal välistaskud ja kui neid kasutatakse kõrge riskitasemega aladel, ei tohi neil olla väliseid avasid ning kõik kinnitused peavad olema metallist.

Erinevate riskitasemete jaoks peaksid olema spetsiaalselt disainitud tööõivad ja ohjesüsteemid, mis tagavad, et konkreetselt määratletud tootmisaladel kasutatakse ainult selleks ette nähtud rõivaid.



Juhised,
mis tagavad
töörõivaste
vastavuse kõigi
vajalike
toidustandardite
riietusnõuetega

✓ **Disain**

Määratud riskitasemest lähtudes tuleb kvaliteedi ja toiduohutuse tagamiseks täita teatavaid disaininõudeid. Mõned neist on riskitaseme spetsiifilised, kuid osad võivad kehtida kõigi kolme riskitaseme korral.

Töörõivastel ei tohi olla selliseid elemente (nt nööpe), mis võivad põhjustada võõrkeha ohtu, ja rõivastel peavad olema funktsionaalsed detailid, mis tagavad mugavuse tööl.

✓ **Kangas**

Töörõivaste kangas peab olema vastupidav ega tohi kiiresti kuluda; see peab olema valge või heledavärviline, tänu millele on rõiva määrdumist kergem jälgida.

✓ **Kitlite ja jakkide pikkus**

Kitlite ja jakkide hõlmad peavad olema kinni ning need peavad olema piisavalt pikad, et kataks pükste küljetaskud.

✓ **Logod**

Kõik logod peavad olema rõivaste külge püsivalt kinnitatud. Logod peavad olema piisavalt kvaliteetsed, et need peaksid vastu terve töörõivaste elutsükli jooksul.

✓ **Taskud**

Kõrgete ja äärmiselt kõrgete hügieeniriskide korral tuleks välistaskuid vältida. RC3 tasemega töörõivaste puhul tuleb täielikult vältida kõiki taskuid. Suletavaid sisetaskuid võib vööst allpool kasutada RC2 taseme korral. Klapiga suletavaid taskuid saab kasutada madala hügieeniriski taseme saavutamiseks (RC 1), et vältida esemete väljakukkumist tootmisliinile.

✓ **Varrukad**

Väga soovitatavad on pikkade varrukatega rõivad; kõigi riskitasemete töörõivad tuleks disainida pikkade varrukatega, et kaitsta toitu otsese kokkupuute eest töötaja nahaga. Varrukate laius peaks olema reguleeritav.

✓ **Kinnitused**

On tungivalt soovitatav kasutada metallist kinnitusdetalle, kuna neid on lihtsam leida (kui trukk peaks tulema lahti ja kukub toidu sisse, on seda on plastnööpidest kergem leida). Täieliku sulgemise tagamiseks tuleb kõik kinnitused peita.

4 PEAMIST USALDUSVÄÄRSE TÖÖRÕIVASTE RENDITEENUSE EELIST

14



Mõeldud maksimaalseks kasutuseaks, valmistatud vastupidavatest materjalidest, mida on lihtne hooldada ja parandada; parandatakse ja taaskasutatakse elutsükli pikendamiseks.

Hügieenilised tööriivad toiduainetootmises — kus iganes äri ajate.

Täname, et lugesite
e-juhendit.
Lindströmi välja
töötatud!

Üle 170-aastase tekstiilitööstuse kogemusega Lindström mõistab teie organisatsiooni vajadusi professionaalsete toiduainetootmise jaoks mõeldud tööriivaste pakkumisel — nii praegu kui ka tulevikus. Meie pesuprotsessid tagavad, et teie tööriivad vastavad alati toiduohutuse ja -kvaliteedi nõuetele. Olenemata sellest, kus äri ajate, pakume igas suuruses ja valdkonnas ettevõtetele läbipaistvaid ning jätkusuutlikke tööriivaste lahendusi.

Hakake meie tellijaks ja vaadake videot selle kohta, kuidas saaksite tööriivaste teenuse enda kasuks tööle panna
<https://www.youtube.com/watch?v=6RL1GYIQJQg>

Kas soovite oma tööriivaste lahendusi põhjalikumalt arutada? Võtke juba täna ühendust meie toidutööstuse eksperdiga!

Kontaktvorm: <https://lindstromgroup.com/ee/kontakt>

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

Facebook: www.facebook.com/LindstromEesti