



Üksikasjalik juhend hügieeninõuetele vastavate tööriivaste kasutamiseks toiduainetööstuses

LINDSTRÖMI
e-juhend
toiduainetööstusele



Sisukord

Sissejuhatus	3
Regulatsioonid Kõige olulisemad määrused ja standardid	4
Tööriiete disain Millega arvestada tööriivaste valimisel	6
Pesemine ja tarded Kõrged standardid tagavad hügieenilise pesemise ja tarded Riietusruumi kujundus	8
Kvaliteedi tagamine Püsiva ja kvaliteetse teenuse tagamine	11
Teenuse jaoks vajalike tööriivaste kontrollnimekiri	12
Lindströmi lahendus	13



Kuidas tagada hügieeniline töö- rõivastus toiduainete tootmisel

Iga aastaga haigestub saastunud toidu tarbimise tõttu kümneid miljoneid inimesi, mis rõhutab toiduohutuse eeskirjade ja praktikate olulisust. Kuigi vormiriietus ja tööriivad ei pruugi olla ettevõtte kõige nõrgem koht, eriti kui tegemist on toiduohutusega, on oluline, et ettevõtjad mõistaksid ja tõhusalt vähendaksid riske, mis on seotud töötajate tööriivaste kavandamise, käsitlemise, pesemise ja tarnimisega.

Käesolevas juhendis tutvustame erinevaid aspekte, mida tuleb arvestada toidutööstuses kasutatavate tööriiete ja nende pesuteenuste valikul. Käsitleme, mida peaksite arvestama tööriiete disainimisel, tööriivaste pesemisel ja tarnimisel, tööriivaste käitlemisel riietusruumides ning seda, kuidas minimeerida probleemide riski oma tööriivaste teenindusprotsessis.



Kõige olulisem tööriivaid puudutav määrus

Tööriivaste kohta ei ole ühtlustatud standardit, kuid see on hõlmatud toiduainetööstuse põhireeglitega. Lisaks on olemas mitmeid erinevaid riiklikke standardeid ja soovitusi ning teatavate jaemüügikettide nõuded.

Toiduainetööstuse põhiprintsiibid ja -standardid

GHP (head hügieenitavad) on hügieeni põhimeetmete ja -menetluste kogum, mille eesmärk on vähendada tooraine looduslikku mikrofloorat, hävitada patogeensed mikroobid, vältida nende võimalikku levikut ja välistada toodete väline saastumine. See hõlmab põhinõudeid isikliku hügieeni, tööriivaste kujunduse ning tööriivaste haldamise, näiteks pesemise, vahetamise ja hoolduse kohta.

HACCP (ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide põhimõtted) on toiduohutusalgatuste keskne osa, mille eesmärk on tuvastada, seada prioriteedid ja kontrollida võimalikke probleeme. Iga tootja peaks reastama füüsikaliste, keemiliste ja mikroobsete ohtude raskusastme protsessi käigus.

ISO 22000 on toiduohutuse juhtimise standard, mis aitab organisatsioonidel tuvastada ja kontrollida toiduohutusega seotud ohte. Nende nõuete toetuseks on tekstiilirendiettevõtted sertifitseerinud oma tegevuse vastavalt Euroopa standardile EN 14065 (Tekstiilid - Pesuainete töötlemine - Biosaastumise kontrollisüsteem), kus biosaastumise riske hinnatakse süstemaatiliselt. See tagab ühtlaselt kõrge hügieenitaseme kogu tööriivaste teenindusprotsessi jooksul.





Muud standardid, millega arvestada

DIN 10524 on Saksa standard, mis annab suunised rõivaste ja kangaste tasemele. Selles standardis on määratletud mitmesugused toiduga seotud riskivaldkonnad ja asjakohased tööriivaste nõuded, et vältida toidu saastumist sobimatute või ebasobivate tööriivaste tõttu. Tööriivad peaksid olema kohandatud töökoha, toodete ja protsesside poolt nõutavatele tingimustele ning kandjaid peaks olema võimalik tuvastada vastavalt nende töökohale. Värv ja vorm peaksid vastama funktsioonile. Standard põhineb kolmel hügieeniriski tasemel. Madal hügieenirisk (RC1): Toiduainete tootmisel tuleks tööriietust vahetada kord nädalas või siis, kui see muutub märdunuks. Kõrge hügieenirisk (RC2): Tööriietust tuleks vahetada vähemalt iga päev. Väga kõrge hügieenirisk (RC3): Tööriietust tuleks vahetada vähemalt iga päev. Tööriivaid tuleks pesta välises või sisemises pesumajas ning pestud rõivad tuleks allutada hügieenikontrollile. Kahjustatud esemed tuleb parandada ja mittekasutatavad esemed eraldi ladustada.

BRCGS (Brändi maine ülemaailmsete standardite järgimise kaudu) tagab kvaliteedi, ohutuse ja tegevuskriteeriumide standardiseerimise ning tarbijakaitse. Selles standardis on sätestatud, et tööriietus peab olema kättesaadav piisavas koguses igale töötajale ning antud on suunised disainile, et vältida saastumist. Standardi kohaselt tuleb kaitseriietust pesta tunnustatud välispesulas või ettevõttesiseses pesulas, kasutades kindlaksmääratud kriteeriume pesuprotsessi tõhususe kinnitamiseks. Kaitseriietuse pesemine töötajate poolt on lubatud ainult siis, kui riietus kaitseb töötajat käideldavate toodete eest ja seda kantakse ainult suletud tootmis- või madala riskiga aladel.

IFS Food (Rahvusvaheline standard) keskendub toiduohutuse tagamisele ja protsesside optimeerimisele. Selles antakse üldised soovitusel tööriivaste, nende hoolduse ja kätehügieeni kohta. Standardis rõhutatakse, et kogu kaitseriietust tuleks regulaarselt pesta ja selle tõhusust asjakohaselt jälgida. Kaitseriietuse pesemise protsessi käigus tuleks vältida saastumist, alati tuleks tagada piisav eraldatus mustade ja puhaste rõivaste vahel ning pesemistingimused peaksid vastama kindlaksmääratud nõuetele, sealhulgas veetemperatuur ja pesuvahendi doseerimine.

Mida arvestada tööriete valimisel

Toiduainetööstuse töörietus kaitseb tooteid ja tootmisprotsessi erinevate saastumise vormide eest. Nende kujundamisel tuleks keskenduda sellele, et need vastaksid hügieeni- ja toiduainetööstuse standarditele ning väldiksid ristsaastumist. Samuti peaksid need olema mugavad ja sobima töötajate tööks. Sobivus tähendab ka vastavust tööpiirkonna temperatuuri- ja niiskustingimustele.

Töörõivastel ei tohi olla rebendeid, rebenemisi ega rippuvaid materjale ning neil ei tohi olla nõope. Toidutööstuse töörietusel ei tohi olla välistaskuid üle vöökoha kõrgusel. Kui tööriietust kantakse riskipiirkondades, ei tohi sellel olla väliseid avasid ning kõik kinnitused peavad olema metallist. Erinevate riskitasemete jaoks peaksid olema spetsiaalselt kavandatud töörõivad. Kontrollisüsteemid peavad tagama, et ainult ettenähtud rõivaid kasutatakse konkreetselt määratletud tootmispiirkondades.



Standardid, mille puhul töörõivad on kavandatud ja ohutusnõuded on märgitud:

- DIN 10524 töörõivaste hügieenistandardite kohta
- BRCGS FOOD töörõivaste ohutusnõuded
- IFS FOOD toiduohutusstandardite optimeerimiseks

MATERJAL

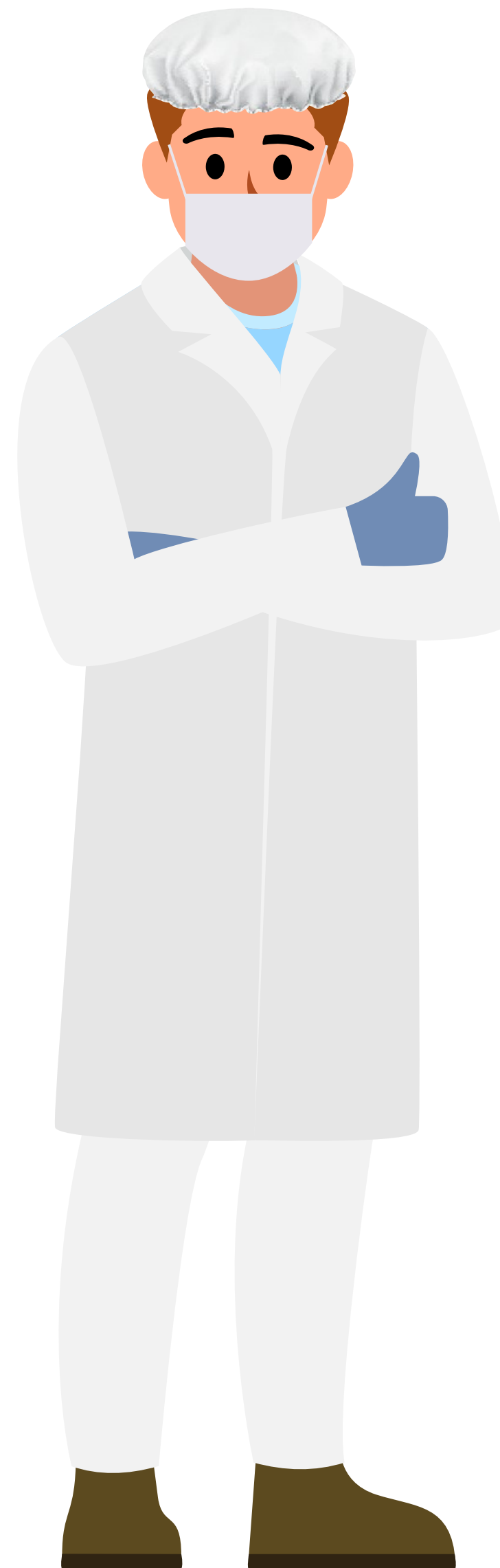
Tööriiete kangas peaks olema vastupidav ja ei tohiks kiiresti kuluda. Ideaalis peaks see olema valge või heledat värvi, mis muudab määrdumise kergemini märgatavaks. Töörõivad võiksid olla valmistatud polüestrist, puuvillast või nende segust, kudumismaterjalist, mille pindalaühiku mass jääb vahemikku 150 g/m² kuni 400 g/m².

MANTLITE JA JAKKIDE PIKKUS

Mantlid ja joped peavad olema kinnised ja piisavalt pikad, et katta pükste küljetaskud.

TASKUD

Äärmiselt kõrge hügieeniriskiga (RC3) tööriiete puhul tuleks täielikult vältida kõiki taskuid. RC2 tasemel rõivaste puhul võib kasutada vöökohast allpool olevaid sulguvaid sisetaskuid. Madala hügieeniriski tasemel (RC1) võib kasutada suletavaid taskuid, et vältida esemete välja kukkumist.

**DISAIN**

Töörõivad ei tohi sisaldada selliseid osi nagu nõõbid, mis võivad kujutada endast võõraste materjalide ohtu, ning neil peavad olema funktsionaalsed detailid, mis tagavad töömugavuse.

LOGOD

Kõik logod peaksid olema püsivalt rõivale kinnitatud. Logod peavad olema piisavalt kvaliteetsed, et need püsiksid kogu tööriietuse elutsükli jooksul.

VARRUKAD

Pikkade varrukatega riietus on äärmiselt soovitatav; kõikide riskitasemete tööriietus peaks olema varustatud pikkade varrukatega, et kaitsta toitu otsekontakti eest töötajate nahaga. Lisaks peaks varrukate laius olema reguleeritav, et tagada optimaalne mugavus ja liikumisvabadus.

KINNITUSED

Väga soovitatav on kasutada metallkinnitusi, kuna neid on lihtsam tuvastada võrreldes plastkinnitustega, eriti olukorras, kus kinnitus võib lahti tulla ja sattuda toidu hulka. Kõik kinnitusdetailid peaksid olema varjatud, tagamaks täieliku sulgemise ja vähendades seeläbi võimalikku ristasaastumise riski.

Kõrged standardid tagavad hügieenilise pesu ja tarne

Oluline on järgida pesuprotsessis rangeid hügieeninõudeid, eriti kui tööriietust kasutatakse kõrge riskiga piirkondades. Euroopa standard EN 14065 tagab, et hügieenitase on pesumajandamise süsteemis nõuetekohaselt kavandatud. Seda standardit kohaldades saab tagada tekstiili ettenähtud kasutusotstarbele vastava mikrobioloogilise kvaliteedi taseme.

EN 14065 standard hõlmab ka pesumaja sisemist hügieenijärelevalve süsteemi: Biosaastumise kontrolli riskianalüüs (RABC). Selle standardi järgi peavad pesulapakujad nõudma ka oma alltöövõtjatelt, et pesulad omaksid asjakohast kontrollisüsteemi, mis on võimeline tagama mikrobioloogilist kvaliteeti.

* Rakendusliku mikrobioloogia ühing 2017: Madalal temperatuuril pesemise ja detergentide mõju *Escherichia coli* ja *Staphylococcus aureus*'e ellujäämisele tervishoiuülikonnas kasutatavatel tekstiilidel.

Kas teadsite, et bakterid võivad ellu jääda kuni 21 päeva pestud tööriivaste pinnal?*

Standardid, mis tagavad pesu kvaliteedi

- EN 14065 hügieeni ja biosaastuse kontroll



Hügieeniprintsiibid pesumajades ja tarnimise ajal

1. Sertifitseeritud ja valideeritud pesuprotsessid tagavad tekstiili desinfitseerimise

Tekstiilide sobiv hügieenitase saavutatakse termilise desinfitseerimise või keemilis-termilise desinfitseerimisega, kus kasutatakse desinfitseerivate kemikaalide ja õigete pesemistingimuste kombinatsiooni. Samuti on oluline regulaarselt valideerida iga pesumaja pesuprogramme, et tagada protsessi efektiivsus ja kõrge hügieenistandard.



2. Ennetavad meetmed ja protsessikontrollid aitavad vältida bioaastumist pärast pesuprotsessi.

Väga oluline on tagada nende meetmete efektiivsus kõigi teenindusprotsesside kontrollimise ja kriitilistes kontrollpunktides regulaarsete mikrobioloogiliste proovide võtmisega.



3. Working instructions for personnel ensure the hygiene in the process

Pärast pesemist on oluline kaitsta tekstiili uuesti saastumise eest. Selleks tuleb järgida õigeid töömeetodeid ja juhiseid kuivatamise, kontrollimise, parandamise ja pakendamise etapis. Kui tööriietus on kannatanud rebendite tõttu, tuleb see parandada või asendada. Nende juhiste järgimist saab jälgida siseaudititega.



4. Nõuetekohaselt kavandatud tarneteenus takistab ristsaastumist.

Nõuetekohaselt kujundatud tarne teenus hoiab puhta ja määratud tekstiili eraldi ning tagab, et puhtad tekstiilid ei saastu risti määratud tekstiilidega. Samuti on oluline, et kohaletoimetajatele on antud juhised isikliku hügieeni osas ja et nad järgivad neid juhiseid rangelt.

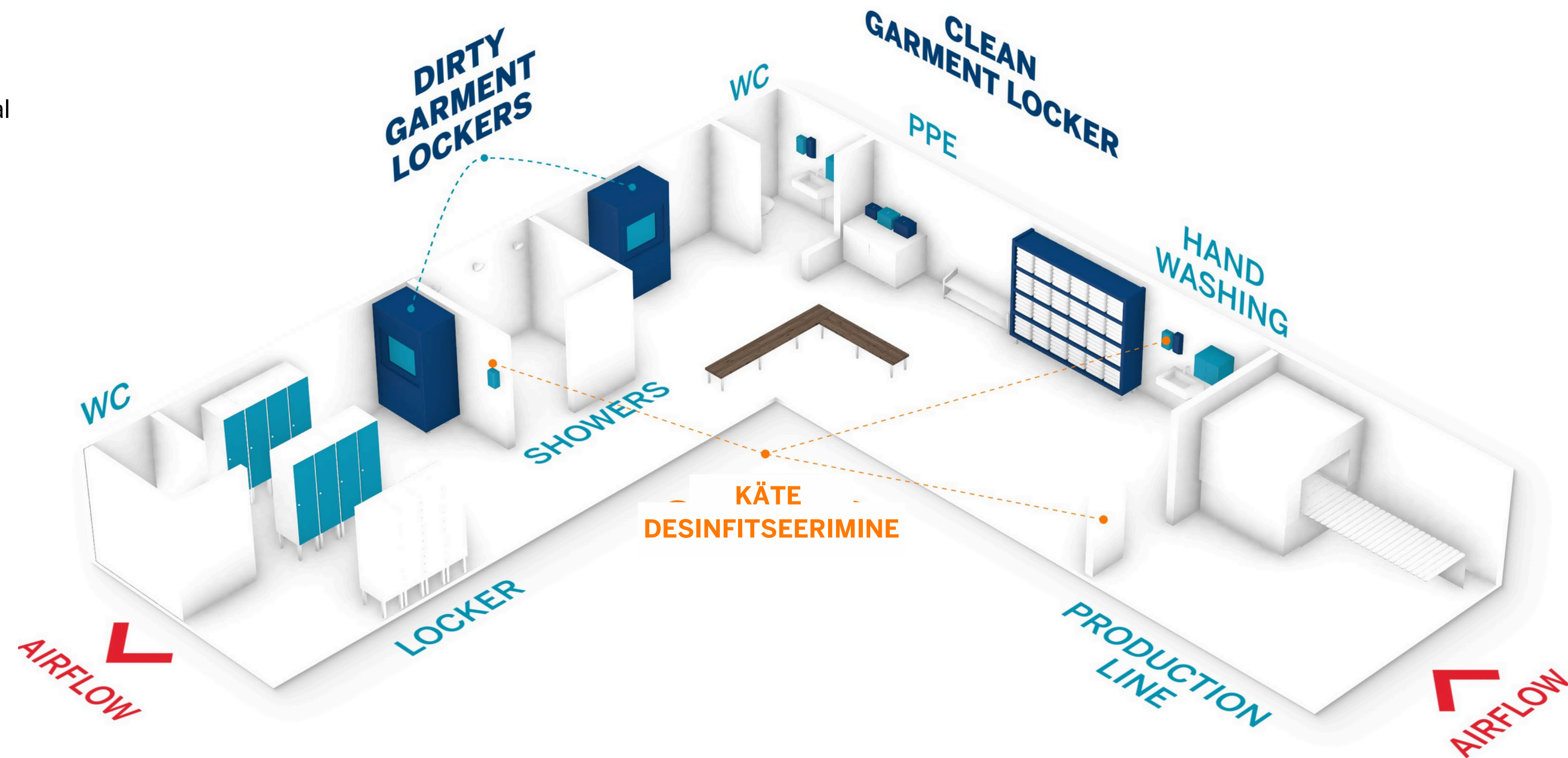


Riietusruumid

Riietusruumid peaksid olema kujundatud nii, et need hõlbustaksid töötajate tööriietusse riietumist, järgides samal ajal häid hügieenitavasid. Riietusruumide asukoht peaks tagama, et töötajad ei saaks siseneda tootmisalale, ilma et nad järgiksid isikliku hügieeni nõudeid. Need nõuded hõlmavad riide ja jalanõude vahetamist, käte pesemist ja desinfitseerimist ning isikukaitsevahendite kasutamist.

Õige järjekord tehase tööriivaste selga panemiseks ja isikukaitsevahendite kasutamiseks:

1. Võtke ära isiklikud riided, ehted, jalanõud jne.
2. Peske ja desinfitseerige oma käed.
3. Piirake juukseid juuksevärguga (pikad juuksed tuleks eelnevalt kinni siduda).
4. Katke näokarvad habeme hoidjaga.
5. Ületage hügieenitõkked riietusruumis.
6. Pange selga tööriided.
7. Pange jalga kaitsejalanõud.
8. Kasutage muid isikukaitsevahendeid (nt kindad, maskid, kaitseprillid jne).
9. Peske ja desinfitseerige käed enne tootmispiirkonda sisenemist.

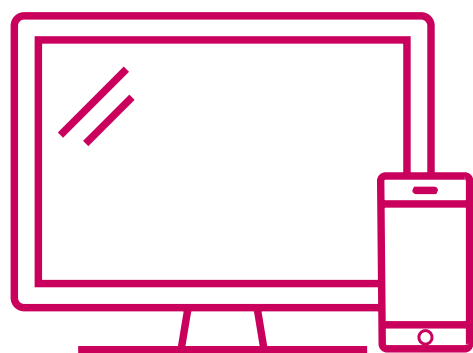


Pideva ja kvaliteetse teenuse tagamine

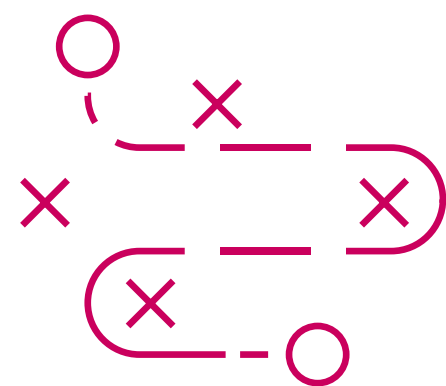
Töörõivaste teenusepakkujat valides on oluline kaaluda, kas neil on olemas nõuetekohased juhtimissüsteemid, kontrollisüsteemid ja varusüsteemid ning kas teenusepakkuja tegutseb jätkusuutlikult. See aitab tagada pidevat ja kvaliteetset teenindusprotsessi, kus riskid ootamatute sündmuste korral on minimeeritud.

Juhtimisstandardid, mis tagavad kvaliteetse teenuse

- ISO 9001 kvaliteedile
- ISO 14001 keskkonnanõuetele
- ISO 45001 tervishoiu ja tööohutuse kohta
- EN 14065 hügieeni ja biokontaktsiooni kontrolli eest



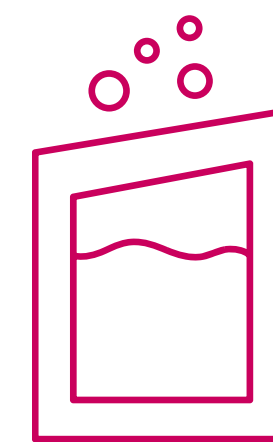
Juhtimissüsteemi sertifikaadid ja selgesõnaline dokumentatsioon kinnitavad kvaliteeti. Need tagavad, et kõik protsessid järgivad hügieeninõudeid ja et auditite jaoks on olemas vajalikud tõendid.



Tarnija tervishoiu ja tööohutuse juhtimine aitab vähendada tööõnnetusi ja kutsehaigusi ning tagada protsessi järjepidevust.



Juurdepääsukontroll tagab, et ainult professionaalid saavad tekstiilidega töötada, ning IT-süsteemi kontroll tagab, et kõik andmed on kaitstud ja neid töödeldakse professionaalsel viisil.



Varupesula süsteem tagab, et tarnetes ei teki katkestusi.



Reaalajas jälgitav tarne võimaldab saada teavet muudatuste ja muude tegurite kohta, mis võivad mõjutada õigeaegset tarnet.



Jätkusuutlikkust pesemisprotsessis hallatakse süstemaatiliselt.

Tööriivaste teenuse kontrollnimekiri

Tööriete disain

- Kooskõlas hügieeni- ja toiduainetööstuse
- standarditega Kujundatud ristsaastumise vältimiseks
- Mugavad ja sobivad teie töötajate tööks

Tööriete pesu ja kohaletoimetamine

- Sertifitseeritud ja valideeritud pesuprotsess
- Ennetavad meetmed ja protsessikontrollid on olemas
- Töötajate tööjuhiseid järgitakse ja auditeeritakse Nõuetekohaselt
- kavandatud tarneteenus, et vältida ristsaastumist.
- Nõuetekohaselt kujundatud riietusruumid

Teenuse kõrge kvaliteet ja järjepidevus

- Juhtimissüsteemi sertifikaadid ja dokumentatsioon
- Juurdepääs ja IT-süsteemi kontroll pesumajas
- Pesula varusüsteem
- Reaalajas jälgitav tarne
- Jätkusuutlik protsess



Lindströmi võtmed kätte lahendus

Pakume põhjalikku tööriete renditeenust, mis vastab kõrgetele toiduainetetööstuse hügieenistandarditele. Meie tööriivad on hoolikalt kujundatud, tagades töötajate mugavuse ja ohutuse. Meie teenus põhineb ringmajandusel ja vastab standardile EN14065, et tagada nõutav hügieenitase kogu teenindusprotsessi vältel.

Meie teenused eelised



Tagage tööriivaste ja tootmise hügieenilisus



Säästke ressursse teenuse abil, millel ei ole varjatud kulusid



Parandage töötajate rahulolu lihtsa ja jätkusuutliku teenuse abil

Huvitatud?
Võtke meiega ühendust juba täna!



Meie teenuseid usaldavad juba üle 5000 toiduainetetööstuse kliendi 23 erinevas riigis.



Lindström on pereettevõte, mille äritegevus põhineb ringmajandusel.

Rohkem kui 5000 pühendunud töötajaga pakume oma klientidele Euroopas ja Aasias vastutustundlikke ja lihtsaid tekstiiliteenuseid.

Pakume oma klientidele turvalisi ja hügieenilisi lahendusi, et tagada parim võimalik kliendikogemus.

Aastal 2022 oli Lindströmi kontserni käive 496,4 miljonit eurot.

