

10 saker att tänka på vid val av arbetskläder till livsmedelsindustrin

Det finns många saker att beakta vid val av arbetskläder för anställda inom livsmedelsindustrin. Det viktigaste är att plagget ska uppfylla kraven på riskhantering och livsmedelssäkerhet. Du måste också kontrollera att produkterna inte exponeras för kontamineringsrisker via de anställda. Arbetskläderna måste förstås också vara bekväma att bära för alla anställda, oavsett vilka uppgifter de utför.

Vi har tagit fram något som vi kallar 10 nyckelfaktorer som hjälp vid val av arbetskläder för livsmedelsföretag. Vår ambition är att dessa nyckelfaktorer ska hjälpa kunderna att hålla hög livsmedelssäkerhet och hygien, inte bara idag utan långt in i framtiden. De är följande:

1. Risknivå

Kraven på arbetskläder för livsmedelsproduktion måste överensstämma med den risknivå som förekommer i produktionen. Ju mer känsliga livsmedelsprodukterna är (färsvaror) desto högre blir risknivån. Detta är alltså en mycket viktig faktor att ta i beaktande vid val av arbetskläder. Produktionsanläggningen (öppen/sluten) och produktionsprocessen påverkar också risknivån.

I regel fungerar det bra att hantera tre risknivåer:

- **Maximal risk** (hantering av oförpackade, extremt känsliga färsvaror för omedelbar konsumtion, t.ex. salader eller sushi)
- **Hög risk** (hantering av oförpackade färsvaror eller ingredienser som är avsedda för vidare bearbetning, t.ex. rått kött)
- **Låg risk** (hantering av livsmedel som inte är färsvaror eller som sällan är avsedda för vidare bearbetning, t.ex. potatis eller kaffe)

När du har identifierat risknivån kan du välja din kollektion av arbetskläder. I allmänhet gäller att ju högre risk, desto strängare krav på arbetsklädernas utformning. Det får t.ex. inte finnas några fickor på plagg som används i produktionsområden med maximal risk.

Plagg för högriskområden får endast ha innerfickor. Önskat material får inte hamna i produkterna eller i produktionsprocessen.



2. Krav och förväntningar från kunderna

Många av dagens livsmedelstillverkare upplever en ökning av kraven från kunderna. Det gäller t.ex. återförsäljare där hela leveranskedjan måste uppfylla vissa standarder för livsmedelssäkerhet och där alla delar måste genomgå regelbundna kontroller. Kläderna som de anställda bär under pågående produktion påverkar livsmedelssäkerheten väsentligt. Arbetskläderna kan standardiseras enkelt för att uppfylla vanliga internationella och nationella livsmedelsstandarder som ISO 22000, BRC, Tesco och HACCP.

3. Arbetsklädernas skyddsuppgift

Vid arbete med livsmedelsproduktion är det i regel inte själva arbetet som utgör säkerhetsrisker för den anställda. Arbetsklädernas viktigaste funktion är att skydda produkterna. Det finns dock undantag för anställda med specialistfunktioner, t.ex. underhållstekniker som måste kunna komma in på produktionsområdet för att t.ex. laga maskiner. Under dessa omständigheter måste plagget skydda både anställda och produkterna i produktionen, eftersom arbetet ibland måste utföras under pågående produktion.

4. Klimatet i produktionsområdet

Arbetskläderna måste vara bekväma för de anställda för att få bästa arbetsmiljö. Det innebär att även klimatet i produktionsområdet måste beaktas vid val av arbetskläder. Om temperaturerna är höga måste kläderna vara lätta samtidigt som de ger hög livsmedels-säkerhet. Om det är kallt krävs en termojacka. Materialet i en sådan kanske inte uppfyller allmänna standarder för livsmedelssäkerhet och måste därför bäras under en vanlig jacka för att uppfylla kraven på livsmedelssäkerhet.

5. Rätt passform för alla

Arbetskläderna måste passa alla anställda och inte hindra dem från att utföra uppgifterna. Kontrollera om det finns några uppgifter där arbetskläderna måste ha ytterligare funktioner för att klara arbetsuppgiften. Till exempel arbetskläder med ärmar tillverkade i vattenavstötande material, om arbetet innebär regelbunden kontakt med vatten och allmän fukt. Överväg också om en standardmässig unisexkollektion är tillräcklig, eller om du vill använda både dam- och herrmodeller så att alla känner sig bekväma med arbetskläderna. Det kan också finnas behov av specialstorlekar vid val av system för arbetskläder.

6. Behov av zonmärkning eller övervakning av användarnas beteenden (hur ofta de byter till rena kläder och när kläderna lämnas tillbaka)

I vissa produktionsområden där kontamination utgör en maximal risk, kan arbetskläderna hjälpa till att visuellt kontrollera flödet av anställda från ett område eller en sektion till nästa. Zonmarkeringar på arbetskläderna kan underlätta här, men det är viktigt att det görs på ett sätt som inte äventyrar livsmedelssäkerheten. Ett annat sätt är att digitalt övervaka de anställdas klädbyten. Detta kan göras genom montering av datachip i kläderna.



7. Användning av logotyper och varumärken på arbetskläder

Arbetskläder i livsmedelsproduktion ska ha en så ren design som möjligt. Vissa livsmedelsföretag med mycket starka varumärken kräver dock ibland logotyper på arbetskläder inom produktionsanläggningen. Det går att lägga till logotyper eller andra typer av visuell märkning på arbetskläderna utan att livsmedelssäkerheten äventyras. Det finns dock vissa faktorer att ta med i beräkningen. För att uppfylla standarderna för livsmedelssäkerhet måste logotypen ofta vara permanent fastsatt, så att den håller lika länge som själva plagget. I dessa fall ska logotypen sys fast eller broderas direkt på plagget och inte transfertryckas eftersom transfertryck kan lossna och utgöra en risk i produktionen.

Vissa företag vill kanske ha mer än bara en logotyp på arbetskläderna. Det kan t.ex. handla om att framhäva varumärkets identitet med hjälp av färger eller särskild utformning. Detta kräver dock specialframtagna arbetskläder i material som fortfarande uppfyller kraven på livsmedelssäkerhet. Det kan vara nödvändigt att specialbeställa dessa arbetskläder.

8. Kläderna måste alltid hållas rena

En annan viktig punkt att beakta hos arbetskläder inom livsmedelsindustrin är hur man kan säkerställa att plaggen alltid är rena. Ju högre upp på riskskalan produktionen ligger, desto viktigare blir detta. Att se ren ut och att verkligen vara ren är inte samma sak. Till och med distributionen av rena kläder kan orsaka kontamination om rutinerna inte utförs korrekt. Inom vissa områden med maximal risk kan personalen behöva byta arbetskläder flera gånger om dagen, t.ex. efter toalettbesök, matsalsbesök eller rökpauser.

Med ett mikrochip i plagget blir det möjligt att ha en överblick över arbetsklädernas användning. På detta sätt går det att kontrollera om plagget har tvättats. Valet av arbetskläder innefattar också ett system för hantering av arbetskläderna. Kommer de anställda att behöva tvätta sina arbetskläder själva, finns det en tvättinrättning inom anläggningen, eller kommer tvätt och hantering av plaggen att outsourcas?

9. Högsäsong och hög personalomsättning

I vissa livsmedelsföretag är personalomsättningen hög och ökar vid högsäsong. Detta innebär att antalet anställda varierar, men alla anställda behöver fortfarande kläder i rätt storlekar. Detta måste också beaktas när du väljer arbetskläder och system. En tumregel är att ju högre personalomsättningen och behovet av arbetskläder är under högsäsong, desto enklare måste arbetskläderna och systemet vara. Variationen kan inte vara överdrivet hög. En god idé är att använda arbetskläder som kan användas för flera uppgifter.

10. Framtidens hygienambition

Vid val av plagg för livsmedelsindustrin är det slutligen viktigt att inte bara titta på nuvarande hygienambitioner, utan även ta hänsyn till framtida. Strukturering och hantering av företagets system för arbetskläder måste kunna uppfylla kontroller såväl idag som i framtiden. Sträva efter att ligga steget före för att slippa eftersläpning och bli tvungen att uppdatera ditt system när nya kunder tillkommer. En långsiktig strategi för arbetskläder hjälper dig att anpassa hygienkontrollen och skydda varumärket.

