



Elis

Arbetskläder  
Livsmedel



## Vi drivs av innovationslust

Vi är ledande i vår bransch och söker ständigt nya och innovativa lösningar. I samverkan med både leverantörer och kunder strävar vi efter att kontinuerligt utveckla våra tjänster och produkter, med målet att minska miljöpåverkan samtidigt som kvalitet, service, säkerhet och effektivitet förbättras.

## intelligenta arbetskläder

Med smarta digitala lösningar och chipmärkta kläder optimeras flödena mellan dig som kund och våra tvätterier. Chipmärkningen skapar spårbarhet och att vi kan hantera textilierna optimalt. Våra digitala lösningar för spårbarhet, kundservice och distribution gör oss resurseffektiva och öppnar vägar för ännu mer hållbara tjänster i framtiden.

Vi har olika logistiksystem för att matcha dina specifika behov. Våra smarta system ger spårbarhet, kontroll, kostnads- och tidbesparingar, tillgänglighet dygnet runt samt tydlig översikt och information. Här är några av våra system:

### Unimat

Unimat är automatisk in- och utlämning av arbetskläder, där varje anställd slår in sin personliga kod för att få ut sina kläder. Unimat automatiserar och registrerar plaggutlämningen och ger kontroll över säkerhet, hygien och kostnader.

### Q-Gate

Q-Gate är ett avancerat RFID-baserat logistiksystem för lagerhantering i obemannade förvaringsutrymmen. Tillgång till Q-Gate kräver auktoriserad identifiering via kortläsare och ger säker tillgång till dina artiklar.

### SmartGarment

SmartGarment är en skanningspanel som tar mycket lite plats i aktuell miljö och som registrerar alla klädutlämningar automatiskt. Ger kontroll över säkerhet och kostnader för produkterna.



# Smarta hygienlösningar och säkra leveranser

Vi förstår de utmaningar du står inför inom livsmedelsindustrin. Produktionssvängningar, risken för allergiframkallande ingredienser, efterlevnad av hygienrutiner och risk för produktkontamination.

Elis FoodSafety koncept hjälper dig att minimera riskerna för produktionspersonal och arbetskläder. Vi erbjuder plaggkombinationer som matchar din hygienstandard och ger dig möjlighet att följa upp att kläderna skiftas enligt den hygienpolicy som företaget har.

1. Vi har fastställda rutiner för smidigt införande av våra tjänster och plagg. Allt detta sköts av specialiserade kundteam.

2. Vi hanterar hela leveranskedjan och säkerställer tillgängligheten.

3. Vi hämtar era smutsiga plagg och byter ut dem mot hygieniskt rena plagg.

4. Våra anläggningar är verifierade i enlighet med EN 14065 som stipulerar hur den mikrobiella statusen på plaggen ska säkerställas.

5. För att optimera kostnadskontrollen, reparerar vi, byter och ersätter plagg som inte längre är ändamålsenliga.

## Kvalitet som inte kan köpas för pengar

Du får bättre arbetskläder och större mervärde med våra kläder just därför att kläderna inte är till salu. Vi sysslar med uthyrning, vilket innebär att vår affärsmodell bygger på cirkulära processer. Det säkerställer att textiliernas livslängd maximeras, att vi får en smartare resursanvändning och ett minskat klimatavtryck.

Låga kostnader och toppkvalitet är lika viktigt för våra resultat som det är för ditt företag. Eftersom vi hyr ut kläderna ligger det i vårt eget intresse att de håller så länge som möjligt, så vi har inte råd att tumma på kvaliteten. Vi håller helt enkelt kostnaderna nere och låter förtjänsten komma dig tillgodo.





**TESCO**

## Livsmedels-standarder

För att kunna hålla kunderna trygga och undvika risker följer livsmedelsproducenter flera standarder för att uppfylla branschkrav, föreskrifter och lagar. Tillämpliga standarder ska följas inom hela leveranskedjan. Därför måste livsmedelsproducenter även säkerställa att leverantörerna följer standarderna och genomgår revisioner.

### DIN 10524

Denna standard omfattar riktlinjer för tillverkning, urval, användning och tvätt av arbetskläder för livsmedelsindustrin. Syftet med standarden är att förhindra negativ påverkan på livsmedel som kan orsakas av olämpliga eller icke ändamålsenliga arbetskläder.

Standarden anger även krav på plaggdesign i relation till tre riskkategorier. Därför har vi valt att certifiera våra arbetskläder i serien FoodSafety enligt denna standard. Certifieringen utförs av ett oberoende institut.

DIN 10524 relaterar till alla relevanta livsmedelsstandarder som IFS, Tesco, HACCP, BRC och ISO22000. Det innebär att DIN 10524-certifierade plagg är lämpliga att använda i dessa miljöer.

#### Designkrav

Riskenivå 2 (hög) och riskenivå 3 (maximum) bör inte ha utvändiga fickor. Eventuella fickor ska vara försedda med lock för tillslutning.

- Plaggen bör vara i ljus färg
- Långa ärmar rekommenderas
- En dold rad med metalltryckknappar rekommenderas som tillslutning
- Rockar och jackor ska nå nedanför byxornas sidofickor

## EN 14065

Våra tvätterier är verifierade i enlighet med EN14065. Det är en standard som säkerställer att såväl grundförutsättningar och processer, som kan ha en påverkan på textilernas mikrobiologiska kvalitet är styrda och kontrollerade.

Elis använder RABC-systemet för att säkerställa att en god textil- och hygienivå enligt standard EN 14065 uppnås. Genom att säkerställa att våra processer styrs, verifieras, valideras och dokumenteras kan vi försäkra våra kunder om att deras behov av en god mikrobiologisk standard på de textilier vi levererar är uppfyllt.



Samtliga delar av produktionskedjan är riskanalyserade med avseende på risken för tillförsel, tillväxt och/eller otillräcklig avdödning av mikroorganismer. Övervaknings- och kontrollsystem samt processer för validering är på plats. För ytor på maskiner och utrustning används ibland även ATP som en indikator. Gränsvärden sätts och övervakas utifrån standard EN 14065 och kundernas krav. Bakteriologisk kontroll av tvättprocessen utförs enligt provtagningsplan och ren och smutsig tvätt hålls alltid åtskilt. Avfallshantering sker på bestämt sätt, på fastställd väg och kommer inte i kontakt med ytor/tvätt som är rena.



Till livsmedelsindustrier med öppen hantering av hög-risklivsmedel erbjuder vi vita plagg som tvättas i 72°C med tillsats av desinficerande kemikalier, såvida inte kunden specifikt efterfrågar annan lösning. Efter tvätt sker en torkning av plagget vid temperatur som även i detta steg överstiger 72°C. God omgivningshygien i öppen miljö vidhålls under hela produktionen.

I händelse av att kunden hanterar extremt känsliga livsmedel erbjuds även möjlighet till tvätt i kontrollerad zon (ISO Klass 8) då utöver ovanstående process även omgivningshygien är strikt kontrollerad enligt uppsatta parametrar. Vid behov kan även individuell paketering av plagget erbjudas för att möjliggöra förflyttning av plagget hos kund utan risk för återkontamination.

# Riskenivåer för livsmedel

Livsmedelsindustrin använder tre riskenivåer: maximum, hög och låg risk. Identifiering av korrekt hygienriskenivå är en fråga om att bedöma följande faktorer: produkters och ingrediensers känslighet, produktionsmiljö och typ av slutkund.

## Maximum risk

Hantering av oförpackade och serveringsklara livsmedel. Högsta möjliga hygien måste garanteras för livsmedel avsedda för omedelbar konsumtion. Oförpackade livsmedel som inte stabiliserats genom bearbetning varvid mikroorganismer och virus kan föröka sig. Typiska exempel på detta är serveringsklara sallader, pålägg och andra oförpackade livsmedel.

## Hög risk

Hantering av oförpackade känsliga livsmedel och/eller livsmedel som bearbetats på ett industrimässigt sätt. Viktigt om produkterna inte ska genomgå ytterligare industriell bearbetning. Risk även när livsmedel bearbetas mekaniskt eller manuellt där bakteriefloran

påverkas. Rått kött är ett exempel på en högriskprodukt.

## Låg risk

Hantering av mindre känsliga livsmedel. Plaggets skyddande funktion med hänsyn till livsmedelsprodukten är tillfredsställande om förpackningen ger ett adekvat skydd, eller om produkten ska bearbetas av tillverkaren eller konsumenten i ett senare skede. I denna riskkategori finns produkter som chips och kaffe.

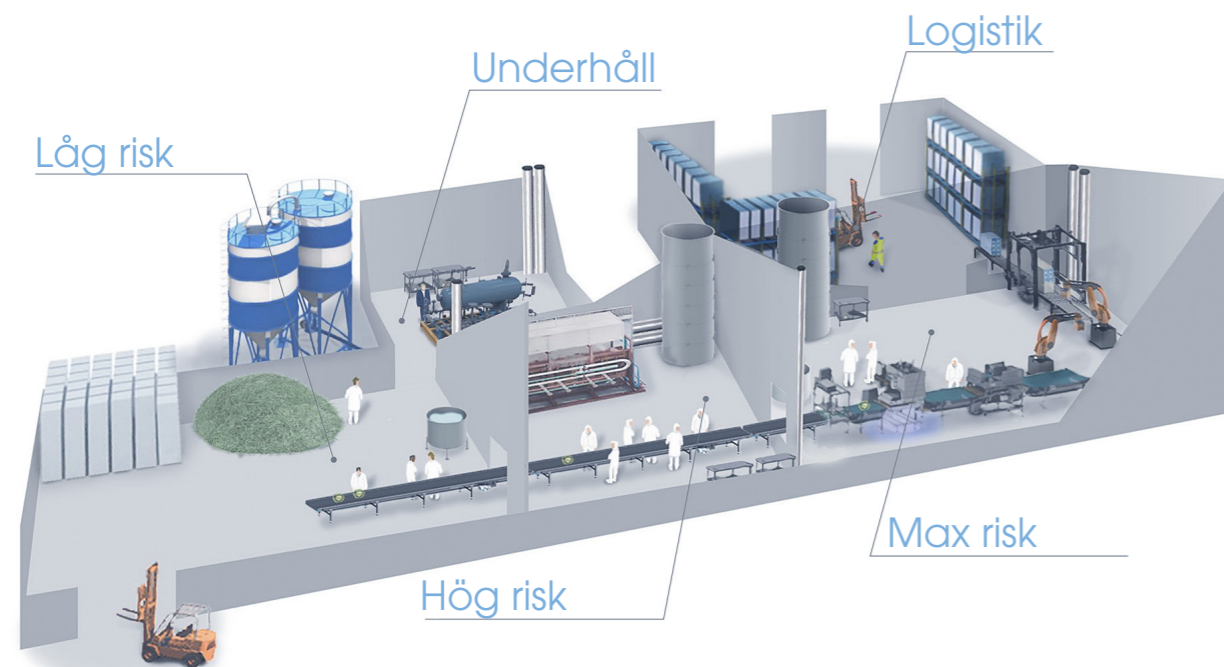
## Byte av arbetskläder

- Låg risk – byts i regel en gång per vecka eller oftare
- Hög risk – byts i regel dagligen eller oftare
- Max risk – byts dagligen eller oftare

## Zonmärkning

Enkel identifiering av personalen tack vare zonmärkning av plagg, för att verifiera att de befinner sig i rätt produktionsområde.

Integrerade färgpartier som ökar synbarheten från alla håll.



# Elis FoodSafety



Elis FoodSafety kollektion är speciellt utvecklad för livsmedelsindustrin och certifierad enligt DIN 10524, som anger riktlinjer med avseende på utformningen av kläderna, men även val, användning och underhåll av arbetskläderna. Syftet är att förhindra negativ påverkan på produkter som orsakas av fel arbetskläder.

Din 10524 omfattar arbetskläder i produktionsprocessen och skiljer mellan tre zoner; låg, hög och maximum risk. Fastställande av rätt riskenivå beror bl a på produkternas och ingrediensernas hållbarhet, och typ av slutkund.

Ett av designkraven i DIN 10524 är att plaggen ska vara ljusa, men i vissa produktionsområden är vita plagg inte lämpliga.

Vi kallar dem smutsiga områden och det kan t ex gälla hantering av potatis och fisk.

För dessa områden erbjuder vi även kläder i andra färger, med samma design som de vita och samma höga livsmedelssäkerhetsnivå.

I livsmedelsproduktion kan det också finnas områden eller personal med behov av kläder som ger ökat skydd vid t ex underhåll, samtidigt som de håller hög livsmedelssäkerhet. I denna kategori finns exempelvis flamskyddade kläder.

För att kunna erbjuda ett komplett plaggutbud för livsmedelsproduktion har vi ett brett sortiment av produkter även andra kategorier, t ex skor, varselkläder, bagarskjortor, kylrumskläder och hårskydd. Hela sortimentet finns i vår huvudkatalog Elis Arbetskläder på [www.elis.com](http://www.elis.com).



Elis FlamePro Food. Flamskyddade kläder som är anpassade för att klara särskilda hygienrestriktioner i livsmedelsindustrin – inga yttrefickor.



[elis.com](http://elis.com)

