



Lista kontrolna higieny osobistej

Wytyczne dotyczące zamawiania certyfikatów higieny

Certyfikacja w dziedzinie higieny osobistej

Na całym świecie używane są różne certyfikaty, potwierdzające bezpieczeństwo różnych produktów spożywczych. Coraz częściej klienci tacy jak sieci dyskontów i inni sprzedawcy detaliczni żądają od producenta / dostawcy swoich produktów takich certyfikatów higieny. Służby higieniczne Elpress pozwalają spełnić kryteria wymagane przez różne instytucje przeprowadzające certyfikację.

Najważniejszymi certyfikatami wdrażanymi na całym świecie i przypisanymi do obowiązującej normy są BRC i IFS.

BRC Food

BRC Global Standard for Food Safety –zwana krótko BRC Food, to norma w zakresie bezpieczeństwa żywności, stworzona przez BRC (Brytyjskie Konsorcjum Handlu Detalicznego). Pierwotnie brytyjska norma BRC jest uznawana przez liczne sieci detaliczne i producentów na całym świecie i służy do określenia możliwości produkcyjnych dostawców. Dostawca spełniający kryteria BRC Food automatycznie spełnia również najnowsze wymagania odbiorców oraz obowiązujące przepisy. Norma BRC Food gwarantuje bezpieczeństwo żywności w oparciu o system HACCP i wymaga wsparcia poprzez wdrożenie zaawansowanej organizacji przedsiębiorstwa.

IFS Food

International Food Standard – skrótowno także IFS lub IFS Food to norma bezpieczeństwa żywności stworzona przez HDE – niemiecką organizację branżową dystrybutorów żywności. Do normy IFS dołączyła się również francuska branżowa organizacja handlu detalicznego FCD. Norma IFS została stworzona na bazie normy żywności TRC, przez co powstała niemiecko-francuska konkurencja dla tego certyfikatu.

Lista kontrolna

W niniejszej Białej Księdze informujemy o kryteriach, które należy spełnić w celu otrzymania BRC i IFS, jak również innych mniej popularnych certyfikatów. Przedstawiamy również podsumowanie informujące, jakie produkty Elpress pozwolą Ci spełnić obowiązujące na całym świecie wymagania oraz umożliwią pomyślne przejście audytu.





1

Kryteria higieny osobistej

Kryteria higieny osobistej

Aby otrzymać certyfikaty BRC i/lub IFS, przedsiębiorstwo przetwarzające żywność musi spełnić wiele kryteriów, między innymi w zakresie higieny osobistej. Elpress podsumowało w sposób przejrzysty najważniejsze kryteria dotyczące higieny osobistej.

- Musi być dostępna wystarczająca ilość wyposażenia dla personelu, dopasowanego do wielkości przedsiębiorstwa oraz zaprojektowanego w taki sposób, aby zminimalizować ryzyko skażenia produktu, gwarantując bezpieczeństwo żywności. Wyposażenie musi być dobrze utrzymane i czyste.
- Przebieralnie dla pracowników, kierownictwa i gości są połączone bezpośrednio z pomieszczeniami produkcji, pakowania i magazynowania, bez konieczności wychodzenia do pozostałych stref.
- Musi być dostępna wystarczająca ilość szafek w celu magazynowania przedmiotów osobistych i/lub żywności przyniesionej przez pracowników. Odzież i obuwie zewnętrzne, jak również inne przedmioty osobiste muszą być przechowywane oddzielnie, bez kontaktu z odzieżą i obuwiem do produkcji.
- Z toalet nie można mieć bezpośredniego dostępu do pomieszczeń, w których przetwarzana jest żywność. Toalety muszą być wystarczająco dobrze wyposażone, aby można było myć ręce i musi być w nich zapewniona wentylacja grawitacyjna lub mechaniczna.
- Muszą istnieć dogodne i wystarczająco zwymiarowane punkty do mycia rąk przy wejściu do pomieszczeń produkcyjnych. Musi być dostępna przynajmniej: bieżąca woda pitna, mydło w płynie i odpowiednie materiały do suszenia rąk.
- Jeżeli wykorzystywane są łatwo psujące się produkty spożywcze, to obowiązują specjalne wymagania w zakresie higieny rąk:
 - armatury uruchamiane bezdotykowo,
 - środek dezynfekujący do rąk,
 - tablice / piktogramy objaśniające wymagania z zakresu higieny rąk,
 - śmietniki otwierane pedałami.
- W razie potrzeby musi być dostępne wyposażenie do czyszczenia obuwia lub innej odzieży ochronnej.

Powyższe kryteria obowiązują zazwyczaj zarówno dla normy BRC Food jak i dla normy IFS Food oraz rozmaitych innych certyfikatów higienicznych. W przypadku specyficznych kryteriów uzupełniających wymaganych przez organy akredytujące można skontaktować się z Elpress.

Audyt

Przy wykonywaniu audytu dokładnie sprawdzane są wszystkie kryteria, które należy spełnić, aby otrzymać certyfikat higieny. Audytor ocenia, czy różne elementy systemu zarządzania pod kątem jakości i bezpieczeństwa żywności w zakładzie są udokumentowane i wdrożone, oraz czy są one utrzymywane na stałym poziomie i wciąż udoskonalane. Higiena osobista w przedsiębiorstwie jest jednym z elementów, które są badane w szerokim zakresie. Po otrzymaniu certyfikatu higieny, w określonych momentach planowane są audyty pozwalające przedłużyć jego ważność.



3

Które wyposażenie pozwala
spełniać kryteria dot. higieny?

Które wyposażenie pozwala spełniać kryteria dot. higieny?

Wyposażeniem niezbędnym, aby ubiegać się o certyfikat higieny, są umywalki lub zlewy z czystą bieżącą wodą, jeden lub więcej dystrybutorów mydła oraz materiały służące do suszenia rąk. W zależności od używanej żywności, niezbędne są dodatkowe działania w zakresie higieny osobistej. Aby spełnić wymagania higieny, a tym samym móc ubiegać się o certyfikat, Elpress oferuje szeroki wybór urządzeń do zapewnienia higieny osobistej. Minimalne wymagania zależą od miejsca, które jest do dyspozycji i zależą od certyfikatu. W praktyce widzimy, że poniższe wyposażenie sprawdza się najlepiej i stanowi najlepszą podstawę do ubiegania się o certyfikat.

Wyposażenie do higieny rąk

- **Mydło do rąk**

Dzięki automatycznemu bezkontaktowemu dozownikowi / dyspenserowi mydła, pracownicy mogą namydlić ręce, aby następnie je umyć w umywalce lub zlewie o kształcie spełniającym wymagania higieniczne. Armatury mogą być uruchamiane czujnikiem elektronicznym lub kolanem.

- **Suszenie rąk**

Ręce można suszyć papierowymi ręcznikami z dyspensera, końcówkami Dyson Airblade Tap zintegrowanymi w umywalce lub za pomocą suszarki Dyson Airblade umieszczonej obok.

- **Dezynfekcja rąk**

Przy wchodzeniu do pomieszczenia high care (o podwyższonym standardzie higieny), dezynfekcja rąk jest obowiązkowa. Odbывается ona w sposób bezkontaktowy w cylindrach dezynfekcyjnych. Zawierający alkohol środek do dezynfekcji rąk musi mieć kontakt ze skórą przez co najmniej 30 sekund, zanim będzie można przystąpić do pracy.

Wyposażenie do zapewnienia higieny obuwia (szczególnie ważne w przypadku pomieszczeń high care / high risk).

- **Czyszczenie podeszew / butów**

Podeszwy są czyszczone przez obrotowe szczotki aktywowane czujnikiem. Używana do tego celu woda zawiera przepisowe stężenie środka dezynfekującego, niszcząc w ten sposób zarazki. Czyszczenie podeszew w ramach służby higienicznej można połączyć z czyszczeniem brzegów lub cholewek butów.

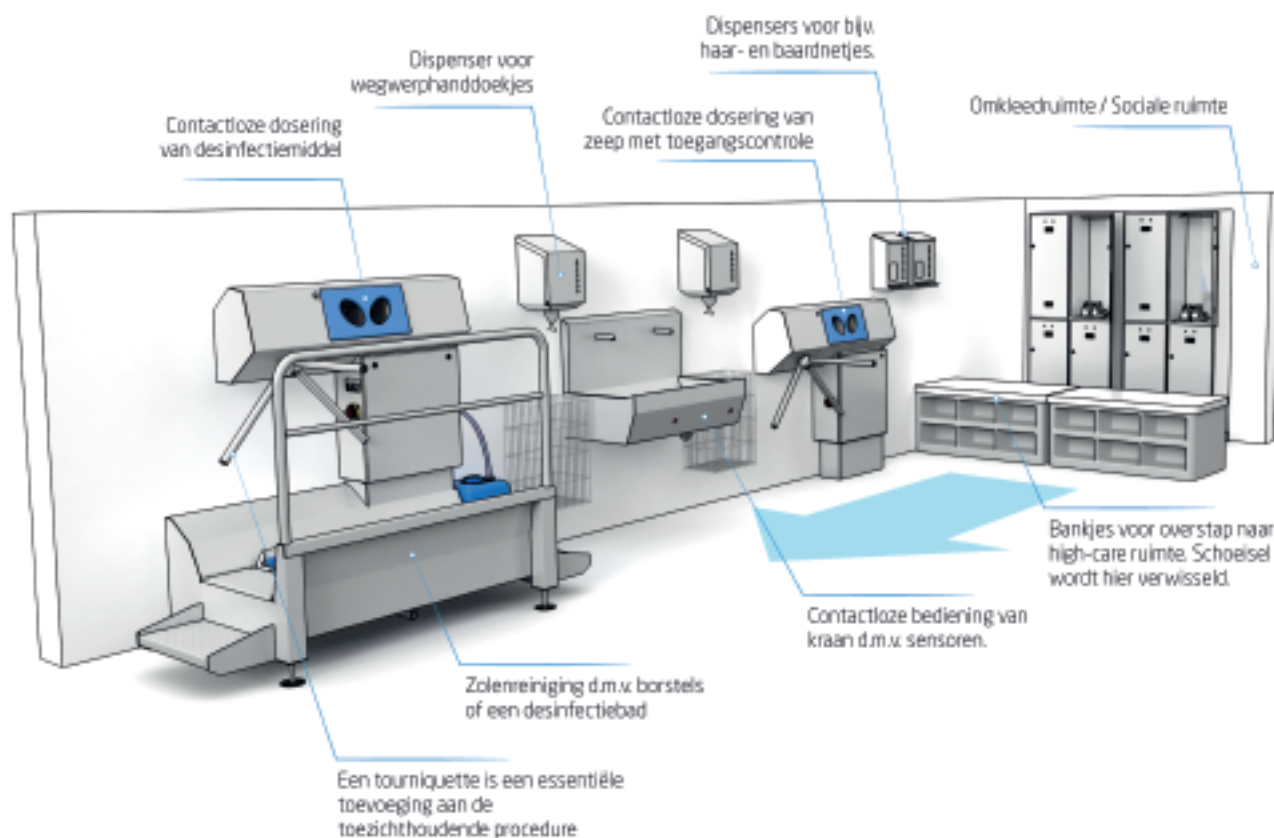
- **Dezynfekcja podeszew**

Przy wchodzeniu do pomieszczenia high care, buty muszą być dezynfekowane w specjalnej kąpieli dezynfekującej. Funkcja ta w ramach służby higienicznej jest często połączona z dezynfekcją rąk.

- **Oddzielenie**

W niektórych przypadkach wyraźne oddzielenie przebieralni i miejsca zmiany butów używanych

na zewnątrz jest wystarczające dla pomieszczeń high typu care lub high risk. Gdy takie oddzielenie jest wystarczające, można zastosować ławki separujące, które w sposób wizualny będą odgradzać różne obszary.



1. Wyposażenie w służę higieniczną obejmującą obowiązkowe funkcje.

Ta służa higieniczna oferowana przez Elpress zdobyła duże uznanie u klientów. Zastosowanie wyżej wymienionych elementów zazwyczaj jest więcej niż wystarczające, aby spełnić wymagania certyfikacji.

Wyposażenie pomieszczeń socjalnych

W tych pomieszczeniach pracownicy mogą się przebrać i przygotować do przejścia do pomieszczenia produkcyjnego przez służę higieniczną. Elpress oferuje kompletne wyposażenie takich przebieralni. Są to na przykład szafki, ławki, wieszaki na buty, dystrybutory siatek na włosy i worków na buty, stanowiska do mycia fartuchów i butów oraz wyposażenie do czyszczenia butów i noży.

Kontrola dostępu

Aby zagwarantować bezpieczeństwo żywności oraz zminimalizować skażenie produktów, Elpress zaleca kontrolę dostępu do pomieszczenia produkcyjnego za pomocą bramki obrotowej. W ten sposób podczas audytu można udowodnić, że wszyscy pracownicy wchodzący do pomieszczenia produkcyjnego spełniają obowiązujące wymogi higieny. Ten system kontroli dostępu daje producentowi ogromną przewagę w procesie uzyskiwania żądanego certyfikatu higieny. Przy wchodzeniu do obszaru high care (gdzie na przykład przetwarzane są łatwo psujące się produkty), procedura kontroli dostępu jest nawet obowiązk-

kowym warunkiem uzyskania certyfikatu higieny.

Konfigurator higieny

Czy chcesz się dowiedzieć, jakie środki w zakresie higieny osobistej trzeba podjąć, aby ubiegać się o certyfikat higieny oraz która śluza higieniczna odpowiada potrzebom Twojego przedsiębiorstwa? Przejdź przez Konfigurator higieny od Elpress. Otrzymasz niezobowiązujące zalecenia dotyczące produktów higieny osobistej odpowiednich dla Twojej firmy.

Więcej informacji na temat certyfikacji

Po przeczytaniu niniejszej Białej Księgi dochodzi się do wniosku, że prawidłowe podejście do higieny osobistej jest absolutnie nieodzowne przy ubieganiu się o różne certyfikaty higieny. Czy chcesz otrzymać więcej informacji na temat możliwości oferowanych przez Elpress, dzięki którym można spełnić obowiązujące na całym świecie normy higieny? W takim razie skontaktuj się z nami. Naszą pasją jest higiena – chętnie pomożemy!



Elpress BV

Handelstraat 21
5831 AV Boxmeer

T 0485 - 51 69 69

E sales@elpress.com

www.elpress.com

Czym jest Elpress?

Jako załoga Elpress wierzymy higienę nie tylko dlatego, że wymagają jej przepisy, ale dlatego, że pozwala ona dostarczać żywność lepszej jakości. Elpress już od niemal 40 lat jest czołowym producentem i dostawcą produktów higieny dla przemysłu spożywczego. Naszą specjalnością jest dostarczanie kompleksowych rozwiązań w dziedzinie procesów higieny. Łączymy naszą wiedzę z kompletnym pakietem produktów, oferując Twojemu przedsiębiorstwu wiele korzyści. Oferujemy zindywidualizowane doradztwo w dziedzinie procesów higieny, dzięki czemu możemy podnieść bezpieczeństwo żywności na wyższy poziom.

