

Berufskleidung

Artikel vom 27. September 2018



Wer Lebensmittel herstellt, verarbeitet oder zubereitet ist verpflichtet, über ein HACCP-Konzept zu verfügen. Zu einem HACCP-Konzept gehört, alle Verarbeitungsschritte zu

betrachten und herauszufinden, wo die Risiken liegen. Die Gesundheit des Konsumenten kann durch eine Verunreinigung von Lebensmitteln im Herstellungsprozess, durch Fremdkörper oder durch Mikroorganismen wie Viren oder Bakterien gefährdet werden. Mitarbeiter sollten genau über Hygienevorschriften aufgeklärt und mit den alltäglichen Gefahren vertraut sein. Die richtige Berufskleidung der Mitarbeiter hilft Unternehmen, potenzielle Risiken zu minimieren. Zertifizierte HACCP-Kleidung nach DIN 10524 ist von ihrer Beschaffenheit sowie vom Design gefertigt, um Lebensmittelverunreinigungen zu vermeiden. Beim Material sollte es sich um ein Polyester/Baumwoll-Mischgewebe handeln. Taschen sind bevorzugt innenliegend oder müssen mit Patten verschließbar sein, zudem sind lange Ärmel hygienisch von Vorteil. Je nach Hygieneanforderung wird bei HACCP-Kleidung zwischen drei Risikoklassen unterschieden, die nur bestimmte Farbgebungen zulassen. In einem bestehenden HACCP-Konzept ist erfasst, welche Mitarbeiter in risikoreichen oder -armen Bereichen tätig sind. So kann jedem Mitarbeiter die seinem Tätigkeitsbereich entsprechende richtige Berufskleidung zugeteilt werden. Neben der passenden Ausstattung eines Mitarbeiters hat auch die hygienische Aufbereitung der Kleidung geregelt zu sein. Einen textilen Dienstleister zu beauftragen ist praktisch und sicher. Textile Serviceanbieter wie CWS-boco bieten nicht nur eine umfassende Auswahl an Berufskleidung, sondern auch den passenden Service dazu. Die getragene Kleidung wird abgeholt, in den eigenen Wäschereien gewaschen und, wenn nötig, fachgerecht repariert. Die frisch gewaschene Kleidung wird wieder angeliefert. Auf Wunsch bringt das Unternehmen auf der Berufskleidung auch Mitarbeiternamen und Unternehmenslogo an.

Hersteller aus dieser Kategorie
