



WISSEN,
DAS ANKOMMT.

Leseprobe zum Download



Liebe Besucherinnen und Besucher unserer Homepage,

tagtäglich müssen Sie wichtige Entscheidungen treffen, Mitarbeiter führen oder sich technischen Herausforderungen stellen. Dazu brauchen Sie verlässliche Informationen, direkt einsetzbare Arbeitshilfen und Tipps aus der Praxis.

Es ist unser Ziel, Ihnen genau das zu liefern. Dafür steht seit mehr als 25 Jahren die FORUM VERLAG HERKERT GMBH.

Zusammen mit Fachexperten und Praktikern entwickeln wir unser Portfolio ständig weiter, basierend auf Ihren speziellen Bedürfnissen.

Überzeugen Sie sich selbst von der Aktualität und vom hohen Praxisnutzen unseres Angebots.

Falls Sie noch nähere Informationen wünschen oder gleich über die Homepage bestellen möchten, klicken Sie einfach auf den Button „In den Warenkorb“ oder wenden sich bitte direkt an:

FORUM VERLAG HERKERT GMBH

Mandichostr. 18

86504 Merching

Telefon: 08233 / 381-123

Telefax: 08233 / 381-222

E-Mail: service@forum-verlag.com

www.forum-verlag.com

6.2 Arbeits- und Schutzkleidung

Die EU-Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene fordert in Anhang II Kapitel VIII für die Mitarbeiter: „Personen, die in einem Betrieb arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen angemessene saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.“

*Forderung nach
EU (VO) 852/2004*

Die Pflicht des Arbeitgebers ist daher, allen Mitarbeitern geeignete Arbeits- und Schutzkleidung in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen und dafür Sorge zu tragen, dass die Arbeits- und Schutzkleidung in der vorgesehenen Art und Weise vom Personal getragen wird.

Auch für alle Betriebsfremden, die Bereiche mit Lebensmitteln betreten, sollten saubere Arbeitskleidung (z. B. Einwegkleidung) sowie Schutzausrüstung bereitgehalten werden.

*Schutzkleidung
für Betriebsfremde*

In der Norm DIN 10524 werden in Kapitel 2 „Normative Verweisungen“ Texte aus anderen Normen zitiert bzw. wiedergegeben.

DIN 10503, Lebensmittelhygiene – Begriffe

DIN EN 14065:2016-08 Textilien – In Wäschereien aufbereitete Textilien – Kontrollsystem Biokontamination

DIN EN 20105-A02:1994-10 Textilien – Farbechtheitsprüfungen – Teil A02: Graumaßstab zur Bewertung der Änderung der Farbe

DIN EN 20105-A03:1994-10 Textilien – Farbechtheitsprüfungen – Teil A03: Graumaßstab zur Bewertung des Anblutens

DIN EN 20105-N01:1995-03 Textilien – Farbechtheitsprüfungen – Teil N01: Bestimmung der Farbechtheit gegen Bleichen: Hypochlorit

DIN EN ISO 11092:2014-12 Textilien – Physiologische Wirkungen – Messung des Wärme- und Wasserdampfdurchgangswiderstands unter stationären Bedingungen

DIN EN ISO 105-B02:2014-11 Textilien – Farbechtheitsprüfungen – Teil B02: Farbechtheit gegen künstliches Licht: Xenonbogenlicht

DIN EN ISO 105-C06:2010-08 Textilien – Farbechtheitsprüfungen – Teil C06: Farbechtheit bei der Haushaltswäsche und der gewerblichen Wäsche (ISO 105-C06:2010); Deutsche Fassung EN ISO 105-C06:2010

DIN EN ISO 105-E01:2013-06 Textilien – Farbechtheitsprüfungen – Teil E01: Farbechtheit gegen Wasser

DIN EN ISO 5077:2008-04 Textilien – Bestimmung der Maßänderung beim Waschen und Trocknen

DIN EN ISO 12945-2:2000-11 Textilien – Bestimmung der Neigung von textilen Flächengebilden zur Flusenbildung auf der Oberfläche und der Pillneigung – Teil 2

Modifiziertes Martindale-Verfahren (ISO 12945-2:2000); Deutsche Fassung EN ISO 12945-2:2000

DIN EN ISO 13934-1:2013-08 Textilien – Zugeigenschaften von textilen Flächengebilden - Teil 1: Bestimmung der Höchstzugkraft und Höchstzugkraft-Dehnung mit dem Streifen-Zugversuch

DIN EN ISO 13938-2:2019-09 Entwurf Textilien – Bersteigenschaften von textilen Flächengebilden – Teil 2: Pneumatisches Verfahren zur Bestimmung von Berstdruck und Berstwölbung

DIN EN ISO 15487:2018-12 Textilien – Verfahren für die Bewertung des Aussehens von Bekleidung und anderen textilen Fertigerzeugnissen nach Haushaltswäsche und Trocknen

Zusätzlich sind weitere rechtliche Vorschriften zu beachten.

6.2.1 Arbeitskleidung

Zweck Arbeitskleidung muss in jedem Fall für den Anwendungszweck geeignet und hygienisch sauber sein. Bei Kauf oder Miete ist darauf zu achten, dass die Arbeitskleidung den Anforderungen der DIN 10524 „Arbeitskleidung in Lebensmittelbereichen“ entspricht.

Die Arbeitskleidung oder -ausrüstung darf ausschließlich für die Arbeiten verwendet werden, für die sie vorgesehen ist. Sie soll verhindern, dass Schmutz und Keime von der privaten Kleidung bzw. von schmutzigen Schuhen, Händen oder Haaren in die verarbeiteten oder zum Verkauf stehenden Lebensmittel gelangen.

Außerdem sollte die Arbeits- bzw. Spezialbekleidung gut von der Privatkleidung unterscheidbar sein. Die Arbeitskleidung sollte die private Kleidung vollständig überdecken, Kittel sollten länger als knielang sein.

Welche Art der Kleidung notwendig ist – ob Kittel, Arbeitshosen, Arbeitshemden, Overalls oder Schürzen, ob Sicherheits-, Schutz- oder Arbeitsschuhe, Arbeitshandschuhe oder Einmalhandschuhe, Kochmützen, Schirmmützen oder Einmalhauben –, richtet sich nach dem Hygienierisiko der betreffenden Arbeitsplätze.

Auswahl

Mäntel sollten geschlossen getragen werden, Verschlüsse sollten verschlossen und geschlossen werden.

Mäntel geschlossen tragen

Zur besseren Sauberheitskontrolle empfiehlt sich weiße (helle) Arbeitskleidung, damit Verschmutzungen leichter erkannt werden können und die Kleidung bei Bedarf rechtzeitig gewechselt werden kann. Aber auch farbige Kleidung, die die Hygieneanforderungen erfüllt, kommt infrage.

Für sensible Bereiche sollte die Farbe für diese Bezirke spezifisch sein, um sofort zu erkennen, wenn fremde Personen sich dort aufhalten.

Als Material empfiehlt sich koch- und bügelfeste Baumwolle oder Mischgewebe, das die zur einwandfreien Desinfektion erforderlichen Temperaturen von +80 bis 100 °C verträgt. Knöpfe sollten unzerbrechlich, Taschen innen liegend sein. Die Kleidung sollte zudem flammhemmend sein.

Im Idealfall sollte die Arbeitskleidung täglich gewechselt werden. Der Wechsel der Arbeitskleidung muss so häufig erfolgen, wie es notwendig ist, um den Hygieneanforderungen zu genügen. Sie ist in Abhängigkeit von den durchgeführten Tätigkeiten zu wechseln. Angaben zum Tragen der Arbeitskleidung siehe auch Anhang B der Norm.

*Norm-Kap. 4.4.1.1
Allgemeines*

Arbeitskleidung darf keinesfalls außerhalb des Betriebs getragen werden. Aus diesem Grund müssen die Umkleieräume entsprechend angeordnet werden. Es sollten für jeden Mitarbeiter möglichst zwei Spinde (einer für die Privatkleidung, einer für die Arbeitskleidung) zur Verfügung stehen. Unter Umständen kann auch eine gute Abtrennung im Spind selber diesen Zweck erfüllen. Es muss aber darauf geachtet werden, dass die Straßenkleidung nicht mit der Arbeitskleidung in Kontakt kommt.

Umkleieräume

Nach Verlassen der Produktions- und Lagerbereiche wird die Arbeitsbekleidung im vorgesehenen Umkleieraum wieder abgelegt.

Spezialkleidung Wo zusätzliche Spezialkleidung erforderlich ist, müssen die betreffenden Mitarbeiter vor Betreten dieser speziellen Bereiche durch Umkleieräume geleitet werden, in denen die Kleidung und Schuhe gewechselt werden können.

6.2.1.1 Kopfbedeckung

*Norm-Kap. 4.3.1.4.1
Kopfbedeckung* Bei allen Arbeiten mit offenen Lebensmitteln ist eine fest schließende Kopfbedeckung zu tragen, die die Haare vollständig bedeckt, um die Kontamination der Lebensmittel mit Haaren, Kopfhautschuppen oder Schweiß zu vermeiden.

Als Kopfbedeckungen dienen Haarnetze, Kopftücher, Kochmützen (Stoff/Papier) oder Schiffchen (Stoff/Papier). Sollten wiederverwendbare Kopfbedeckungen eingesetzt werden, dann muss das Material wasch- und desinfizierbar sein. Außerdem müssen bekleidungsphysiologische Gesichtspunkte (Tragekomfort) erfüllt werden.

Das Tragen eines Bartschutzes ist aus gleichen Gründen erforderlich wie das Tragen einer Kopfbedeckung. Dabei ist die Länge des Barts nicht entscheidend.

6.2.1.2 Fußbedeckung

*Norm-Kap. 4.3.1.4.3
Fußbedeckung* Die Norm verlangt einwandfreie hygienische Behandlungen der Fußbedeckung, wie hygienegerechte Reinigung, ggf. Desinfektion, Trocknung und Aufbewahrung der Fußbedeckung. Die Fußbedeckung muss leicht zu reinigen sein. Fußbedeckung wird als Schuhe, Clogs oder Stiefel definiert.

In allen Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, muss geeignetes, festes Schuhwerk getragen werden. Je nach Risikobereich handelt es sich dabei um Sicherheitsschuhe, Schutzschuhe oder Berufsschuhe sowie Überzieher oder andere Spezialschuhe. Offenes Schuhwerk ist aus Sicherheits- und Hygienegründen nicht geeignet.

Schuhe müssen darüber hinaus je nach Arbeitsbereich unterschiedliche Funktionalitäten berücksichtigen. Wichtig sind auf jeden Fall eine rutschfeste Sohle und eine wasserabweisende Oberfläche.

6.2.1.3 Handbedeckung

*Lebensmittelgeeignete
Schutzhandschuhe* Handschuhe können – sinnvoll eingesetzt – die Lebensmittelhygiene verbessern und die Hände schonen. Das Material muss für den Einsatz im Umgang mit Lebensmitteln geeignet sein (siehe Herstellerspezifikation) und darf daher keinen Geruch, Geschmack oder Fremdstoffe an die Lebensmittel abgeben. Daher sollten ausschließlich

lebensmittelgeeignete Schutzhandschuhe verwendet werden, um einen Übergang von Schadstoffen aus den Handschuhen in die Lebensmittel zu verhindern.

Handschuhe sollten ebenso wie die Hände selbst regelmäßig kontrolliert, gereinigt und desinfiziert werden. Wenn die Reinigung zu aufwendig ist, sollten Einmalhandschuhe eingesetzt werden. Handschuhe dürfen nur an einem Arbeitsplatz verwendet werden. Bei Arbeitsunterbrechung oder bei Wechsel des Arbeitsplatzbereichs müssen Handschuhe abgelegt oder gewechselt werden.

Die Verwendung von Einmalhandschuhen im Umgang mit Lebensmitteln wird immer wieder diskutiert. Für das Tragen von Einmalhandschuhen existieren keine gesetzlichen Vorschriften oder Empfehlungen. Ein hygienischer Vorteil durch das Tragen von Einmalhandschuhen ist nur dann gegeben, wenn Einmalhandschuhe jeweils aus einer frisch geöffneten Packung entnommen und nicht länger als fünf Minuten (!) getragen werden bzw. bei jedem Bedienvorgang erneuert werden. Die Handschuhe müssen ggf. flüssigkeitsdicht sein und für den Einsatz die notwendige Festigkeit besitzen.

Verwendung von Einmalhandschuhen

Norm-Kap. 4.3.1.4.2 Handbedeckung

Hinweis: Latex-Einmalhandschuhe geben oft eine falsche Sicherheit. Da sie leicht perforieren, geht die hygienische Sicherheit wieder verloren. Außerdem können durch das Material Allergien ausgelöst werden. Unter Gummi- oder Kunststoffschutzhandschuhen kommt es durch Feuchtigkeitsabschluss zu einem Wärme- und Feuchtigkeitsstau, durch den die Hornschicht aufquillt. Zum Schutz vor diesen „Waschfrauenhänden“ sollte daher ein Hautschutzplan angewendet werden.

Hautschutzplan

Die Empfehlung für hygienisches Arbeiten lautet deshalb, den direkten Kontakt mit der Ware durch Verwendung von Greifwerkzeugen, Unterlegfolien und Papieren auf ein Minimum zu reduzieren sowie den Einsatz von Einmalhandschuhen kritisch zu prüfen!

Die Norm verlangt, dass bekleidungsphysiologische Gesichtspunkte, also Tragekomfort, erfüllt sein müssen. Hier sind im Allgemeinen der thermophysiological, der hautsensorische, der ergonomische und der psychologische Tragekomfort von Bedeutung.

Bekleidungsphysiologische Gesichtspunkte

6.2.1.4 Schürzen

Eine Schürze, auch *Vorbinder* oder *Vorstecker* genannt, ist ein Kleidungsstück, das vor den Bauch und manchmal auch vor die Brust gebunden wird. Sie dient der Bedeckung von besonders verschmutzungsgefährdeten Bereichen der Arbeitskleidung. Die Farbe muss so gewählt werden, dass die bei der Ausübung der Arbeit anfallenden

Norm-Kap. 4.3.1.4.4 Schürzen

hygienerlevanten Verschmutzungen visuell leicht zu erkennen sind. Schürzenbänder dürfen kein zusätzliches Risiko bedeuten.

Wiederverwendbare Schürzen müssen leicht zu reinigen bzw. zu waschen und ggf. desinfizierbar sein. Für flüssigkeitsdichte Schürzen und andere arbeitsschutzrelevante Bekleidungsteile wie Kettenschürzen und ähnliche Teile müssen eine hygienegerechte Reinigung und ggf. Desinfektion und Aufbewahrung sichergestellt sein.

6.2.1.5 Wiederaufbereitarbeit

*Norm-Kap. 4.3.2
Wiederaufbereitarbeit*

Die Norm verlangt, dass wiederverwendbare Bekleidung unter der Bedingung der gewerblichen/industriellen Wäscherei nach einer guten Wäschepraxis waschbar, ggf. desinfizierbar und finishbar zu handhaben ist. Eventuell spezielle Reinigungs- und ggf. Desinfektionsvorschriften sind zu beachten.

Keimarme Arbeitskleidung

Nach Beendigung der Wiederaufbereitung darf die trockene Arbeitskleidung keine Krankheitserreger enthalten und sollte keimarm sein. Für die Überprüfung der Keimarmut siehe Anhang A der Norm „Mikrobiologische Prüfung der Arbeitskleidung nach Wiederaufbereitung“.

6.2.2 Schutzkleidung

*Schutz vor Verschmutzung
und Verletzung*

Mit Schutzkleidung wird allgemein Kleidung bezeichnet, deren Hauptfunktion der Schutz des Trägers vor negativen Einflüssen ist. Normale Kleidung schützt den Träger zwar auch vor Hitze, Nässe, Kälte etc., aber bei expliziter Schutzkleidung geht dieser Schutz über das übliche Maß hinaus. Des Weiteren steht allgemein bei Schutzkleidung die schmückende Funktion hinter der Schutzfunktion. Gleichzeitig schützt sie die Anwender vor Verschmutzung und verhindert Verletzungen (z. B. Sicherheitsschuhe).

Im Umgang mit Lebensmitteln kann daher neben der Arbeitskleidung auch Schutzkleidung erforderlich sein. Das Arbeiten im Tiefkühlhaus erfordert Thermokleidung, die Zerlegung von Fleisch erfordert einen bestimmten Schneid- und Stechschutz durch Kettenhemden und Stechhandschuhe, Reinigungsarbeiten erfordern säureresistente Kleidung.

6.2.3 Reinigung von Arbeitskleidung

6.2.3.1 Einführung

Der International Food Standard (IFS 6.1) Punkt 3.2.2.5 und 3.2.2.6 sowie der British Retail Consortium (BRC 6) Punkt 7.4.3 und 7.4.4 fordern Folgendes:

Anforderungen nach IFS 6.1 und BRC 6

Auszug aus dem International Food Standard (IFS 6.1):

Punkt 3.2.2.5

Alle Schutzkleidungen werden regelmäßig und gründlich gereinigt. Entsprechend einer prozess- und produktorientierten Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken wird die Wäsche durch eine Vertragswäscherei, vor Ort oder durch den Mitarbeiter gereinigt.

Punkt 3.2.2.6

Es existieren Vorgaben zur Reinigung der Schutzkleidung und einem Verfahren zur Kontrolle der Sauberkeit.

Auszug aus British Retail Consortium (BRC 6)

Punkt 7.4.3

Die Reinigung der Schutzkleidung muss bei einer anerkannten beauftragten Wäscherei oder hausintern stattfinden. Es werden festgelegte und geprüfte Kriterien angewendet, um die Wirksamkeit des Reinigungsvorgangs zu bestätigen. Die Wäsche muss Verfahren durchlaufen, die Folgendes gewährleisten:

- angemessene Trennung zwischen schmutziger und gereinigter Kleidung
- effektive Reinigung der Schutzkleidung
- gereinigte Kleidung wird bis zur Verwendung vor Kontamination geschützt geliefert (z. B. durch Verwendung von Abdeckungen oder Beuteln)

Punkt 7.4.4

Die Schutzkleidung muss in angemessenen Abständen, je nach Risiko, gewechselt werden.

Punkt 7.4.5

Wenn Handschuhe verwendet werden, müssen diese regelmäßig ausgetauscht werden. Gegebenenfalls müssen Handschuhe für die Verwendung in Lebensmitteln geeignet sein. Sie müssen vom Einweg-

typ sein und eine bestimmte Farbe haben (möglichst blau). Sie müssen intakt sein und dürfen keine losen Fasern enthalten.

Punkt 7.4.6

Werden nicht zum Waschen geeignete persönliche Schutzbekleidungsstücke (wie Kettenhemd, Handschuhe und Schürzen) bereitgestellt, so sind diese in risikobezogener Häufigkeit zu reinigen und zu desinfizieren.

Punkt 8.7.1

Das Waschen von Schutzkleidung für Bereiche mit hohem Risiko und hohem Pflegebedarf muss durch eine zugelassene Vertragswäscherei oder durch eine hausinterne Wäscherei erfolgen, wobei die Wirksamkeit des Waschprozesses anhand festgelegter Kriterien überprüft wird. Die Wäsche muss Verfahren ausführen, die Folgendes gewährleisten:

- angemessene Trennung zwischen schmutziger und gereinigter Kleidung
- angemessene Trennung zwischen Kleidung für Bereiche mit hohem Risiko, hoher Pflege und niedrigem Risiko usw.
- effektive Reinigung der Schutzkleidung
- gewerbliche Sterilisation der Schutzkleidung nach dem Waschen und Trocknen
- Schutz der gereinigten Kleidung vor Kontamination bis zur Verwendung (z. B. durch Verwendung von Abdeckungen oder Beuteln).

Selbst wenn Unternehmen nicht den Anforderungen des IFS oder BRC unterliegen, ist es anzuraten, sich an diesen zu orientieren.

6.2.3.2 DIN 10524 „Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben“

Verbindliche Vorgaben

Die DIN 10524 regelt verbindlich die Hygieneanforderungen an Arbeitskleidung im Lebensmittelbereich sowie die Vorgaben zum Tragekomfort. Diese Norm enthält Vorgaben zur Herstellung, gibt Vorgaben zum Einsatz der Arbeitskleidung sowie zur Reinigung und Wiederaufbereitung von Arbeitskleidung in Lebensmittelbetrieben. Sie dient der Vermeidung von nachteiligen Einflüssen durch die Arbeitskleidung auf die Lebensmittel.

Ziel ist es, eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel (§ 3 LMHV), die von unzumutbarer Arbeitsbekleidung ausgehen kann, zu vermeiden.

Die Norm konkretisiert dabei die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geeigneter Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben und dient sowohl den Herstellern der entsprechenden Arbeitsbekleidung, den Lebensmittelunternehmern als auch den Textildienstleistern beziehungsweise Textilreinigungsunternehmen zur Orientierung, um den gesetzlichen Vorgaben entsprechen zu können. Die DIN-Norm ist allgemein auf alle Bereiche, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, anwendbar.

Geeignete Arbeitskleidung

Entsprechend den jeweiligen Risikoklassen werden Hinweise zu den wesentlichen Merkmalen der Arbeitsbekleidung, zur Handhabung, zur Wiederaufbereitbarkeit und zum Wechsel der Arbeitsbekleidung gegeben, um die Herstellung unbedenklicher Lebensmittel sicherzustellen.

Durch die Verwendung normgerechter Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben, verbunden mit der sachgerechten Nutzung und Handhabung dieser Kleidung, wird die Einhaltung von hygienisch einwandfreien Bedingungen beim Umgang mit Lebensmitteln bezüglich der Arbeitsbekleidung sichergestellt.

In den normativen Verweisungen werden Normen wie z. B. DIN EN 14065, Textilien – in Wäschereien aufbereitete Textilien – Kontrollsystem Biokontamination; DIN EN 31092, Textilien – Physiologische Wirkungen – Messung des Wärme- und Wasserdampfdurchgangswiderstandes unter stationären Bedingungen; DIN EN ISO 105-C06, Textilien – Farbechtheitsprüfungen; DIN EN ISO 13934-1, Textilien – Zugeigenschaften von Textilien / Flächengebilden etc. genannt.

Bei den Anforderungen an die Arbeitskleidung ist besonders die Einteilung in die Risikoklassen zu berücksichtigen, d. h., die Schutzfunktion der Arbeitskleidung muss dem jeweiligen lebensmittelhygienischen Risiko und der Art der Tätigkeit entsprechen. Dabei wird in drei Risikoklassen unterschieden.

Risikoklassen

Geringes Hygienerisiko (RK 1): Der Umgang mit nicht leicht verderblichen Lebensmitteln oder Zutaten, die u. U. noch verpackt sind, stellt an die Schutzfunktion der Arbeitskleidung geringere Anforderungen.

RK 1

Hohes Hygienerisiko (RK 2): Ein hohes Hygienerisiko liegt vor, wenn mit unverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln und Zutaten umgegangen wird, insbesondere dann, wenn diese Lebensmittel nicht weiterverarbeitet werden.

RK 2

RK 3 **Höchstes Hygienerisiko (RK 3):** Höchstes Hygienerisiko liegt vor, wenn mit unverpackten, verzehrfähigen, sehr leicht verderblichen Lebensmitteln umgegangen wird. In diesem Fall muss eine sehr hohe Schutzfunktion der Arbeitskleidung sichergestellt sein.

Je nach Hygienerisiko werden unterschiedlich häufige Wechsel der Arbeitsbekleidung empfohlen. Bei einem geringen Hygienerisiko (RK 1) muss die Arbeitsbekleidung mindestens wöchentlich oder bei Verschmutzungen gewechselt werden. Bei einem hohen Hygienerisiko (RK 2) wird die Arbeitsbekleidung täglich gewechselt oder wenn sie verschmutzt ist. Das Gleiche gilt für das höchste Hygienerisiko (RK 3): Auch hier wird die Bekleidung mindestens täglich gewechselt, es sei denn, Verschmutzungen erfordern einen häufigeren Wechsel.

Zu den Anforderungsprofilen an die Elemente der Arbeitskleidung zählen klar definierte Forderungen an den Oberstoff (Gewebezusammensetzung, Festigkeit, Waschechtheit, Farbechtheit etc.) und die Konfektion (Taschen, Ärmellänge, Verschlüsse, Schnittgestaltung, Embleme etc.).

Oberstoff der Arbeitskleidung

Der Oberstoff der Arbeitskleidung sollte so beschaffen sein, dass er eine ausreichende Barriere für Keime darstellt. Als Material kommt ein Polyester-Baumwoll-Gewebe oder Maschenware (textile Flächen) mit einem Gewicht zwischen 150 g/qm und 400 g/qm infrage. In hygienisch sensiblen Bereichen (RK 2 und RK 3) müssen helle Farben (weiß oder pastellfarben) zum Einsatz kommen, farbige Besätze sind allerdings möglich. Bei dunkleren Farben muss gewährleistet sein, dass auf ihnen Verschmutzungen leicht zu erkennen sind. Damit keine Gegenstände aus Taschen auf die Lebensmittel fallen können, dürfen bei der Risikoklasse 2 und 3 die Taschen nur innen liegen. Zum Verschließen der Oberbekleidung ist eine verdeckte Druckknopfleiste zweckmäßig. Weniger geeignet sind offen liegende Knöpfe, weil sich abfallende Knöpfe als Fremdkörper in Lebensmitteln wiederfinden können. Empfohlen werden lange Ärmel, die am besten durch Druckknöpfe in der Weite zu verstellen sind. Der Kragen sollte möglichst hoch geschlossen sein, aber nicht beim Atmen behindern.

Generell darf die Arbeitskleidung nicht von den Mitarbeitern selbst gereinigt werden. Es ist nicht wahrscheinlich, dass die erforderliche Risikoanalyse für unreproduzierbare und nicht definierbare Aufbereitungsprozesse, wie sie im Privathaushalt stattfinden, realisiert werden kann. Demnach dürfen Arbeits- und Schutzkleidung für den Lebensmittelbereich nur in Vertragswäschereien aufbereitet werden, die eine prozess- und produktorientierte Risikoanalyse durchgeführt haben.

Betriebe, welche das RAL-Gütezeichen 992/3 für Wäsche aus Lebensmittelbetrieben führen dürfen, erfüllen die notwendigen hygienischen Anforderungen. Diese Mitgliedsbetriebe der Gütegemeinschaft sachgemäße Wäschepflege e.V. (www.waeschereien.de) unterwerfen sich den strengen Kontrollen, die der Vergabe des Gütezeichens zugrunde liegen und gleichzeitig die Vorgaben des Hygiene-Managementsystems RABC der DIN EN 14065 voll abdecken. Das RAL-Gütezeichen stellt heute den Stand der Technik für sachgemäße Wiederaufbereitung von Wäsche aus Lebensmittelbetrieben dar. Alle Mitgliedsbetriebe haben ein Hygiene-Managementsystem installiert mit regelmäßigen Eigenkontrollen des Betriebes sowie textiltechnologische, mikrobiologische und hygienetechnische Kontrollen aller hygiene-relevanten Stellen im Betrieb von unabhängiger Stelle.

RAL-Gütezeichen 992/3

Der Anhang A enthält die Prüfungsmethode für eine mikrobiologische Prüfung von Arbeitskleidung.

Im Anhang B sind kurze Hinweise für das Tragen der Arbeitskleidung enthalten; diese können in entsprechende Arbeitsanweisungen für Mitarbeiter übernommen werden.

Tabellarische Darstellung der spezifischen Anforderungen an Arbeitskleidung

| Anforderungen | Risikoklassen | | |
|------------------------|--|---|-----|
| | RK1 | RK2 | RK3 |
| Allgemeines | von 4.1.1 bis 4.1.7 und 4.1.8 Allgemeines | | |
| | | 4.1.8 und 4.3.1.4.4 Verschmutzungen müssen visuell leicht erkennbar sein | |
| Oberstoff | 4.3.1.2 Anforderungsprofil an den Oberstoff | | |
| Konfektion | 4.3.1.3.3 bis 4.3.1.3.7 Anforderungen an die Konfektion | | |
| | | 4.3.1.3.2 keine Außentaschen | |
| Wiederaufbereitbarkeit | 4.3.2 industriell waschbar und desinfizierbar | | |

| | | | |
|--|---|--|---------------------------------------|
| Sonstige Elemente der Arbeitskleidung wie: Kopfbedeckung Handbedeckung Fußbedeckung Schürzen | 4.3.1.4 | | |
| Wechsel der Arbeitskleidung | 4.4.1.1 allgemeine Anforderungen | | |
| | 4.4.1.2 i.d.R. wöchentlicher Wechsel | 4.4.1.3 i.d.R. täglicher Wechsel | 4.4.1.4 mind. täglicher Wechsel |
| Wiederaufbereitung | 4.4.2 Die hygienische Qualität sollte mit einem entsprechenden Qualitätssicherungssystem, z. B. DIN EN 14065, sichergestellt sein. | | |
| Aufbewahrung im Betrieb | 4.4.3 | | |

6.2.3.3 DIN EN 14065

Mikrobiologische Qualität von Textilien

Die Norm legt ein System zur Kontrolle der mikrobiologischen Qualität von Textilien während der Aufbereitung fest. Es kommt in definierten Bereichen zum Einsatz, in denen eine Kontrolle der Biokontamination (Kontamination mit lebensfähigen Mikroorganismen) notwendig ist. Beschrieben werden eine Risikoanalyse und das Kontrollsystem „Biokontamination (RABC) in Wäschereien“, um eine definierte mikrobiologische Qualität aufbereiteter Textilien sicherzustellen.

Die Notwendigkeit einer abgesicherten mikrobiologischen Qualität führt deshalb für Wäschereibetriebe zu neuen Prozesslenkungsverfahren, die die mikrobiologische Qualität von gewaschenen Textilien gewährleisten.

Gute Bearbeitungspraxis

Dabei ist eine gute Bearbeitungspraxis Voraussetzung für die DIN EN 14065. Unter guter Bearbeitungspraxis wird die sachgerechte Wäschepflege nach dem Stand der Technik verstanden. Das Ziel sachgerechter Wäschepflege ist, die aufzubereitenden Textilien in einen sensorisch einwandfreien Zustand zu versetzen. Des Weiteren sollen die Textilien dabei frei von unangenehmen Gerüchen sein.

Beispiele guter Bearbeitungsvoraussetzungen für die Biokontaminationskontrolle sind in Anhang A beschrieben.

Der Kern der EN 14065 besteht im Prinzip aus 7 Grundsätzen, nach denen ein entsprechendes System aufgebaut werden kann. Die Grundsätze des Risikoanalyse- und Kontrollsystems Biokontamination (RABC) lauten wie folgt:

7 Grundsätze ähnlich HACCP

Grundsatz 1: Auflistung mikrobiologischer Gefahren und Kontrollmaßnahmen

Grundsatz 2: Bestimmung der Kontrollpunkte (CP)

Grundsatz 3: Zielgrenzwert und Toleranzen für jeden Kontrollpunkt (CP)

Grundsatz 4: Festlegung eines Überwachungssystems für jeden Kontrollpunkt (CP)

Grundsatz 5: Festlegung von Korrekturmaßnahmen

Grundsatz 6: Festlegung der Kontrollverfahren des RABC-Systems

Grundsatz 7: Festlegung eines Dokumentationssystems

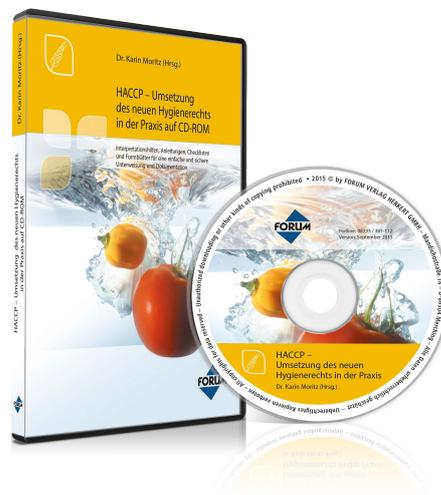
Das RABC-System ist vergleichbar mit dem HACCP-Konzept für den Lebensmittelbereich. Die DIN EN 14065 selbst enthält keine Arbeitsanweisungen sowie Grenzwerte zu Erstellung eines Qualitätsmanagementsystems mit Risikoanalyse. Allerdings bietet das System die Möglichkeit einer Erstellung für hauseigene QM-Systeme und auch für Kundenanforderungen.

RABC-System



WISSEN,
DAS ANKOMMT.

Bestellmöglichkeiten



HACCP - Umsetzung des neuen Hygienerechts in der Praxis

Für weitere Produktinformationen oder zum Bestellen hilft Ihnen unser Kundenservice gerne weiter:

Kundenservice

☎ **Telefon: 08233 / 381-123**

✉ **E-Mail: service@forum-verlag.com**

Oder nutzen Sie bequem die Informations- und Bestellmöglichkeiten zu diesem Produkt in unserem Online-Shop:

Internet



<http://www.forum-verlag.com/details/index/id/5757>

FORUM VERLAG HERKERT GMBH, Mandichostraße 18, 86504 Merching,
Tel.: (08233) 381 123, E-Mail: service@forum-verlag.com, Internet: www.forum-verlag.com