

Aptarkime, kaip darbo drabužiai veikia maisto saugą.

Maisto Pramonė reikia daugiau higienos nei kitose pramonės šakose, nes į maisto saugos riziką negalima žiūrėti lengvai. Kad būtų išvengta kryžminės taršos, kurią sukelia drabužiai, ten dirbantis asmuo turi dėvėti jiems tinkamus drabužius.

Drabužiai, kuriuos žmogus dėvi nuo kepurės iki prijuostės ir daugiau, gali užkrėsti maistą biologiniais ar fizikiniais teršalais, o jei nebus įgyvendintos maisto saugos priemonės, maisto verslas turėtų parengti keletą gairių. Čia turėsite įvairių **Darbo Rūbai**, kuriuos privalote dėvėti dirbdami maisto pramonėje.

Galite tiesiog sudaryti drabužių, kurių jums reikia maisto pramonėje kaip virėjui, kontrolinį sąrašą. Paskaitykite čia –



Virėjo drabužių kontrolinis sąrašas

Skrybėlės

Tai yra populiariausi virėjų aprangos elementai, kurių būna įvairių.

- „Toque Blanche“: populiari kepurės rūšis, kurią naudoja virėjai. Ji sukurta taip, kad jūsų plaukai nepatektų į veidą, būtų saugūs, taip pat gerai cirkuliuotų oras, kad vėsintumėte.
- Skullcap: Šio tipo kepurės **Maisto Pramonė** naudoja daugelis, nes jos idealiai tinka trumpiems plaukams, todėl jas gali naudoti ir vyrai.
- Mob dangtelis: jis skirtas padengti visą plaukų liniją ir turi elastingą angą, leidžiančią plaukus įdėti į vidų.
- Plaukų tinklelis: kai kurios įstaigos ir sveikatos priežiūros institucijos pageidauja, kad darbuotojai dėvėtų tinklelius plaukams, nes jie užtikrina, kad jūsų plaukai būtų apsaugoti.

Striukės

Nesvarbu, ar ieškote **Darbo Rūbai Moterims**, ar vyrams, tradicinė virėjo striukė visada yra balta, kad pabrėžtų švarą, tačiau daugelis įmonių šiais laikais renkasi juodus arba mėlynus šefus.

Komercinėse virtuvėse kyla daug pavojų nuo garų iki dujų liepsnos, o karštos orkaitės ir striukės yra pagamintos iš ugniai atsparios ir dvigubo storio medvilnės, kad apsaugotų jūsų kūną.

Prijuostė

[Maisto Pramonė](#) dirbantys privalo dėvėti kokybiškas prijuostas. Kadangi tai suteiks papildomos apsaugos ir padės išlaikyti jūsų uniformą švarią. Dauguma jų turės tvirtas kišenes, kad galėtumėte laikyti įrankius, kurie dažniausiai naudojami.

Virėjos kelnės ir batai

Kai žinote kelnų spalvą, stilių ir modelį, kurias turite dėvėti dirbdami virtuvėje, galėsite pasirinkti pagal savo patogumą. Galite pasirinkti laisvą ir maišytą, kad palaikytumėte savo mobilumą ir užtikrintumėte tinkamą vėdinimą. O kartu su patogia darbo apranga reikalinga ir patogi avalynė.

Jie apsaugos jūsų kojas nuo galimo išsiliejimo ir gali būti karšti bei sunkūs, kad apsaugotų nuo krantinčių aštrių daiktų. Visus reikalingus **[Darbo Rūbai](#)** įsigyti pas mus, kai ketinate dirbti virtuvėje.

Dalykai, kuriais reikia pasirūpinti

Dirbdami su uniforma bet kurioje pramonės šakoje turite laikytis tam tikros praktikos. O kalbant apie maisto pramonę virtuvėje, turite laikytis kai kurių esminių praktikų, kurios yra

- Jūs neturite dėvėti uniformos lauke

Uniformomis reikia tinkamai pasirūpinti ir neturėtumėte jų dėvėti lauke, išskyrus darbą.

- Tinkamai išskalbkite ir laikykite drabužius

Tinkamai išskalbdami **[Darbo Rūbai Moterims](#)**, galite užkirsti kelią bakterijų plitimui maiste ir kitose vietose. Jei ten dirbantis asmuo yra atsakingas už savo darbo drabužių valymą, tai apima audito procesą, siekiant užtikrinti, kad būtų laikomasi taisyklės.

- Laiku pakeiskite prijuostas

Visada pakeiskite prijuostas, kai pereinate nuo darbo su didelės rizikos maisto produktais.

- Vienoje vietoje naudokite pirštines ir tinklelius plaukams

Nenaudokite vienkartinį pirštinių ir tinklelio plaukams antrą kartą, nes jie skirti naudoti tik vieną kartą.

Paskutiniai žodžiai!

Kai dirbate **[Maisto Pramonė](#)** ar bet kurioje kitoje įmonėje, būtina žinoti detales apie ten esančius drabužius. Galite tiesiog apsilankyti mūsų svetainėje ir įsigyti tinkamų **[Darbo Rūbai](#)** tiek vyrams, tiek moterims bet kurioje pramonės šakoje.