

Efektywność i bezpieczeństwo w zakładach przetwórstwa spożywczego: rola Systemów Rejestracji Czasu Pracy i Kontroli Dostępu



Jakie znaczenie mają systemy kontroli dostępu i rejestracji czasu pracy w zapewnianiu efektywności oraz bezpieczeństwa w zakładach przetwórstwa spożywczego? Dowiedz się o ich wpływie na codzienną działalność firm.



www.unicard.pl

Paweł Kieczmur
Business Development
Director w Unicard



Wyzwania zakładów przetwórstwa spożywczego w kontekście bezpieczeństwa oraz dyscypliny pracy

Zakłady przetwórstwa spożywczego to szczególnie wymagające miejsca pracy, gdzie kluczowe znaczenie mają dyscyplina, maksymalna higiena i bezpieczeństwo.

Wyzwania dotyczą m.in. przestrzegania rygorystycznych norm i procedur. Zapewnienie, aby **każdy pracownik znał i przestrzegał zasady higieny oraz bezpieczeństwa**, wymaga ciągłego szkolenia oraz edukacji. Jest to szczególnie istotne, ponieważ niedokładność lub błędy mogą prowadzić do skażenia żywności, co z kolei ma katastrofalne skutki dla zdrowia konsumentów i reputacji firmy.

Zarządzanie pracownikami, zwłaszcza fizycznymi i produkcyjnymi, jest także dużym wyzwaniem. Należy utrzymać ich motywację, jednocześnie wymagając ścisłego przestrzegania procedur. Trudne warunki pracy i specyfika branży często prowadzą też do **dużej rotacji persone-**

lu, co wpływa na ciągłość pracy, poziom wiedzy i doświadczenia zespołu, a także na kulturę bezpieczeństwa oraz higieny w zakładzie. Nowi pracownicy wymagają dodatkowego czasu i zasobów na szkolenie, a częsta zmiana personelu może obniżać efektywność operacyjną oraz zwiększać ryzyko błędów w produkcji.

Istotne jest także przestrzeganie przepisów pracy, w tym zarządzanie czasem pracy i zapewnienie odpowiednich warunków. Przepracowanie personelu może prowadzić do błędów, zagrażając bezpieczeństwu zarówno pracowników, jak i produktów.

Kolejnym kluczowym elementem jest oczywiście monitorowanie i utrzymywanie czystości w zakładzie. Obejmuje to regularne dezynfekcje, właściwe przechowywanie surowców oraz przestrzeganie zasad bezpieczeństwa podczas obsługi maszyn. Dodatkowo, pracownicy muszą być świadomi potencjalnych zagrożeń, a także prawidłowo postępować w przypadku awarii lub wypadków.

Systemy Kontroli Dostępu i Rejestracji Czasu pracy jako katalizator dobrych zmian

Biorąc pod uwagę te wyzwania, systemy kontroli dostępu (KD) i rejestracji czasu pracy (RCP) stanowią kluczowe narzędzia w utrzymaniu dyscypliny oraz bezpieczeństwa w zakładach przetwórstwa spożywczego. Te zaawansowane technologie, umożliwiając skrupulatne śledzenie czasu pracy i ruchu pracowników, **przynoszą korzyści zarówno dla zarządzania zasobami ludzkimi, jak i dla całego procesu produkcyjnego.**

Przykładowo, wdrożenie systemu, który rejestruje czas pracy i weryfikuje obecność personelu, eliminuje problemy związane z nieprecyzyjnym rozliczaniem czasu pracy. To z kolei przekłada się na:

- efektywniejsze zarządzanie finansami przedsiębiorstwa;
- ograniczenie czasu pracy osób, które zajmują się ręcznym rozliczaniem czasu pracy;
- mniejsze ryzyko jakichkolwiek pomyłek.



Systemy w czasie rzeczywistym dostarczają informacji o tym, **gdzie znajduje się pracownik**. Dzięki temu możliwa jest optymalizacja procesów pracy, identyfikacja „wąskich gardeł” w produkcji oraz zapewnienie, że wszelkie procedury bezpieczeństwa są przestrzegane. W kontekście bezpieczeństwa żywności istotne jest z kolei, aby pracownicy nie przebywali w strefach, gdzie mogą przypadkowo zanieczyścić produkty. Systemy te umożliwiają monitorowanie i zapobieganie takim sytuacjom.

Ponadto, w zakładach, gdzie przestrzeganie norm sanitarnych i higienicznych jest krytyczne, systemy KD mogą zapobiegać wejściu osób nieupoważnionych do stref czystych lub wymagających specjalnych środków ochrony. Dzięki temu ryzyko skażenia krzyżowego jest znacząco zmniejszone.

Statystyki potwierdzają, że systemy KD i RCP przynoszą znaczące korzyści. Na przykład **mogą znacznie zredukować nieplanowane absencje**, co:

- zwiększa produktywność i nadzór nad planem produkcyjnym;
- pozwala na lepszą organizację zasobów;
- redukuje potrzebę zatrudniania pracowników tymczasowych, zmniejszając ryzyko błędów związanych z niedostatecznym doświadczeniem czy znajomością procedur.

Na jakie korzyści mogą liczyć zakłady przetwórstwa spożywczego, wdrażając systemy KD i RCP?

Wdrożenie systemów kontroli dostępu i rejestracji czasu pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego przynosi szereg korzyści, które wykraczają poza prostą rejestrację obecności pracowników.



Ewidencja czasu pracy

Dokładna rejestracja czasu pracy pozwala na precyzyjne rozliczanie godzin pracy oraz eliminację pomyłek przy rozliczaniu ręcznym, co jest szczególnie ważne w branży charakteryzującej się sezonowymi wzrostami zapotrzebowania na pracowników czy zatrudnianiem pracowników agencyjnych.

Przyspiesza także prace kadrowe, eliminuje problem spóźnień, wcześniejszych wyjść, czy dyscyplinuje kwestię długości przerw.

Zabezpieczenie przed nieuprawnionym dostępem

Systemy umożliwiają kontrolę dostępu do kluczowych obszarów zakładu, zapobiegając tym samym nieautoryzowanemu wejściu i potencjalnym zagrożeniom dla bezpieczeństwa żywności. Dla przykładu - w systemach KD możliwe jest precyzyjne określenie, do jakich pomieszczeń mogą mieć dostęp konkretni pracownicy czy grupy pracowników.

W branży, gdzie kontaminacja może prowadzić do poważnych konsekwencji zdrowotnych i finansowych, takie rozwiązania są nieocenione. Dzięki nim możliwe jest także monitorowanie ruchu pracowników, co pozwala na **identyfikację i eliminację niebezpiecznych praktyk** (jak np. pożyczanie identyfikatorów) oraz szybkie reagowanie w przypadku awarii lub innych sytuacji kryzysowych.

Optymalizacja procesów

Analiza danych zbieranych przez systemy kontroli dostępu i rejestracji czasu pracy pozwala na identyfikację obszarów, w których procesy mogą być usprawnione, co przekłada się na zwiększenie efektywności operacyjnej.

Przykładowo, analizując czas pracy pracowników można lepiej zorganizować harmonogramy pracy i zmniejszyć przestoje.

Przestrzeganie przepisów prawa pracy

Warto także podkreślić, że tego rodzaju systemy wspierają przestrzeganie przepisów prawa pracy, zapewniając dokładne śledzenie czasu pracy, co jest ważne w kontekście obowiązujących regulacji dotyczących nadgodzin czy przerw. To nie tylko minimalizuje ryzyko wystąpienia sporów pracowniczych, ale także zwiększa transparentność i buduje zaufanie wśród pracowników.



Systemy KD i RCP **zapewniają zgodność z przepisami RODO** m.in. ograniczając dostęp do danych osobowych tylko dla upoważnionych pracowników.

Ciekawym przykładem jest też możliwość weryfikacji przez systemy kontroli dostępu oraz rejestracji czasu pracy, czy pracownik posiada ważne badania lekarskie i na tej podstawie udzielenie lub odmowa dostępu.

Co więcej, systemy KD rejestrują każde przejście, np. ze strefy brudnej do czystej, co może pozwolić np. na wygenerowanie raportu o pomyślnej

REKLAMA



VITACEL Błonnik Pszenny
– for good food and good profit

- najwyższej jakości włókna pszenne
- wysoka wydajność obróbki cieplnej (nawet do 5% więcej)
- specjalne typy do mielonego mięsa, salami i nastrożu

JRS Fibers for Life.

Rettenmaier Polska
Sp. z o.o.
Bitwy Warszawskiej 1920 r. 7B
02-366 Warszawa
mobile +48 600 422 222
Tel + 48 22 608 51 00
e-mail: jrs@jrs.pl

higienizacji pracowników na potrzeby kontroli Państwowej Inspekcji Pracy.

Integracja z innymi rozwiązaniami

Systemy kontroli dostępu często są zintegrowane z innymi systemami bezpieczeństwa, takimi jak monitoring wizyjny, alarmy, czy systemy PPOŻ (np. SSP), co zwiększa ogólny poziom bezpieczeństwa zakładu. Inne popularne integracje to np. maszyny vendingowe do wydawania produktów BHP, czytniki tablic rejestracyjnych na parkingach,

systemy dezynfekcji, wagowe, czy rozwiązania kadrowo-płacowe do rozliczania wynagrodzeń. Dzięki temu, zarządzanie zakładem staje się bardziej elastyczne i efektywne, co przekłada się na zwiększenie konkurencyjności firmy.

Moduły zwiększające dyscyplinę w zakładzie

Wiele modułów w systemach KD znajduje szczególne zastosowanie w zakładach przetwórstwa spożywczego. Przykładem może być moduł inspekcji pracowników, wykorzystywany przy wejściu na teren zakładu.

W praktyce, gdy pracownik wylosowany do inspekcji będzie chciał skorzystać z punktu kontroli dostępu i przejść np. przez bramkę, sterownik nie przepuści takiej osoby. Na stanowisku ochrony wyświetlą się dane pracownika oraz komunikat o konieczności przeprowadzenia kontroli. **Dopiero po weryfikacji żywności pracownik będzie mógł swobodnie przemieszczać się po punktach kontroli dostępu.**

Co więcej, to operator systemu ustala i wprowadza zasady oraz prawdopodobieństwo wylosowania osób do kontroli, a moduł można wykorzystać także np. do weryfikacji, co pracownik wynosi z hali produkcyjnej.

Zarządzanie harmonogramami pracy

Systemy RCP ułatwiają organizację pracy zmianowej - umożliwiają kontrolę wejść i wyjść pracowników na podstawie harmonogramu ich pracy. To pozwala z łatwością weryfikować, czy personel przestrzega zasad grafiku, pracownicy bez wiedzy przełożonego nie zamieniają się zmianami, nie spóźniają się, nie wychodzą za wcześniej lub zostają po godzinach.

“Wymuszanie” ścieżek przejść

Systemy kontroli dostępu mogą pilnować, aby uprawnione osoby lub grupy osób poruszały się przez wyznaczone punkty KD wyłącznie w określonej kolejności, np.:

Portiernia -> Szatnia -> Dezynfekcja -> Hala produkcyjna. Zasada kolejności przejść obowiązuje również w drodze powrotnej. To pozwala maksymalnie zadbać o higienę pracownika, aby przed wejściem na produkcję nie miał np. styczności z materiałami, które mogłyby skażać żywność.

Bezpieczna ewakuacja

W przypadku awarii lub innych sytuacji awaryjnych, kontrola dostępu pozwala na szybkie i skuteczne zarządzanie sytuacją, odblokowując przejścia oraz ułatwiając ewakuację z zagrożonych obszarów. Dodatkowo system jest wyposażony w raport ewakuacyjny, który daje firmie informacje na temat liczby osób znajdujących się na terenie zakładu.

Przykład wdrożeń systemów

Jedną z wiodących firm w zakresie systemów kontroli dostępu i rejestracji czasu pracy jest polska marka Unicard. Firma w ciągu ponad 30 lat działalności na rynku zaprojektowała i wdrożyła systemy KD i RCP dla m.in. takich marek jak Maczfit, Hilton Foods, Grana, Bahlsten oraz Lajkonik Snacks.

Dostarczane przez Unicard rozwiązania są przystosowane do wymagań zakładów przetwórstwa spożywczego – dzięki wysokiej odporności na podwyższone warunki higieniczne, wilgoć czy niską temperaturę od lat działają w firmach o tym profilu. Co więcej, zespół wdrożeniowy stara się zorganizować operację implementacji systemu bez konieczności wstrzymywania pracy w obiekcie.

Jednym z ciekawszych wdrożeń jest wspomniana już współpraca Unicardu z Maczfit. Do kluczowych wymagań producenta i dostawcy cateringu dietetycznego należało m.in.:

- wdrożenie rozwiązań, które udoskonaliłyby procesy dezynfekcji oraz higieny pracowników;
- dostosowaniu urządzeń do wymogów BHP oraz dróg ewakuacyjnych;
- zapewnieniu przepustowości wejścia, aby pomiędzy pomieszczeniami produkcyjnymi nie tworzyła się kolejka;
- ochronie personelu przed zarażeniem wirusem COVID-19.

Odpowiedzią na te potrzeby był kompleksowy system dezynfekujący. W strefach czystych kuchni i pakowni zamontowano śluzę sanitarną, które jednocześnie czyszczą obuwie oraz dezynfekują ręce pracowników. Po dezynfekcji bramka obrotowa zostaje zwolniona i umożliwia przejście do kolejnego pomieszczenia. Zamontowane na śluzie barierki kontrolne z wypustami uniemożliwiają pominięcie kołowrotu, wymuszając odbycie wszystkich etapów dezynfekcji. W ten sposób znacznie zwiększono dyscyplinę, bezpieczeństwo i higienę na terenie zakładu produkcyjnego Maczfit.

Rozwiązanie obniża też koszty produkcji, poprzez systematyczne działania zapobiegawcze w zakresie higieny. Inwestycja w technologie wzmocniła również wizerunek firmy oraz wpłynęła na wzrost zaufania ze strony kontrahentów, klientów czy dostawców.

Jak widać, rozwiązania kontroli dostępu i rejestracji czasu pracy mogą być dostosowane do indywidualnych potrzeb przedsiębiorstw z branży przetwórstwa spożywczego. W ten sposób oprócz oczywistych korzyści – jak zwiększone bezpieczeństwo i dyscyplina – przedsiębiorstwa mogą maksymalnie optymalizować procesy, jednocześnie nawet obniżając koszty produkcji. ■



VITACEL Błonnik Pszenny – ubytki pod kontrolą

- obniżenie kosztów przez ograniczenie ubytków cieplnych
- zdecydowanie mniejsze straty podczas przechowywania
- eliminacja wycieków fazy wodno-tłuszczowej w produktach pakowanych próżniowo



Rettenmaier Polska
Sp. z o.o.
Bitwy Warszawskiej 1920 r. 7B
02-366 Warszawa
mobile +48 600 422 222
Tel + 48 22 608 51 00
e-mail: jrs@jrs.pl