



Jak zapewnić bezpieczeństwo pracowników przy produkcji żywności?

Istnieje teoria mówiąca o tym, że produkcja żywności, stanowiąca aż 10% światowego PKB, powinna być traktowana tak samo jak część najważniejszych krajowych gałęzi przemysłu i stawiana na równi m.in. z dostarczaniem energii, wody, opieką zdrowotną czy nadzorem finansowym. Zakłócenia, a tym samym niedobory na sklepowych półkach, stanowią bowiem realne zagrożenie mające poważne konsekwencje dla obywateli. Jak zatem podnieść poziom bezpieczeństwa w zakładach produkujących żywność i minimalizować ryzyko przestojów? Pomocne mogą okazać się technologie wizyjne.



Dagmara Pomirska
Head of Sales Poland, Ukraine & Baltics, Axis Communications

Sektor produkcji żywności od zawsze boryka się z licznymi zagrożeniami: możliwym zanieczyszczeniem produktów, zmniejszoną podażą składników czy ryzykiem uszkodzeń linii produkcyjnych. Znamy liczne przykłady, kiedy to np. niebezpieczne substancje dostawały się do jedzenia dla niemowląt czy też w burgerach wołowych znajdowano mięso końskie. Niestety, często miało to związek z niewystarczającym przestrzeganiem zasad dotyczących higieny w zakładzie pracy, co w konsekwencji doprowadza do wprowadzenia skażonej żywności do obiegu. Masowe

wycofywanie produktów z rynku zagraża reputacji firmy i może znacznie wpłynąć na jej kondycję finansową.

Pandemia COVID-19 pokazała, że dodatkowym utrudnieniem dla producentów mogą być także niewydolne łańcuchy dostaw. Wszystko to sprawia, że wielu producentów zastanawia się obecnie nad tym, jak dodatkowo zwiększyć poziom kontroli BHP, by sprostać dzisiejszym wyzwaniom.

– Konieczne jest przyjrzenie się całemu procesowi produkcji i zabezpieczenie go na każdym etapie, podobnie jak ma to miejsce w przypadku infrastruktury krytycznej. W każdym kroku – od zewnętrznej ochrony zakładu, aż po pakowanie – producentów mogą wspierać innowacyjne technologie – podkreśla Dagmara Pomirska z Axis Communications.

OCHRONA PERYMETRYCZNA

Choć wydaje się to oczywiste, pierwszym krokiem do odpowiedniego zabezpieczenia zakładu produkującego żywność jest zapewnienie, że żadna nieuprawniona osoba nie będzie miała do niego dostępu. O tego typu środki ochrony warto zadbać już na zewnętrznym terenie, wdrażając tzw. ochronę perymetryczną. Wykorzystując technologię dozoru wizyjnego, można ostrzec pracowników o wszelkich

próbach naruszenia zewnętrznych granic zakładu (ptotów, bram itp.) zarówno w dzień, jak i w nocy, jednocześnie minimalizując fałszywe alarmy.

Optymalnym rozwiązaniem może być w takim wypadku integracja kamer termowizyjnych i wizyjnych, pozwalająca na automatyczną identyfikację i badanie potencjalnego zagrożenia. Tym samym, przejście zwierzęcia przez monitorowany teren zostanie wykryte, ale nie będzie musiało być zgłaszane do pracowników ochrony. System samodzielnie zakwalifikuje je jako niegroźne zdarzenie. Jednocześnie, w przypadku sytuacji krytycznej, system będzie mógł również automatycznie zareagować, np. korzystając z głośników IP audio, które nadadzą automatyczny komunikat odstrasżający intruza. Dodatkowo rozwiązania te może wspierać technologia radarowa. Radar skonfigurowany do działania w określonych obszarach, takich jak np. dachy budynków lub obszar ogrodzony, może wykrywać ruch na większym obszarze niż same kamery termowizyjne.

BEZPIECZNY DOSTĘP

Niezbędnym elementem, o który należy zadbać w zakładach produkujących żywność, jest także skuteczna kontrola dostępu do poszczególnych stref. Należy zapewnić, by do określonych obszarów mógł wejść upoważniony, ale także odpowiednio przeszkolony i wykwalifikowany personel. Linie do produkcji żywności wymagają bowiem znacznie surowszej kontroli niż biura administracyjne, a rozwiązania kontroli dostępu muszą uwzględniać te różnice.

Choć dzisiaj najczęściej używanym narzędziem dostępowym są identyfikatory (karty), nie gwarantują one, że osoba posługująca się daną plakieta faktycznie jest jej właścicielem. Aby zapewnić wyższy poziom bezpieczeństwa, już teraz wprowadza się podwójną weryfikację, łącząc użycie identyfikatorów i np. tymczasowych kodów QR przesyłanych na smartfony osób wchodzących. System dopiero po zeskanowaniu kodu, który ważny jest tylko przez z góry określony czas, może odblokować drzwi i wpuścić daną osobę do konkretnej przestrzeni.

Według Dagmary Pomirskiej: – Dostęp osób nieupoważnionych może zagrażać nie tylko integralności żywności, ale także bezpieczeństwu personelu. Powiązanie dobrej ochrony perymetrycznej ze skutecznym systemem kontroli dostępu może znacznie zmniejszyć ryzyko naruszeń, co pozytywnie wpłynie zarówno na procesy produkcyjne, jak i postrzeganie firmy w oczach pracowników.

MONITOROWANIE LINII PRODUKCYJNYCH

Przemysł spożywczy zawsze stawiał na pierwszym miejscu kwestie zachowania standardów higienicznych, jednak obecnie panujące reżimy sanitarne wymogły wdrożenie jeszcze lepszej kontroli procesów koniecznych do powstrzymania rozprzestrzeniania się bakterii i chorób. Zasady dotyczące dezynfekcji czy dystansu społecznego pozostaną z nami jeszcze długo, ale już teraz mogą być monitorowane i egzekwowane za pomocą sieciowych systemów wizyjnych i wbudowanych w nie aplikacji analitycznych. Przykładowo, osoba wchodząca na teren zakładu bez maseczki może przed wejściem usłyszeć automatycznie nadawane przypomnienie o obowiązku zakrywania ust i nosa. Podobnie jeśli chodzi o zachowywanie dystansu – przekroczenie limitu osób mogących przebywać w zakładzie zostanie odnotowane przez kamery zliczające pracowników, a następnie usłyszą oni odpowiedni komunikat audio.

Sercem zakładu jest linia produkcyjna. To o nią powinno się w szczególności zadbać, by skutecznie zapobiegać wszelkim zanieczyszczeniom żywności. Dzięki nowoczesnym technologiom wizyjnym, które monitorują pracę maszyn przez całą dobę, istnieje możliwość szybkiej i precyzyjnej oceny, dlaczego doszło do przestoju, a także gdzie szukać źródła ewentualnego zanieczyszczenia. Często pozwala to na zminimalizowanie eskalacji negatywnych efektów, nawet jeśli dojdzie do zakłóceń. Przykładowo, dana partia produktu może nigdy nie zostać wprowadzona do obiegu. Warto podkreślić, że technologie wizyjne pozwalają na precyzyjną weryfikację, ale jednocześnie nie naruszają prywatności pracowników. Ich wizerunek jest bowiem chroniony – automatycznie „wymazywany” za pomocą aplikacji do redukcji obrazu. Odtajnienie może nastąpić tylko w przypadku, gdy zajdzie taka konieczność prawna, np. podczas prac wyjaśniających zdarzenie, które doprowadziło do zanieczyszczenia.

Dagmara Pomirska z Axis Communications dodaje: – Ważne jest, by decydując się na instalację systemów wizyjnych, pamiętać o każdym etapie produkcji żywności. Od ochrony granic fabryk i magazynów przed włamaniami, poprzez zarządzanie dostępem i zabezpieczanie linii produkcyjnych, aż po dbanie o fizyczne bezpieczeństwo pracowników i dostawców, rozwiązania monitoringowe mogą wspierać sektor spożywczy w bardzo szerokim zakresie zastosowań. Wszystko po to, byśmy mogli cieszyć się świeżymi i zdrowymi produktami. ■

