

Выбор, использование и уход за инвентарем для уборки

ТРЕНИНГ ПО ГИГИЕНЕ



Почему очистка и выбор, использование и техническое обслуживание инвентаря для уборки важно?

- » Повышает эффективность очистки
- » Повышает уровень безопасности пищевых продуктов, качество и срок годности
- » Минимизирует риск отзыва продуктов
- » Минимизирует риски и стоимость судебных разбирательств
- » Защищает / повышает репутацию компании и ее доход
- » Уменьшает риск травмирования персонала
- » Снижает отходы

Узнайте больше и расширьте свои знания по ключевым вопросам, связанных с пищевой промышленностью в следующих разделах.

Выбор

Выбор оборудования для очистки зависит от различных факторов на производстве, таких как:

- » Тип производства (тип пищевых продуктов)
- » Тип поверхности
- » Заданные стандарты (внутренние, внешние стандарты, категория риска, тип потребителя)
- » Ресурсы (время, деньги, персонал)

Соответствие целям
Здоровье и безопасность
Хорошо Гигиенический дизайн
Качество / Долговечность / Стоимость

При выборе оборудования для
очистки, есть важные моменты,
которые необходимо учитывать.

Соответствие задаче

Аудит и соответствие стандартам

Определение пригодности для конкретной цели зависит от соответствующих стандартов.

Различные стандарты имеют различные требования и в целом, глобальные стандарты являются более универсальными, в то время как стандарты розничной торговли являются более конкретными.



- BRC ст.7 (2015)
- FSSC 22000 (2005)
- Розничный продавец
- МФС v.6 (2014)

Эффективность

Вы всегда должны рассмотреть несколько различных вариантов очистки инструмента, чтобы найти наиболее эффективный и действенный, находящийся всегда в удобном месте, «под рукой». Иногда это может быть не самый очевидный выбор.



Щетка с мягкой щетиной

Удаление сухих порошков



Щетка с жесткой щетиной

Удаление сухих ингредиентов на разных поверхностях (влажные или сухие)



Сгон

Иногда является альтернативой щетки, не закупоривается, его легче чистить

Материалы конструкции

Инвентарь для уборки должен быть стойкими к воздействию моющих средств и температур, которые встречаются в условиях реального производства продуктов питания. Все оборудование, используемое в непосредственном контакте с пищевыми продуктами или поверхностями, контактируемыми с пищевыми продуктами, должны быть изготовлены из материалов, допустимых для контакта с пищевыми продуктами и утвержденного в рамках стандартов ЕС и FDA.

Ответственность Производителей

Обеспечить легкий и открытый доступ к Декларациям Соответствия и результатам тестов на миграцию, по запросу.

Ответственность наших клиентов

Предоставляет доказательства для аудиторов, а также позволяет обеспечить Должную Добросовестность.

Декларация соответствия



Соберите всю доступную информацию о составе продукта



Оцените информацию в отношении ЕС и национального законодательства



Настройка общих / специальных тестов миграции в оливковом масле, этанол, уксусная кислота, TENAX и т.д.



Создание совместимой декларации ЕС о соответствии

Специалист по дизайну / функционалу

Инвентарь для уборки должен включать в себя специальные функции, по мере необходимости, чтобы сделать их оптимально подходящим для выполнения своих задач.

Примером может служить Сгон для сбора конденсата, который собирает и удаляет конденсат с потолка и труб.





Vikap.

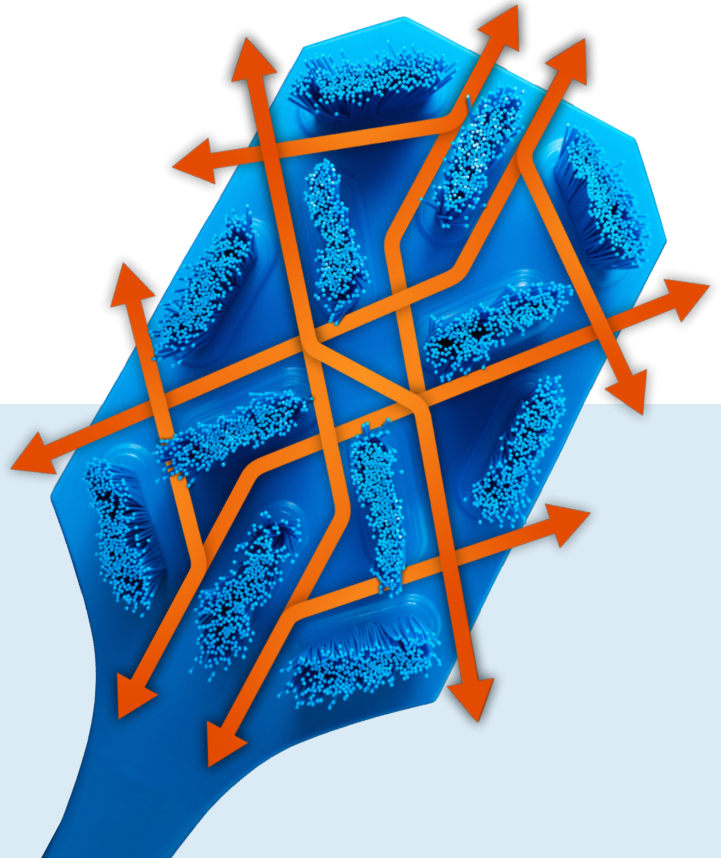
Здоровье и безопасность

Инвентарь для уборки должен быть разработан оптимально эргономичным, что сводит к минимуму повреждения при использовании.

Гигиенический дизайн

Важным фактором, который следует учитывать при выборе инвентаря для уборки является возможность очистить сам инструмент.

Надлежащая гигиеническая конструкция обеспечивает минимизацию риска перекрестного заражения, избавившись от мест, где загрязнение может попасть в ловушку и его будет трудно удалить.



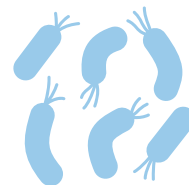
Качество, долговечность и стоимость

Уверенность в инвентаре для уборки, выбранного вами. Инвентарь должен быть изготовлен из материалов высокого качества. Оцените факторы долговечности использования и затраты на замену, риски попадания инородного тела и стоимость по оцистке и дезинфекции инвентаря.

Высококачественные гигиенические разработанные продукты могут стоить немного больше, но они ...

- » быстрее и легче чистятся
- » работают дольше
- » имеют меньше шансов быть сломанными
- » менее вероятно, что будут повреждены под воздействием тепла и химических веществ

Использование



Инвентарь для уборки, как источник и вектор загрязнения

Источники

Там, где загрязнение происходит от

Инвентарь для уборки является одним из основных источников загрязнения.

47% протестированных были загрязнены вредными бактериями.

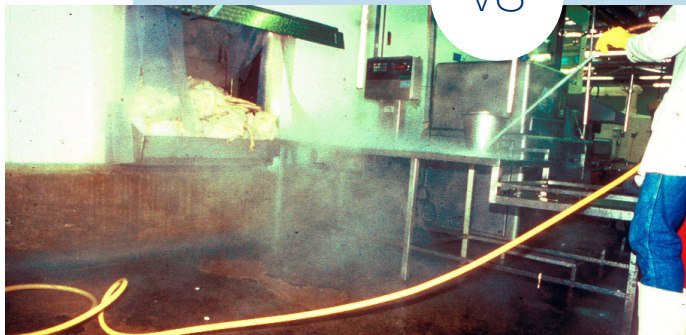
Векторы

Способы, в которых он распространяется

Все чистящие мероприятия могут увеличить риск перекрестного заражения. Степень распространения загрязнения варьируется в зависимости от типа очищающего действия, которая осуществляется.



Меньше рисков



Разные типы
уборки

Больше рисков

Методы очистки

Эффективная очистка может быть достигнута только путем, когда используется идеальная комбинация времени, усилий, температуры и химических веществ. Ручная уборка требует больше времени и усилий, но меньшие температуры и концентрации химических веществ, из-за необходимости свести к минимуму риск для людей, которые производят уборку.





Использование ручной очистки в дополнение к использованию мощных средств будет способствовать повышению эффективности очистки. Очистка и дезинфекция являются более эффективными, если сочетаются с физической нагрузкой.

Обслуживание и хранение


Обеззараживание инвентаря для уборки

Перед первым использованием

Перед первым применением, инвентарь для уборки должен быть очищен и продезинфицирован именно таким образом, как будет происходить его регулярная очистка. Удалить все этикетки.

После каждого использования

Инвентарь для уборки следует очистить с помощью проверенных методов и по утвержденным графикам, основанных на оценке риска.



Требуемый уровень обеззараживания будет зависеть от оценки уровня риска производителя продуктов питания, характера производства пищевых продуктов и окружающей среды (влажная или сухая), что конкретно должно быть удалено и какой уровень чистоты требуется.

Обеззараживание инвентаря для уборки

Каждое производств / процесс должен обеспечен утвержденным протоколом или инструкцией по очистке оборудования и помещений. Дополнительно полезно изучить информацию от производителей инвентаря и моющих средств.



Сухая и влажная очистка

Потрясти щетку или кисть, чтобы удалить крупные или мелкие загрязнения

Окончание сухой очистки

Влажная очистка
Промыть в мыльной воде

Промыть в чистой воде

Низкий риск

*Дезинфекция и сушка

Просушить

Влажная очистка
Нет низкого риска

Высокий риск

*Дезинфекция

**Стерилизация

Просушить

Влажная очистка
Нет высокого риска

- * Снизить уровень микробов до приемлемого уровня
- ** Убить всех микробов

После деконтаминации инвентаря

Все производства / технологические участки должны:

- » **Проверка** - создать метод/протокол очистки, что обеспечивает соответствующий уровень обеззараживания.
- » **Мониторинг** - проверить инвентарь для уборки после его очистки, чтобы гарантировать, что утвержденный метод был использован должным образом.

FSSC 22000 требует контроля и проверки мероприятий по уборке. Методы варьируются от простого визуального осмотра (это выглядит «чисто») до использования методов оценки. Использование быстрых методов анализа, например, использование тампонов АТФ, является популярным методом валидации.



Визуальный
осмотр



Проверка контрольных
листов по очистке и
дезинфекции



Биофайндеры



АТФ, белков,
аллергены – методы
экспресс анализа



Выборка по
микробным
смывам

Контроль за инвентарем для уборки

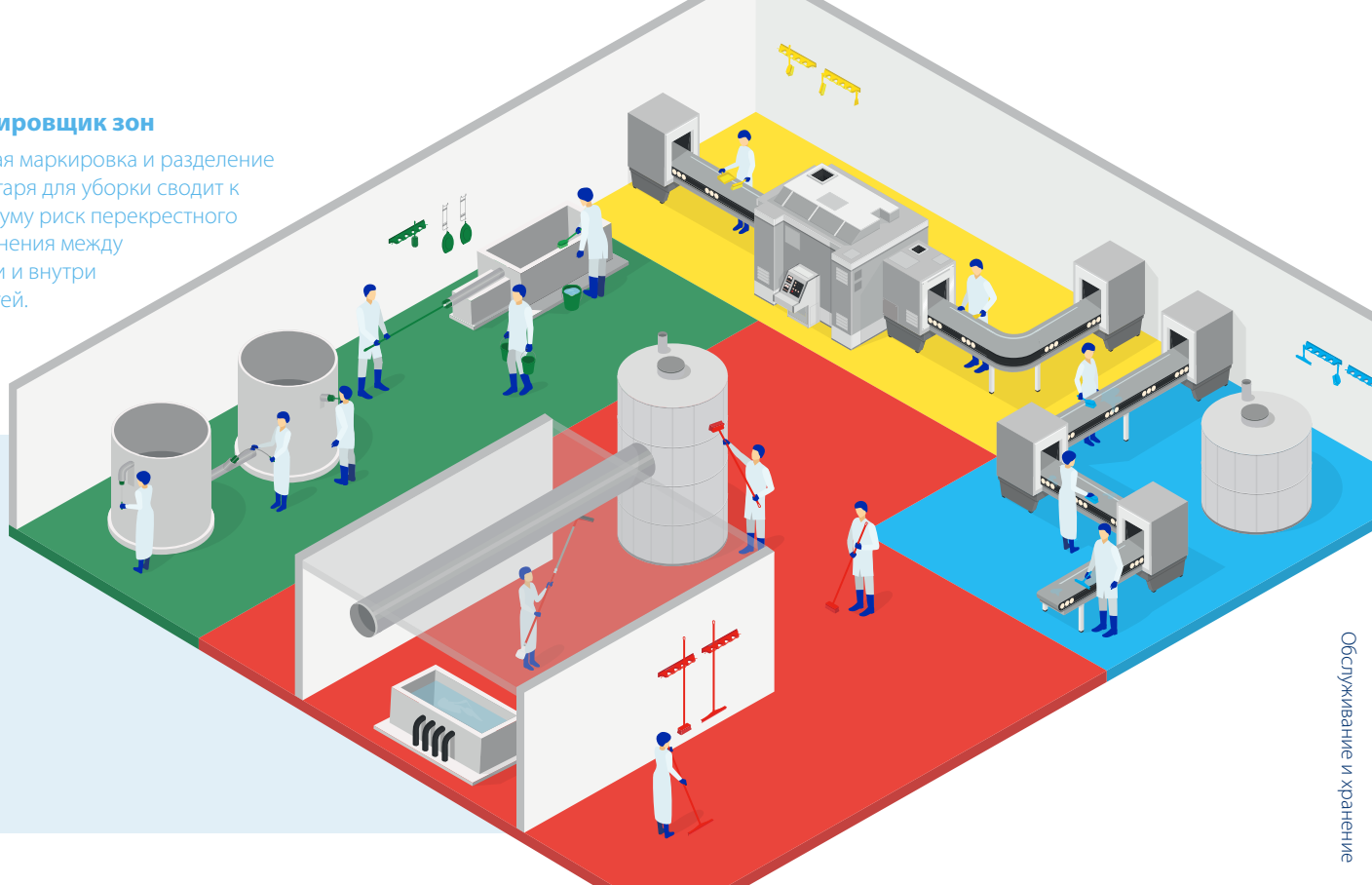
Инвентарь для уборки следует регулярно проверять на наличие повреждений и износа, и заменить в случае необходимости.

Отчеты проверки и замены должны быть сохранены.



Планировщик зон

Цветная маркировка и разделение инвентаря для уборки сводит к минимуму риск перекрестного загрязнения между зонами и внутри областей.



Хранение инвентаря для уборки

Инвентарь для уборки должен храниться на настенных кронштейнах, чтобы минимизировать повреждения оборудования, несанкционированного переноса и перекрестного загрязнения. Shadow boards обеспечивают быструю визуальную проверку на предмет отсутствия или хранения в неправильном месте.



Наши главные подсказки

- » Храните щетки, сгоны и другой инвентарь только головками вниз
- » Инвентарь должен располагаться на высоте не менее 50 см выше высоты пола
- » Храните инвентарь с ручками отдельно от другого
- » Храните чистый и грязный инвентарь отдельно
- » Мойте системы хранения регулярно



ТРЕНИНГ ПО ГИГИЕНЕ

Пожалуйста, свяжитесь с VIKAN, чтобы организовать обучающую сессию на вашем предприятии, или узнать больше о других программах обучения, предлагаемых Vikan.

Узнайте больше на vikan.com

