

Bakterie nie znają granic

Jedno z największych wyzwań stojących przed firmami z branży spożywczej wiąże się z odpowiedzią na pytanie, w jaki sposób uniknąć degradacji żywności pod wpływem bakterii. Jeśli dojdzie do zakażenia krzyżowego, tj. gdy bakterie zostaną przeniesione z jednego miejsca w procesie produkcyjnym w inne, może to doprowadzić do skażenia gotowych produktów spożywczych. Dlatego istotne jest posiadanie systemu, który zapewni wysoki poziom higieny i bezpieczeństwa żywności.



Kolory a optymalizacja procesów mycia i czyszczenia

Vikan opracował jasny i prosty system oznaczeń kolorystycznych, który ułatwia optymalizację utrzymania higieny w przedsiębiorstwie. Wszystkie akcesoria są dostępne w pięciu kolorach. Niektóre nawet w sześciu. Używając sprzętu czyszczącego w danym kolorze w ściśle określonym dziale, czy segmencie produkcji, użytkownicy mogą się szybko zorientować, gdzie dane narzędzia przynależą. W ten łatwy sposób można zapobiec przeniesieniu akcesorii z jednej strefy kolorystycznej do innej.

Narzędzia o pełnym kodzie kolorystycznym

Oznacza to, że zarówno włosie, jak i korpusy mają ten sam kolor. W ten sposób kolor każdego narzędzia jest wyraźniejszy, minimalizując możliwość pomyłki. W razie jakiegokolwiek wypadku, identyfikowalność jego źródła jest znacznie ułatwiona. System HACCP określa utrzymanie czystości jako krytyczny punkt kontroli, i co więcej, jak

wynika z naszego doświadczenia, system HACCP można zdecydowanie poprawić dzięki optymalnemu planowaniu mycia i sprzątania. Jeśli przedsiębiorstwo korzysta już z systemu HACCP, dobrze jest uzupełnić go o sprzęt czystości kodowany barwami.

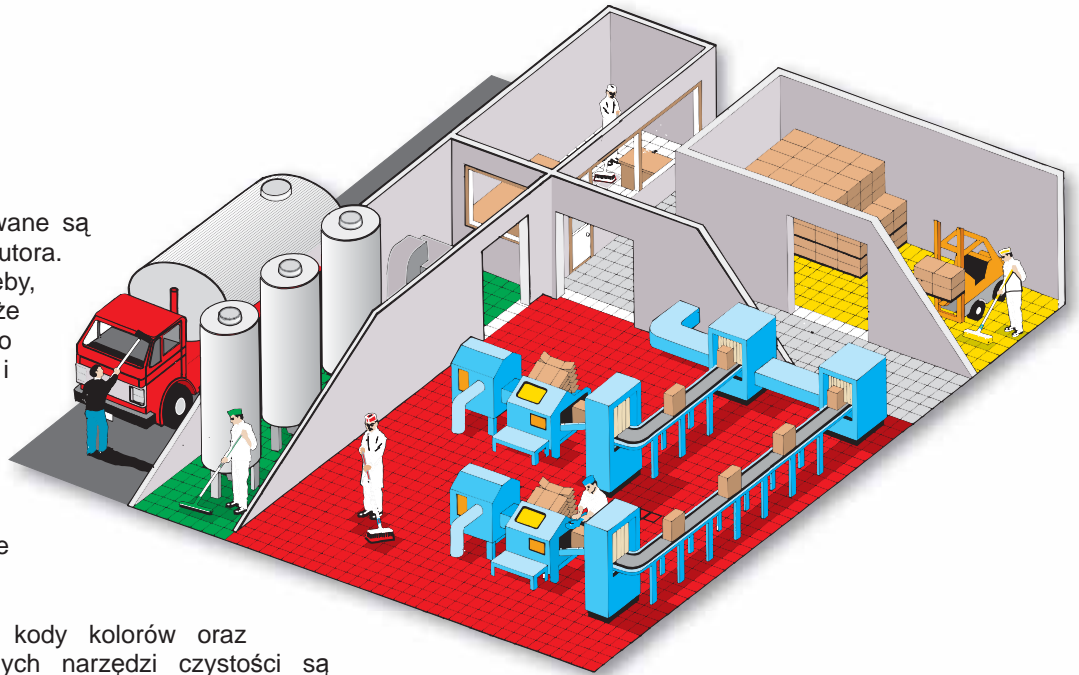
Przyniesie to szereg korzyści

- Utrzymanie czystości zostaje umieszczone w centrum uwagi jako krytyczny punkt kontroli.
- Proces mycia i czyszczenia staje się bardziej skuteczny i oszczędny.
- Zminimalizowane zostaje ryzyko zakażenia krzyżowego.

Zastosowanie Oznaczeń barwnych Vikan

Jako dodatkowe zabezpieczenie, opracowaliśmy dla naszych dystrybutorów program komputerowy. Aplikacja ta umożliwia im tworzenie wirtualnych planów pomieszczeń produkcyjnych, które dają wgląd w różne strefy kolorystyczne danego przedsiębiorstwa oraz umożliwiają zanotowanie, jakie narzędzia używane są w każdej strefie.

Informacje te przechowywane są w komputerze dystrybutora. Dlatego w razie potrzeby, odpowiedzialna firma może łatwo zmienić zarówno metody sprzątania, jak i wybór narzędzi. W ten sposób, dokumentacja znajduje się pod ręką, a wydruk z programu można umieścić bezpośrednio w folderze HACCP.



Teraz strefy sprzątania, kody kolorów oraz rozmieszczenie wybranych narzędzi czystości są wyraźnie określone. Podstawową zaletą takiego planu jest minimalizacja zagrożenia wystąpienia zakażenia krzyżowego za pośrednictwem brudnych narzędzi czyszczących. Ponadto, plan ten zapewni bardziej efektywne wyniki czystości, gdyż pracownicy będą zawsze mieli pod ręką właściwe narzędzia. Z doświadczenia wynika także, iż każde narzędzie czyszczące zachowuje dłuższą żywotność, gdy jest umyte tuż po użyciu i umieszczone na wieszaku ściennym do następnego użycia. Podsumowując, wprowadzenie kontroli kolorystycznej do procesu zachowania czystości w pomieszczeniach produkcyjnych niesie ze sobą znaczne oszczędności.

Oferujemy przygotowanie przeglądu pomieszczeń produkcyjnych w Państwa przedsiębiorstwie przez naszych profesjonalnych konsultantów. W ten sposób otrzymają.

Państwo jasny i prosty plan zachowania czystości oraz listę problemów związanych z higieną w odniesieniu do maszyn i urządzeń. Na podstawie tej oceny, przygotujemy Państwu naszą propozycję odnośnie właściwych narzędzi zachowania czystości. Wynikiem tego będzie pełna kontrola kolorystyczna wraz z planem pomieszczeń produkcyjnych oraz specyfikacją narzędzi zachowania czystości, które mogą być używane w każdej strefie. Jeśli Państwo wyrażą takie życzenie, możemy też asystować przy wdrożeniu planu oraz szkoleniu pracowników w zakresie sprzętu i jego zastosowania. Vikan hygiene system® zapewni Państwu pełną kontrolę nad kosztami higieny i zachowania czystości w przedsiębiorstwie.

