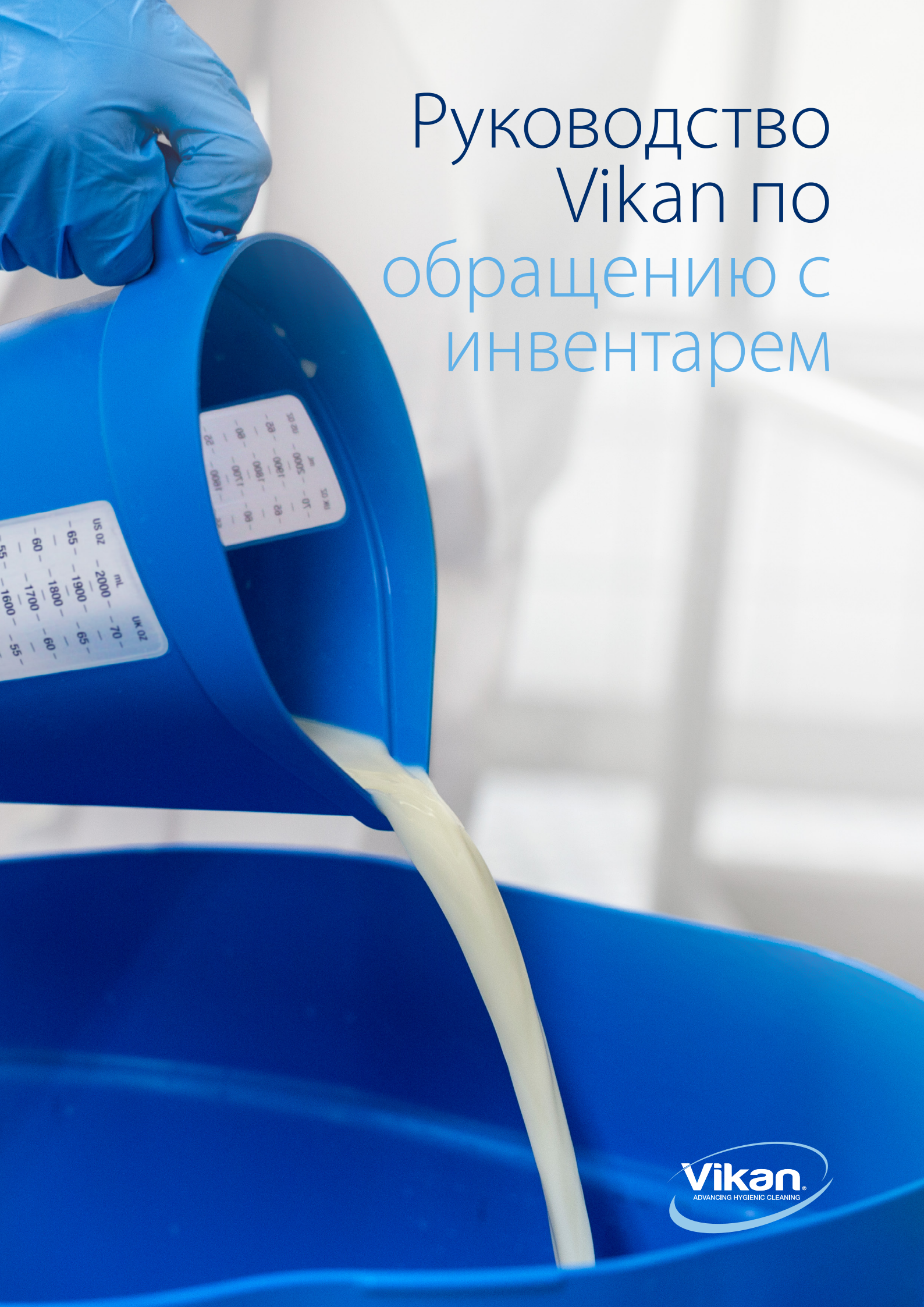


Руководство Vikan по обращению с инвентарем



Инструменты, контактирующие с продуктами питания, играют на производстве важную роль. При правильной конструкции, использовании и уходе они помогают повысить эффективность работы и обеспечить качество и безопасность продукции для потребителя.

Данное руководство призвано помочь производителям ознакомиться с качествами и свойствами необходимыми производственным инструментам для эффективного выполнения работы. В нем содержатся советы и подсказки о том, как выбирать, использовать, чистить и хранить инвентарь.

Здесь будут рассмотрены такие темы как цветокодирование, контакт с пищевой продукцией, эргономичность, чистка и хранение. В качестве примеров будут взяты инструменты из универсального ассортимента производственного инвентаря Vikan, такие как миски, ковши, скребки, ведра, лопатки для смешивания, лопаты и т.д.

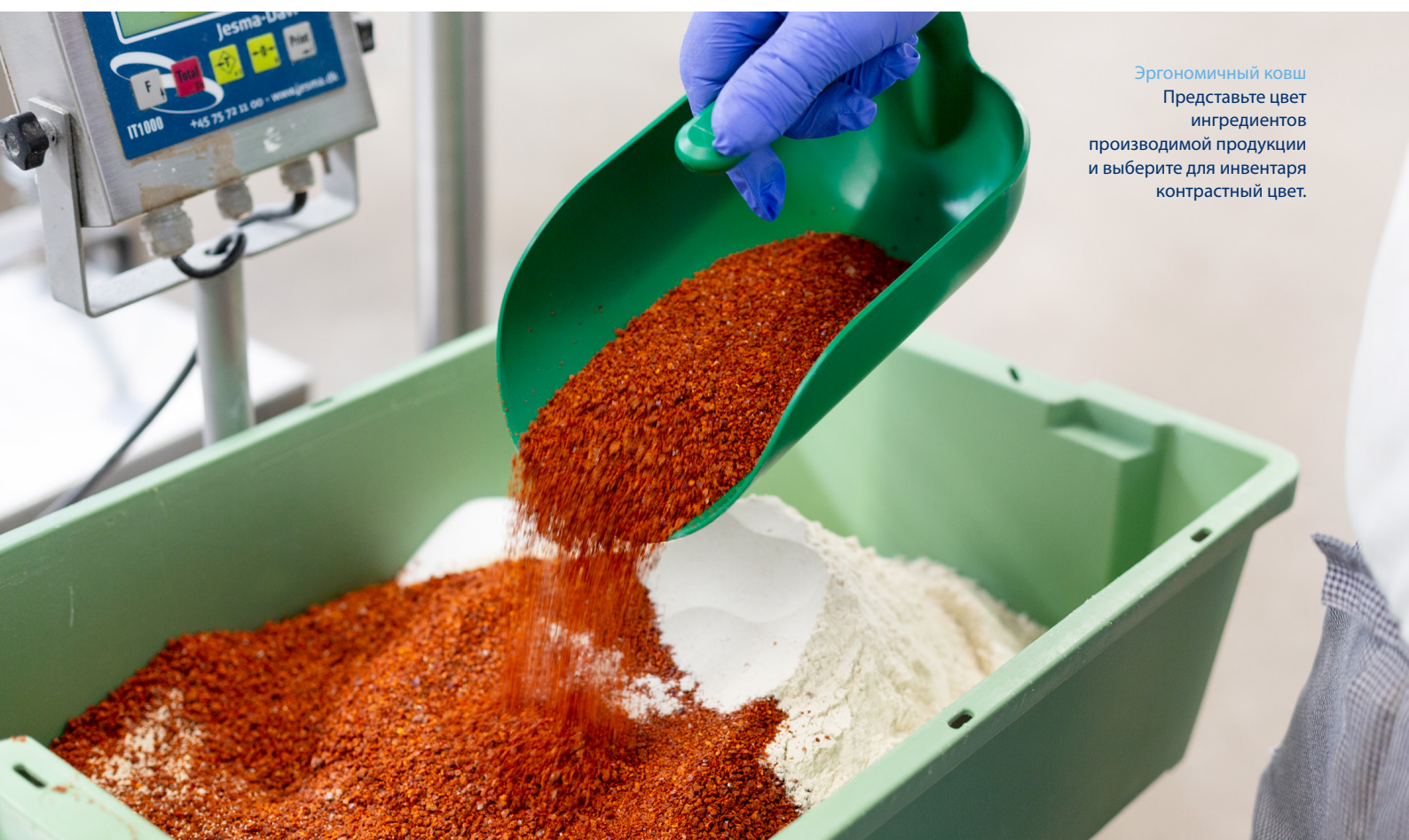
Если у вас останутся вопросы по теме руководства, посетите сайт Vikan.com, где собрана большая библиотека информации и дополнительных советов. И, конечно, вам с удовольствием постараются помочь наши сотрудники и дистрибьюторы.



Цветокодирование как аспект безопасности пищевой продукции

В пищевой промышленности цветокодирование применяется для обеспечения безопасности пищевой продукции путем разделения процессов, зон и инструментов в местах производства и обработки.

Цветовое разделение сводит к минимуму риск перекрестного загрязнения микроорганизмами, пищевыми остатками, аллергенами, моющими средствами и инородными телами. В целом это вырабатывает более ответственное отношение работников ко вверенным инструментам, оборудованию и рабочим зонам.



Эргономичный ковш
Представьте цвет
ингредиентов
производимой продукции
и выберите для инвентаря
контрастный цвет.

Советы и подсказки

Не усложняйте. Системы цветокодирования работают эффективнее, если сами по себе просты. Старайтесь использовать в плане цветовых зон как можно меньше цветов.

Используйте контрастные цвета. Представьте цвет ингредиентов производимой продукции и выберите для инвентаря контрастный цвет. Это поможет своевременно выявить детали и фрагменты инвентаря, попавшего в продукты.

Цветовое соответствие инструментов и мест хранения. Убедитесь, что инструменты хранятся там же, где используются, а системы хранения, такие как настенные крепления и силуэтные доски имеют соответствующий цвет.

Составьте план поддержания цветокодирования. Регулярно сверяйтесь с планом цветокодирования и пересматривайте его, чтобы удостовериться, что он предотвращает перекрестное загрязнение.

Цветокодирование инвентаря шаг за шагом

Выявление рисков

Может возникнуть желание начать проект по цветокодированию на предприятии с выявления всех возможных в пищевой промышленности рисков (аллергенов, микроорганизмов, инородных тел и т. д.). Однако надо учитывать, что риски определяются типом производимой продукции, технологическими процессами, целевым потребителем, требованиями закона и стандартами.

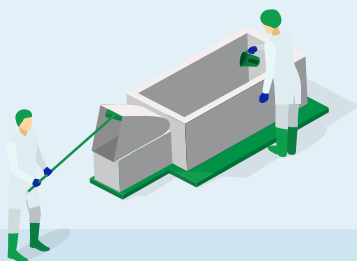
Выбор стратегии

Установив угрозы и выявив связанные с ними риски, выработайте наиболее подходящую стратегию для цветокодирования на вашем предприятии.

Наиболее популярные стратегии:

Цветокодирование по объекту

В случае цветокодирования по объекту отдельные цвета выделяют для использования в конкретных случаях. Например, можно закрепить определенный цвет за инструментами, предназначенными для работы с ингредиентами или продуктами, содержащими аллергены.



Цветокодирование по процессу

Часто используется на производствах и предприятиях, где во избежание перекрестного загрязнения требуется разделение процессов. Например, цвет может помечать инструменты, используемые для разных типов продуктов.



Цветокодирование по зоне

В этом случае цвета различают оборудование, используемое в различных зонах. Это предотвращает перекрестное загрязнение между зонами, например, зоной готовой продукции с высоким риском и зоной сырья с низким риском. Это помогает персоналу использовать инвентарь только в конкретных зонах работы.

Подготовка плана цветокодирования

Компания Vikan предлагает не только полный ассортимент производственных инструментов различных цветов. Мы также предоставляем всю возможную помощь по составлению плана цветокодирования. Начать лучше всего с сайта [Vikan.com](https://vikan.com).

Соответствие правилам контакта с пищевой продукцией

В соответствии с требованиями инструменты, используемые для работы с продуктами и напитками, должны быть изготовлены из материалов, допущенных к контакту с продуктами питания, которые не выделяют нежелательных веществ в производимые или упаковываемые товары.



Требования, применяемые в ЕС

В ЕС пластиковый инструментарий, использующийся для контакта с продуктами питания, должен соответствовать следующим требованиям:

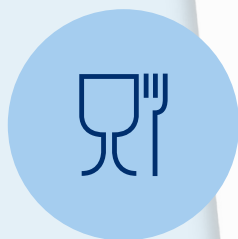
- (ЕК) 1935/2004 о материалах, контактирующих с продуктами питания
- (ЕК) 2023/2006 о надлежащих практиках применения материалов, контактирующих с продуктами питания
- (ЕС) 10/2011 о пластиковых материалах, контактирующих с продуктами питания

Инструменты, соответствующие требованиям ЕС о материалах, контактирующих с продуктами питания, помечаются знаком «Рюмка и вилка» на упаковке или самом инструменте путем гравировки. Многие инструменты также соответствуют американским требованиям FDA CFR21, но одного этого не достаточно для ЕС.

Декларации соответствия

В Европе все пластиковые инструменты, контактирующие с продуктами питания, должны иметь декларацию соответствия (ДС). Такая декларация подтверждает, что инвентарь соответствует требованиям о материалах, контактирующих с продуктами питания, и безопасен для пищевой продукции.

Пластик, из которого производится оборудование, также должен проходить тест на миграцию. Эта информация в ДС показывает, как долго и при какой температуре инструмент может соприкасаться с продукцией.



Советы и подсказки

Ознакомьтесь с законодательством.

Перечисленные выше требования касаются ЕС. В других регионах необходимо ознакомиться с местными законами (и соответствовать им).

Следите за ДС. Когда на пороге покажутся проверяющие, лучше иметь нужные ДС под рукой. На сайте Vikan.com можно скачать ДС к любому инструменту Vikan в любое время дня и ночи.

В случае сомнений в соответствии имеющихся ДС требованиям закона и инспекторов, загрузите проверочный список с vikan.com.

Безопасность
для продукции

Гладкая,
непористая
поверхность

Дренажное
отверстие

Конструкция определяет ГИГИЕНИЧНОСТЬ

Одним из самых значимых достижений в области производственных инструментов за последние годы стала гигиеничная конструкция. Ее задача состоит в сокращении риска загрязнения продукта микробами, пищевыми остатками (в т.ч. аллергенами), моющими средствами и инородными телами.

Принципы работы

Гигиеничная конструкция подразумевает, что инструмент легче очищать благодаря некоторым свойствам его конструкции, сформулированным Европейским объединением инженеринга и дизайна (EHEDG). Эти принципы учитывают все: от самой конструкции до материалов производства.



Прочный и долговечный

Принципы гигиеничной конструкции

- У инструмента не должно быть мест, в которых могут скапливаться загрязнения, или трудных для мойки и сушки, таких как отверстия, зазоры, углубления и острые внутренние углы.
- Инструменты должны иметь цельную конструкцию – или хотя бы легко собираться и разбираться
- Поверхность инструмента должна быть гладкой и непористой
- Инструменты должны быть прочными и долговечными
- Материалы не должны краситься, не подвергаться коррозии, воздействию моющих средств и температур, должны быть безопасными для контакта с продуктами

Цельный

Советы и подсказки

Проверяйте инвентарь. Лучший способ сделать выбор в пользу гигиеничного инвентаря – проверить имеющийся на соответствие перечисленным выше принципам. Если инструменты им не соответствуют, задумайтесь о замене.

Забота о сотрудниках через эргономичность

Производственные инструменты играют важную роль, но ни один фактор не влияет на качество и безопасность продукции так, как люди, непосредственно работающие с ней. Соответственно, производственный инвентарь должен разрабатываться для удобства людей. А помогает в этом эргономичность.

Начнем с захвата

Как и многие другие инструменты, производственные тоже нередко приводят к растяжениям. В самых важных местах – там, где рука соприкасается с инструментом, – можно предъявлять ряд требований к эргономике, что позволит работникам пользоваться инвентарем эффективно и удобно.



Правильные места хвата

- Удобны руке, не имеют острых углов или неприятных углублений
- Подходят для рук разных размеров и способов хвата
- Расположены на инструменте так, чтобы пользоваться им было как можно легче
- Имеют нужный угол для удобного и эффективного использования
- Оптимизируют центр масс инструмента относительно оси тела

Секрет в регулируемости



Эргономичный ковш

Поразительно, сколько нюансов выявляется в различных условиях работы. Например, острые углы мешают, но и скругленные неудобны. К тому же люди используют инструменты по-разному и часто работают с меньшими усилиями, но большей эффективностью, если позволить им работать так, как им удобно.

Чтобы инвентарь был по-настоящему эргономичным, нужно приспосабливать его к различным нуждам и методам использования. Для производственного инвентаря возможность регулирования особенно важна, поскольку это избавляет от необходимости постоянно менять инструменты, предотвращает растяжения и усталость, повышая производительность.



Работа без растяжений

Инструменты с неэргономичной конструкцией могут приводить к растяжениям и болям в руках, запястьях, плечах, спине – где угодно! Это выливается в травмы и недовольство работников. А если из-за неудобства работник избегает конкретных движений или действий, это может привести даже к проблемам с качеством и безопасностью продукции.

Эргономичная конструкция может почти любой инструмент сделать менее тяжелым и травматичным, а это неоценимые качества для производственных инструментов, особенно крупных, таких как ведра и лопаты.

Советы и подсказки

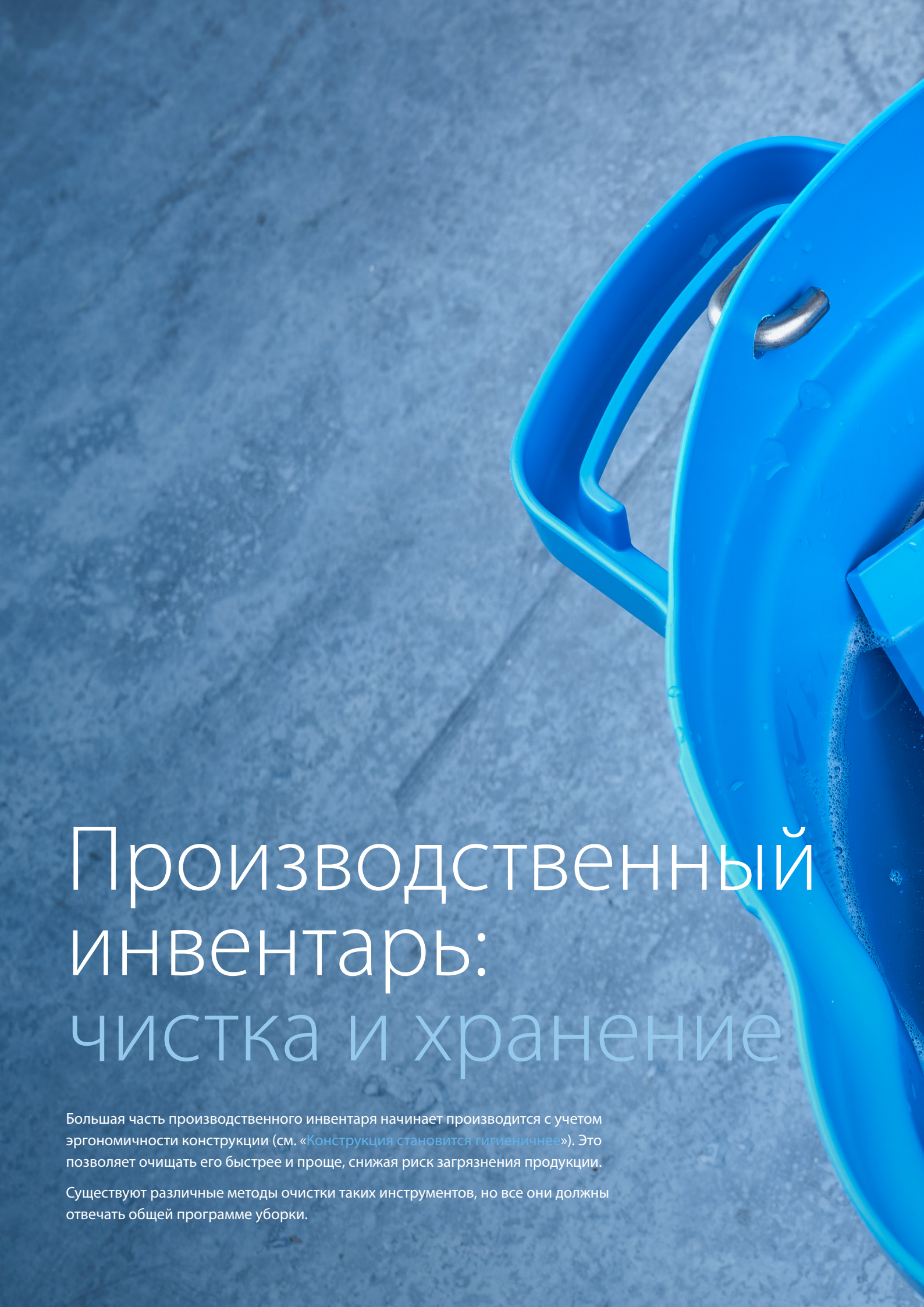
Проверяйте эргономичность конструкции. Выбирая производственный инвентарь, не забудьте спросить о его эргономике. Рассказать о ней может поставщик, а также описание товара и сопроводительные бумаги.

Проверьте на практике. Лучший способ проверить эргономичность – попробовать инструмент самому. Тестируя новый инструмент обратите внимание на:

- Качество ручки/места хвата – достаточно ли большое, удобное, имеет ли удобное расположение и угол?
- Регулируемость – будет ли конструкция отвечать разным нуждам и привычкам?
- Особенности баланса и массы – снизится ли уровень стресса, растяжений и неудобств?

Гигиеническое ведро, 20 литров





Производственный инвентарь: чистка и хранение

Большая часть производственного инвентаря начинает производиться с учетом эргономичности конструкции (см. «[Конструкция становится гигиеничнее](#)»). Это позволяет очищать его быстрее и проще, снижая риск загрязнения продукции.

Существуют различные методы очистки таких инструментов, но все они должны отвечать общей программе уборки.

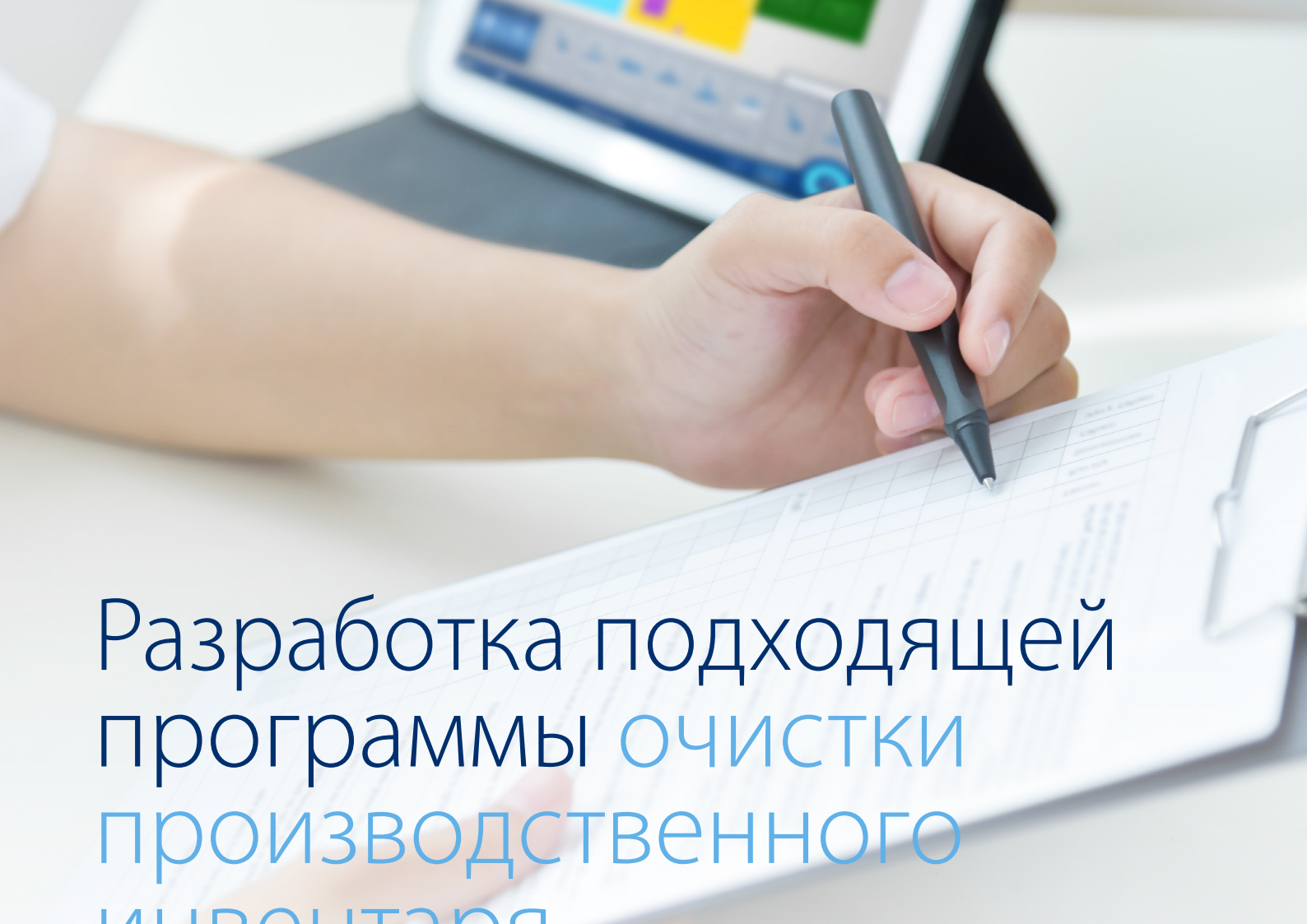


Gallon US
5
3/4

Liter/Litres
20
19
18

Gallon UK
1 1/4
1

1/2
1/4
4
3/2
1/2
1/2
3
3/4
17
16
15
14
13
12
3
3/4
1/2



Разработка подходящей программы очистки производственного инвентаря

Какой бы метод очистки инвентаря не использовался, он должен основываться на оценке рисков, пробоваться, проверяться и/или подтверждаться и документироваться.

Оценка рисков

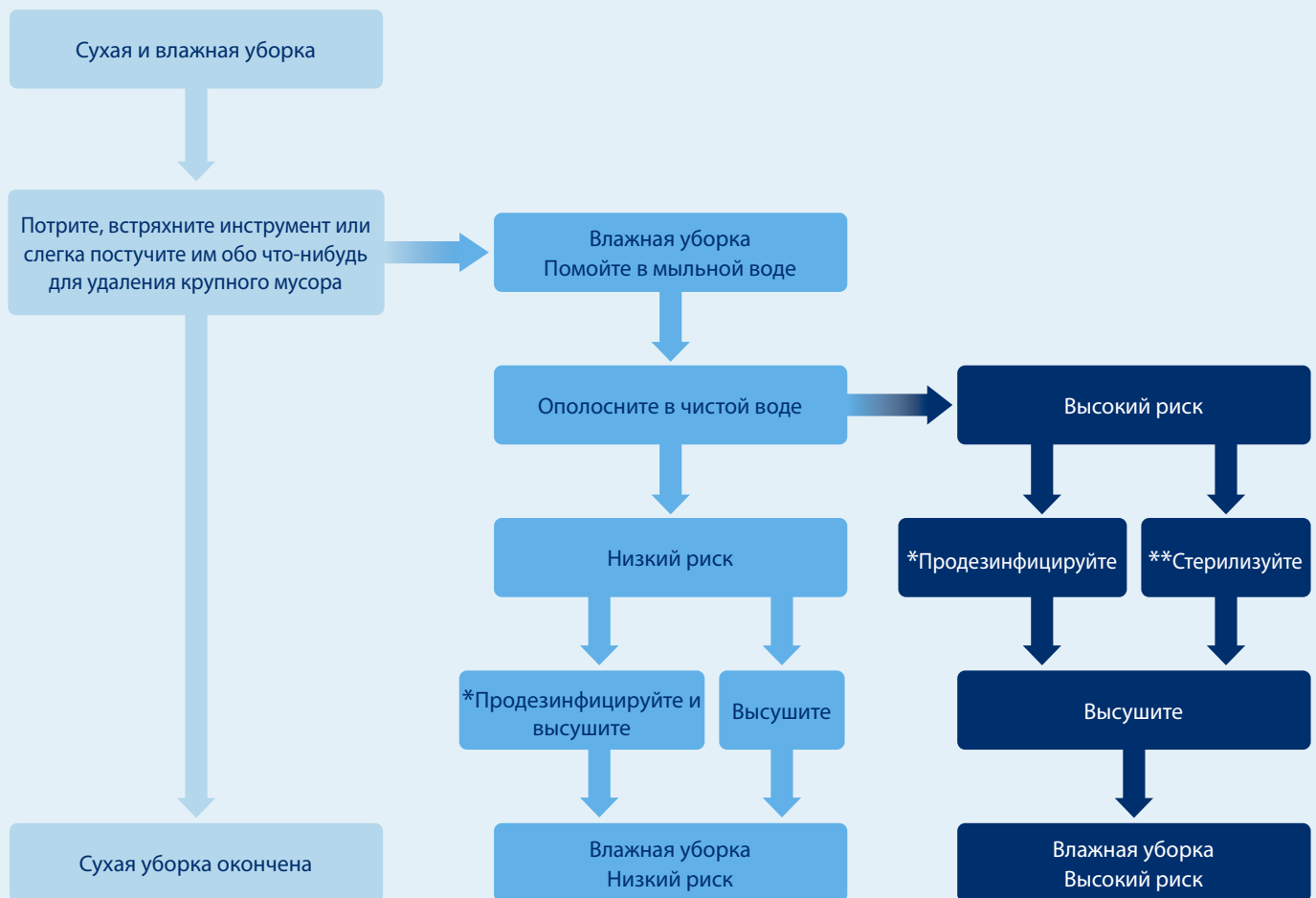
При оценке рисков учитывайте следующие факторы:

- Риск от типа удаляемого загрязнения, например, микроорганизмы, аллергены, инородные тела, остатки продукции
- Уровень риска производимой продукции, например, низкий, повышенный, высокий, стабильный
- Тип продукции/среды, например, сухой или влажный
- Риск для потребителей, например, младенцы, пожилые, аллергики, больные

Проверка

- Метод очистки инвентаря должен быть опробован в работе в наименее благоприятных условиях
- В программе должны перечисляться методы, оборудование и моющие средства, используемые для уборки, а также график уборки
- Возможно, потребуется разработать разные методы очистки разных инструментов, используемых для разных задач

- * Сокращение микробов до приемлемого уровня
- ** Полное уничтожение микробов



Проверка и подтверждение

Установив опробованный метод уборки, контролируйте и/или подтверждайте его эффективность каждый раз.

- Методы контроля определяют, эффективно ли проведена уборка, в короткие сроки и дают возможность внести корректировки. Методы контроля включают:
 - Визуальный осмотр
 - Экспресс-тесты на выявление аденозин-трифосфата (АТФ)
 - Экспресс-тесты на выявление белка
 - Выявление аллергенов приборами для ИХА

- В дополнение в контролю методы подтверждения показывают, была ли уборка эффективной и/или эффективна ли до сих пор. Методы подтверждения включают:

- Микробные образцы и анализы
- Регулярная проверка контрольного листа визуального осмотра с подписью
- Регулярная проверка результатов теста на АТФ, белки, аллергены, микробные смывы

Записи о методах проверки, контроля и подтверждения – и об их результатах, оценке и корректировке – должны храниться для себя и надзорных органов.

Очистка инструмента – - влажная

Среди методов влажной уборки можно отметить:

- Погружение и очистка инструмента в воде с дезинфицирующим средством
- Использование шланга с низким давлением и/или ручная очистка (протираание/оттирание щеткой)
- Загрузка инструментов в моечные системы, такие как посудомоечная машина и др.

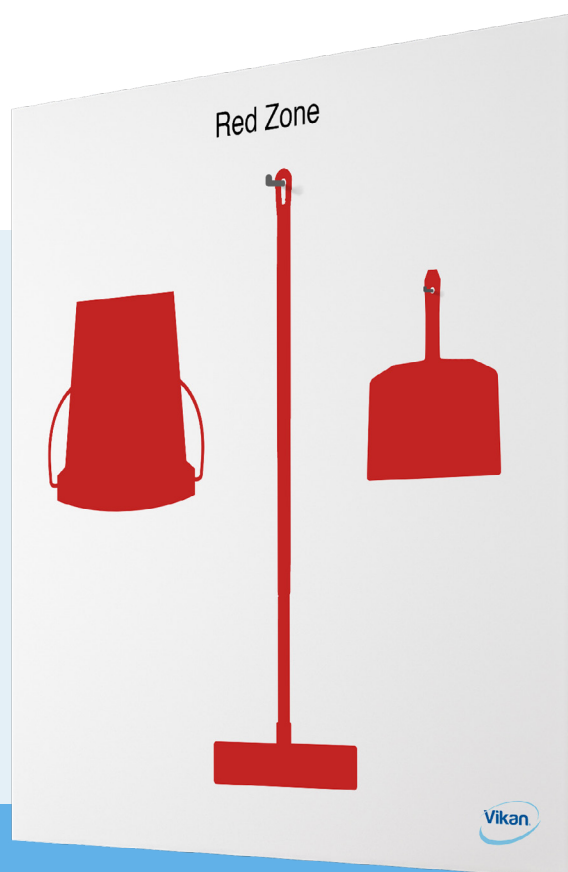
В течение дня инструменты также можно помещать в «дезинфицирующие ванночки». Органические загрязнения на инструменте могут быстро снижать эффективность дезинфицирующего компонента средства, действуя как защитный барьер для оставшихся микроорганизмов. Поэтому ванночки должны регулярно меняться.



Очистка инструмента – - сухая

Инструменты, используемые на сухих производствах могут очищаться как сухим методом (см. [древянные решения очистки](#)) и дезинфицироваться специальными средствами и спиртовыми салфетками, так и влажным методом.


Удостоверьтесь, что инструменты высушены после влажной очистки, т. к. любая оставшаяся влага повышает риск размножения микробов и перекрестного загрязнения.



Советы и подсказки

Для правильного ухода за инвентарем, следуйте советам:

- Регулярно проверяйте на предмет поломок и износа, заменяйте по мере необходимости на основе оценки рисков
- Сделайте описания/снимки того, что приемлемо, а что – нет
- Сохраняйте записи о проверке и замене инвентаря для себя и надзорных органов
- Не пытайтесь чинить инвентарь, это только увеличит риск загрязнения продукции
- Правильно храните инвентарь (т.е. на цветочкодированных настенных креплениях или силуэтных досках), чтобы свести к минимуму риск порчи и перекрестного загрязнения



Храните инвентарь на
цветокодированных креплениях во
избежание риска повреждения и
перекрестного загрязнения.

Пищевая тяпка
Эргономичный ковш
Настенное крепление

Обратная СВЯЗЬ

Если у вас остались вопросы по поводу
производственного инвентаря, свяжитесь
с представителем Vikan по продажам или
клиентской службой.

www.vikan.com

export@vikan.com

+45 9514 2610

