



ЦВЕТОКОДИРОВАНИЕ ИНСТРУКЦИЯ ОТ Vikan





Нет никаких сомнений в том, что безопасность – неотъемлемая задача при производстве продуктов питания.

А повысить безопасность помогает соблюдение санитарных норм и производственных требований.

Продуманное разделение уборочного инвентаря, инструменты для обработки продукции и другого оборудования по цветовым зонам позволяет добиться еще лучших результатов в сфере безопасности пищевого производства путем сокращения риска перекрестного загрязнения.

В цветочкодировании нет ничего сложного – если внедрять правильно с самого начала. В данном руководстве кратко рассказывается о преимуществах цветочкодирования, а также дается ряд практических советов по его претворению в жизнь. Если у вас останутся вопросы по более конкретным темам, обратитесь к представителю Vikan.

Зачем нужно цветочкодирование?

Цветочкодирование обеспечивает большую безопасность продуктов питания, поскольку облегчает процесс разделения различных производственных этапов, зон и инвентаря на предприятии, таким образом сводя к минимуму риск перекрестного загрязнения. Цветочкодирование может вводиться в производственный процесс в качестве плановой меры по соответствию нормам Надлежащей производственной практики (GMP) или предупредительного шага в рамках подготовительной программы HACCP.

Что такое GMP?

Стандарт GMP (Надлежащая производственная практика) прописывает условия и правила, необходимые для производства, обработки, упаковки и хранения продуктов питания с целью обеспечения их целостности и безопасности. Все современные стандарты и нормативные акты делают особый упор на нормы GMP.

Что такое HACCP?

Система HACCP (Система анализа рисков и критических контрольных точек) разработана для обеспечения правильного анализа и контроля биологических, химических и физических рисков на всех этапах пути пищевых продуктов: от сырья до производства, доставки и потребления.

Знаете ли вы...?

Как регламент ЕС 178/2002, так и закон «О модернизации норм безопасности пищевой продукции» Управления по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов США (FDA) предписывает производителям иметь план по обеспечению безопасности пищевой продукции в письменном виде. В план должны включаться систематический анализ рисков, оценка рисков и введение мер контроля.

Что нужно для одобрения GFSI

Все стандарты, одобренные GFSI (Всемирной программой обеспечения безопасности продуктов питания), а это BRC, FSSC22000, IFS и SQF, требуют принятия особых мер для предотвращения перекрестного контакта и перекрестного загрязнения. Цветокодирование отлично для этого подходит. Согласно стандарту BRC, уборочный инвентарь обязательно должен явно маркироваться для использования для тех или иных задач, т. е. быть цветокодированным.



Международный стандарт безопасности пищевой продукции BRC (8-я редакция) — цветокодирование или отличительная маркировка уборочного инвентаря обязательны.



FSSC 22000, версия 4.1 объединяет международные стандарты ISO, в которых прописана необходимость принятия мер по контролю перекрестного контакта и перекрестного загрязнения.



Пищевой стандарт IFS, версия 6.1 указывает на необходимость явно маркировать уборочный инвентарь в соответствии с его назначением. Уборочный инвентарь также должен использоваться так, чтобы максимально исключить возможность перекрестного загрязнения.



Кодекс SFQ по пищевому производству, 8-я редакция, предписывает разделение функций, продукции и зон на основе оценки рисков.



LEAN

Использование цветокодированных инструментов и инвентаря также согласуется с Системой бережливого производства (LEAN) 5С, подразумевающую пять шагов — сортировка, содержание в порядке, сияние, стандартизация и сохранность — для обеспечения правильного порядка, систематизации и контроля производственного процесса на предприятии.

Преимущества цветокодирования

- ✓ Благодаря разделению этапов, процессов и зон риск загрязнения микроорганизмами, аллергенами и инородными телами минимизируется.
- ✓ Сокращается риск и возможные издержки из-за отказа от партии или ее отзыва с рынка, поскольку вероятность перекрестного загрязнения готовой продукции снижен.
- ✓ Процесс уборки ускоряется, ведь все инструменты лежат на своих местах и они всегда под рукой. Этот подход также согласуется с принципами контроля и мониторинга ХАССП.
- ✓ Никакой путаницы. Систему цветокодирования легко понять и выучить — знание языка не требуется.
- ✓ Безопасность необходимо повышать, создавая на предприятии атмосферу, в которой сотрудники чувствовали бы ответственность за за вверенное оборудование и рабочие зоны.
- ✓ Срок службы оборудования можно продлить, если правильно хранить его на крюках, держателях и силуэтных досках.
- ✓ Если оборудование служит долго, сокращаются расходы на его замену.
- ✓ Сокращается число инструментов и инвентаря, используемых на производстве.
- ✓ Производственное помещение выглядит аккуратным и организованным, чистота, как залог безопасности, бросается в глаза. Это производит благоприятное впечатление на заказчиков, надзорные органы, аудиторов и любых других посетителей.



Правильный старт

Перед тем, как начать применять цветокодирование на пищевом предприятии, необходимо ответить себе на следующие вопросы.



Какие возможные риски угрожают нашему предприятию?

Выявите все возможные угрозы безопасности на предприятии (аллергены, микроорганизмы, инородные тела), определив тип выпускаемой продукции, а также методы производства, целевого потребителя, законодательные нормативы и требования к сертификации. Если планируется составить план ХАССП, выявление угроз и оценка связанных с ними рисков тоже понадобятся.



Могут ли в производимые продукты попасть аллергены?

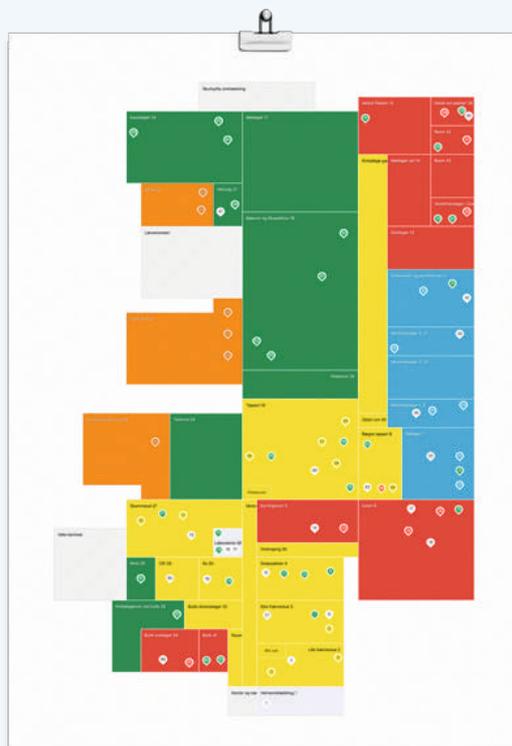
Если да, то идеальным выходом станет присвоение инструментам и инвентарю, контактирующим с этими аллергенами, особого цвета.



Разделено ли производственное помещение на зоны?

Если производственное помещение уже разделено на зоны и это разделение практично, можно ввести систему цветокодирования на основе уже имеющихся зон. Присвойте каждой зоне свой цвет, чтобы инструменты и прочий инвентарь каждой из них было легко отличить, и держите их отдельно друг от друга.

Зонирование можно также применять к различным производственным линиям для снижения риска перекрестного загрязнения между различными линиями. При таком типе зонирования определенный цвет выделяется для оборудования, предназначенного для использования только в определенных местах и/или на определенной линии.



Советы и подсказки по эффективному введению цветокодирования

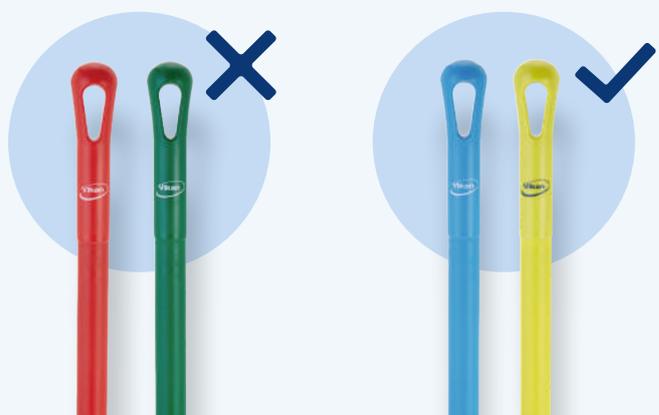
Используйте контрастные цвета.

Контрастность цвета позволяет вовремя обнаружить пластиковые обломки или выпавшие щетинки оборудования, если они попадут в продукты питания. Разумеется, уборочный и производственный инвентарь необходимо постоянно проверять, как только будут замечены признаки износа.



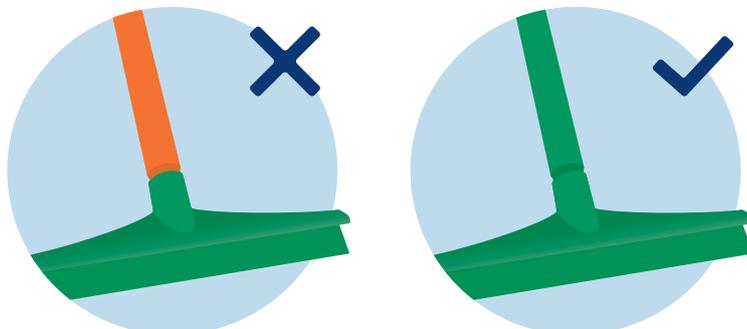
Используйте цвета, различимые для дальтоников.

Каждый 12 мужчина и каждая 200 женщина страдают дальтонизмом. Используйте различные и контрастные цвета, чтобы сотрудникам с дальтонизмом было проще их различить. Если остаются сомнения, сделайте цветные фото инструментов и распечатайте их в черно-белом формате. Если их все еще можно отличить, значит, контраст достаточно заметный.



Избегайте сложных цветовых сочетаний.

Мы рекомендуем не сочетать разные цвета в одном инструменте или в пределах группы инструментов, лучше, чтобы и ручка и головка щетки/сгона были одного цвета.



Не усложняйте.

Обходитесь как можно меньшим количеством цветов. Не пытайтесь выделить отдельный цвет для малейшего нового этапа производства. Если система окажется слишком сложной, персонал ее не поймет или не будет ей следовать.

Сделайте системы логичной.

Выбор цвета должен быть понятен сотрудникам. По возможности выбирайте цвета, которые бы ассоциировались с той или иной зоной или производимой продукцией.

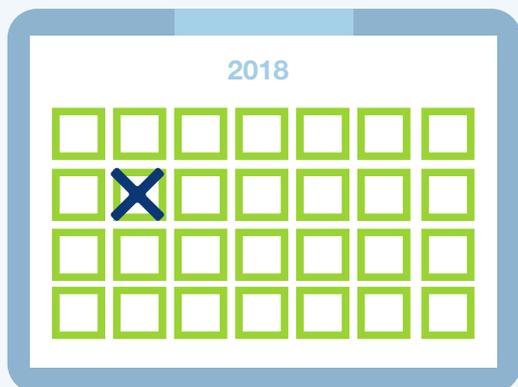
Используйте значки для большей понятности.

Добавьте к системе цветочкодирования понятные значки (используйте картинки или тексты на нескольких языках, если это необходимо), чтобы исключить любое недопонимание.

После аудита предприятия от Vikan вы также получите план цветовых зон, с которым можно сверять всё предприятие или отдельные зоны.



Food Factory X - Vikan recommendations		17/03/2017
Cleaning station - blue		
	Product No: 0617 Quantity: 1 Wall Bracket for 4 Products, 300 mm.	Comment:
FDG ✓		
	Product No: 31713 Quantity: 1 LST Broom, 400 mm, Soft, Blue	Comment:
FDG ✓		
	Product No: 41793 Quantity: 1 LST Hand Brush without handle, 260 mm, Soft, Blue	Comment:
FDG ✓		
	Product No: 45813 Quantity: 1 LST Bench Brush, 300 mm, Soft, Blue	Comment:
FDG ✓		
	Product No: 56603 Quantity: 1 Dustpan, 330 mm, Blue	Comment:
FDG ✓		
	Product No: 71903 Quantity: 1 Ultra Hygiene Squeegee, 600 mm, Blue	Comment:
FDG ✓		
© Vikan		Vikan AS - Phone: +45 96 14 26 00 - www.vikan.com 3 / 4



Неукоснительно следуйте программе цветокодирования.

Вводите систему цветокодирования на всех затрагиваемых зонах одновременно. Для большей ясности назначьте дату, когда старая система будет упразднена и четко обозначьте, с какого момента вводится новая система цветокодирования.

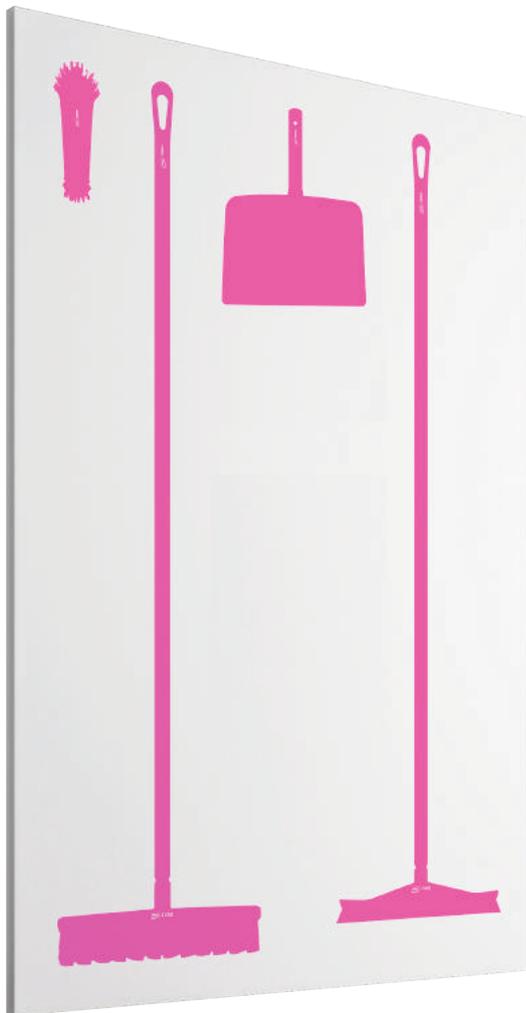
Доведите план до общего сведения.

В первую очередь проведите беседы с каждым из начальников смен, чтобы убедиться, что систему понимают они, потом доведите программу до сведения каждого сотрудника.



Выберите цвета, которые удовлетворят все санитарные и производственные потребности.

Мы рекомендуем использовать стандартные цвета (зеленый, синий, красный, белый и желтый) в крупных цветовых зонах, где требуется много разнообразного уборочного инвентаря. А другие цвета: розовый, оранжевый, фиолетовый и салатный — лучше использовать в зонах поменьше, там где большое внимание уделяется контролю аллергенов и где оборудования и инструментов требуется меньше.



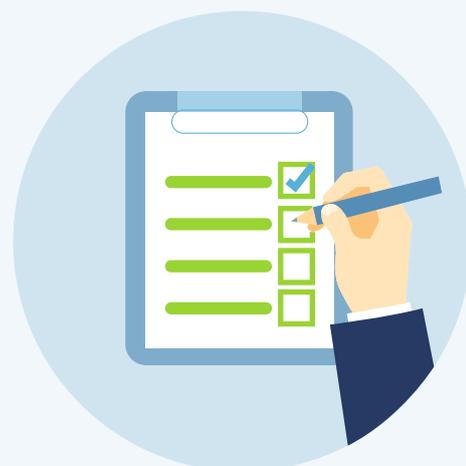
Храните цветной инвентарь в соответствующих местах.

Следите за тем, чтобы уборочные инструменты хранились в том же месте, где используются, причем на силуэтных досках или настенных креплениях того же цвета.



Обеспечьте системность.

Проследите за тем, чтобы отдел закупок, директор по качеству и персонал использовали одну и ту же документацию, так что система была бы единой для всех.



Разработайте план поддержания системы цветокодирования.

Регулярно проверяйте и пересматривайте план цветокодирования, проверяйте и контролируйте состояние инвентаря, чтобы максимально предотвратить возможность перекрестного загрязнения.

Хорошие примеры использования цветокодирования

Цветокодирование по задачам

Выберите один цвет для инвентаря и инструментов, соприкасающихся с продуктами питания и поверхностями, контактирующими с ним, и другой — для оборудования, у которого таких контактов нет. И еще: выберите отдельный цвет для прочистки сточных систем.

Нет никаких особых правил и указаний насчет того, какой цвет где на пищевом предприятии должен использоваться. Однако для повышения безопасности мы рекомендуем использовать цвет, который бы явно контрастировал с производимой продукцией.

Без контакта с пищей

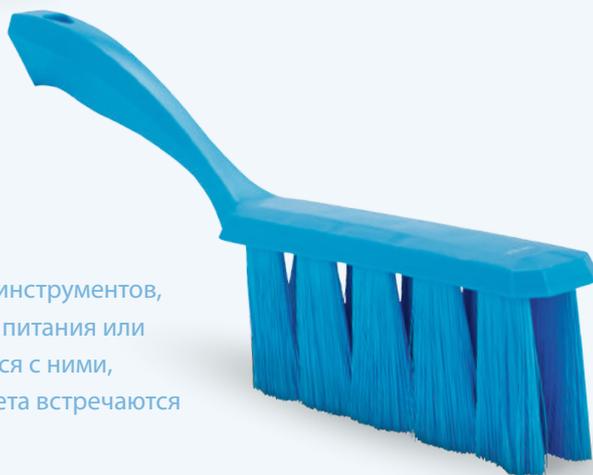
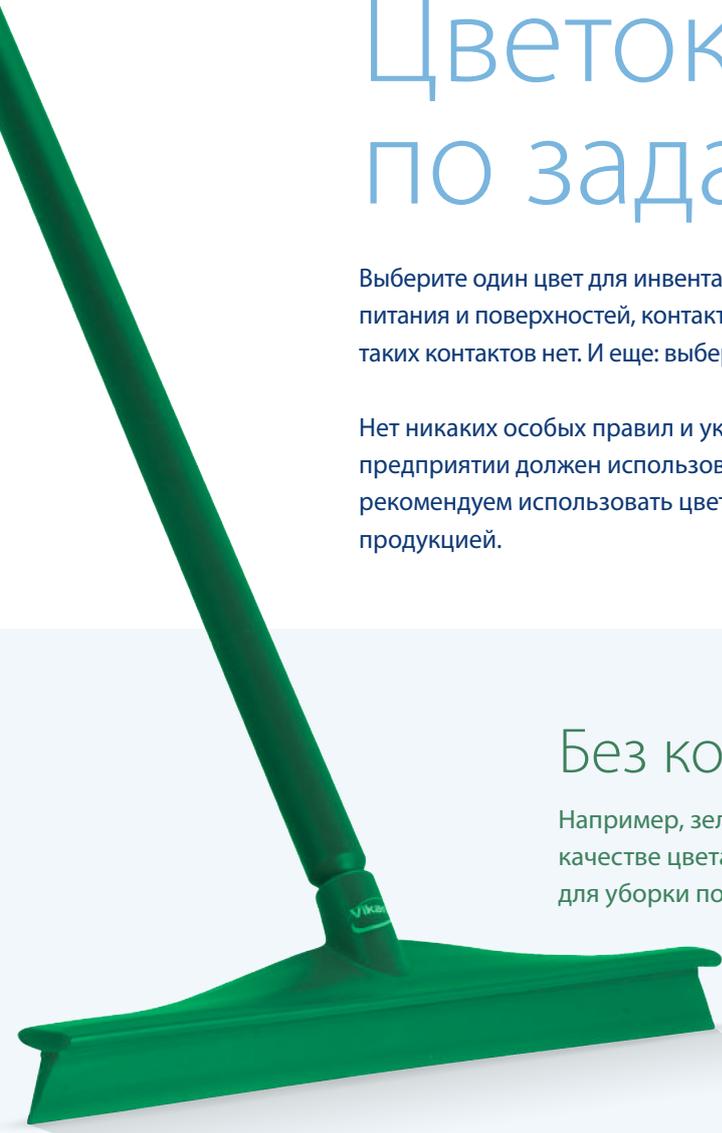
Например, зеленый может использоваться в качестве цвета инвентаря, предназначенного для уборки пола.

При контакте с пищей

Синий часто используется для инструментов, контактирующих с продуктами питания или поверхностями, соприкасающихся с ними, поскольку продукты синего цвета встречаются редко.

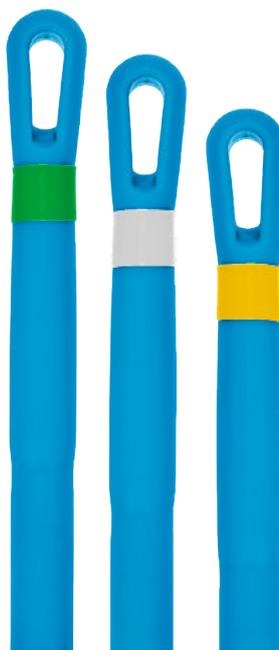
Стоки

Черный чаще используют для дренажных и инженерных систем, а также непроизводственных мест, поскольку на нем незаметна грязь.



Аллергены и моющие средства

Вместо того, чтобы использовать новые цвета для разных линий в пределах одной цветовой зоны, надевайте на ручки инвентаря цветные резиновые кольца. Таким образом можно различать инструменты, используемые на разных линиях.



Аллергены

Другие цвета, такие как розовый, оранжевый, фиолетовый и салатный, могут использоваться при работе с различными аллергенами.



Склады

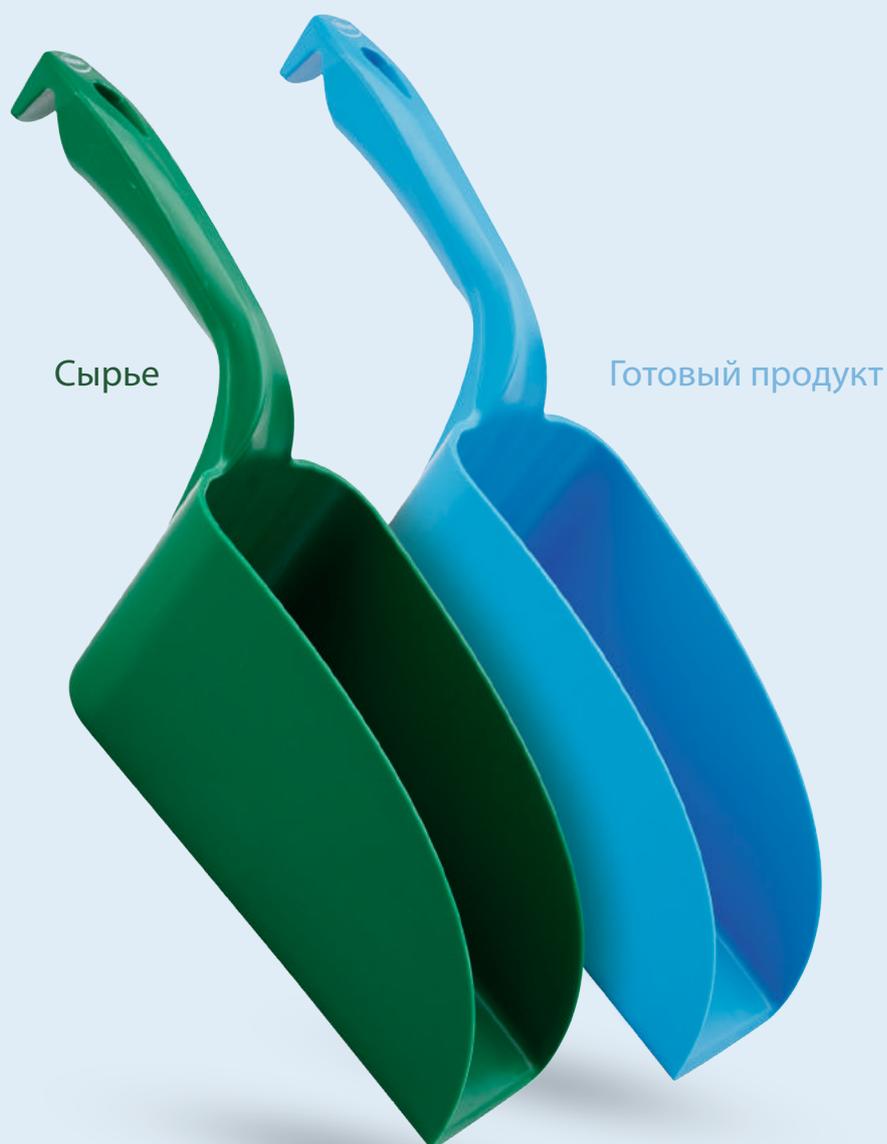
Используйте неприметные серый и коричневый цвета для хорошо просматриваемых помещений, таких как коридоры.



Хорошие примеры использования цветокодирования

Цветокодирование по этапу производства

На предприятиях по производству и обработке продуктов питания, где особенно важно предотвратить перекрестное загрязнение, необходимо разделять различные этапы. Например, на мясоперерабатывающих предприятиях и кухнях предприятий общественного питания с помощью цветового кодирования можно разделить зоны сырого и готового мяса, а также сырую, обработанную и готовую продукцию.





Хорошие примеры использования цветокодирования

Цветокодирование по зонам

Присваивайте зонам цвета, чтобы различать инструменты и оборудование, относящиеся к различным зонам. В этом есть множество положительных сторон: от предотвращения загрязнения до правильной организации и хранения инструментов. Это также позволяет персоналу легче следить за инвентарем в их рабочей зоне.

Возможные сложности в системе цветокодирования

❗ Проблема: В процессе планирования участвует мало людей.

✔ Решение: С самого начала вовлеките в работе начальников отделов, агентов по закупкам и рядовых сотрудников. Если каждый участвует в процессе с самого начала, то и правил придерживается старательнее.

❗ Проблема: Принятие поспешных решений.

✔ Решение: Тщательно планируйте систему цветокодирования, принимая во внимание особенности предприятия, производства и требований заказчика, а также надзорных органов. Перестраивайте план по мере работы, чтобы обеспечить индивидуальные нужды предприятия.

❗ Проблема: Обучение проходит не вся команда.

✔ Решение: Очень важно убедиться, что весь коллектив — на всех уровнях организации — прошли обучение, необходимое для правильного внедрения плана. Организуйте обучение заблаговременно, чтобы сотрудники с самого начала знали, как работать с системой цветокодирования.

❗ Проблема: Система цветокодирования слишком сложна.

✔ Решение: Чем проще система цветокодирования, тем лучше она работает. Сократите цвета до как можно меньшего числа. Если система проста, каждый ее поймет — и будет придерживаться.

❗ Проблема: Выбранные цвета не обеспечивают нужного контраста в производимой продукцией.

✔ Решение: Выбирайте цвета, хорошо заметные на продуктах питания, чтобы исключить возможность попадания инородных тел (щетинок и кусочков пластика), что повысит безопасности пищевых продуктов.

❗ Проблема: Закупщики берут самый дешевый инвентарь.

✔ Решение: Иногда может подойти и дешевый инструмент, но низкие затраты в начале часто приводят к большим последующим расходам, поскольку такой инвентарь приходится заменять чаще, и он повышает риск попадания в продукты инородных тел. Убедитесь, что специалисты по закупкам понимают важность долговечности, безопасности и качества инвентаря, а потому будут сразу делать правильный выбор.

❗ Проблема: Картина видится только в общих чертах.

✔ Решение: Конечно, всегда важно держать картину в уме целиком, но решения должны быть практичными. При составлении плана и выборе оборудования обращайте внимание и на более частные вопросы. Будет ли инструмент работать на практике? Достаточно ли он прочный? Гигиенична ли его конструкция? Одобрен ли он для контакта с продуктами питания и имеет ли соответствующую документацию? Легко ли его хранить?

Цветокодирование для большей безопасности

В ходе производства и обработки продуктов питания для соответствия всем нормативам и обеспечения безопасности пищевой продукции необходим жесткий контроль всех систем и процессов. Система цветокодирования рабочих зон, инструментов и инвентаря — это простой способ предотвратить перекрестное загрязнение, который поможет соответствовать стандартам пищевой безопасности, одобренным GFSI. При правильном введении системой цветокодирования легко пользоваться, при этом сотрудники чувствуют большую ответственность за безопасность продукции и чистоту рабочего места.

Начать легко

Просто свяжитесь с местным представителем Vikan. Мы всегда будем рады помочь советом и консультацией. Чтобы облегчить процесс введения цветокодирования, Vikan выпускает полную линейку цветного уборочного инвентаря и приспособлений для хранения. Все оборудование имеет соответствующую документацию, в том числе техническое описание и декларации соответствия нормативам ЕС по материалам, контактирующим с продуктами питания, если это необходимо.



План цветочных зон от Vikan

Нашим клиентам мы предоставляем услугу по составлению плана цветочных зон на конфиденциальной и безвозмездной основе. Эта услуга называется «аудит предприятия». В процессе аудита проводится полный осмотр предприятия с целью выявления проблемных мест и поиска решений, в том числе оставляется план цветочных зон, оптимизируется процесс уборки, оценивается уборочный и

производственный инвентарь. Аудит предприятия проводится подготовленными сотрудниками компании, эта услуга помогает удостовериться, что уборочный инвентарь, производственное оборудование, а также принятые программы соответствуют обновленным требованиям, что поможет благополучно пройти любые санитарные проверки.

Мы на связи

Для получения более подробной информации о наших инструментах и услугах по цветокодированию, свяжитесь с торговым представителем Vikan или нашей клиентской службой.

www.vikan.com
sgrekova@vikan.com
+7 915 160 09 78

