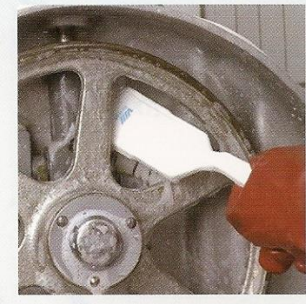




# Manuel hygiène et salubrité

## Partie 4,3

### Le nettoyage est beaucoup plus axé sur les objectifs



- Beaucoup plus rapide par rapport au temps
- Réduction de la température de l'eau de nettoyage réduisant la consommation d'énergie
- L'effet mécanique est beaucoup plus doux. Les employés sont en contact avec le nettoyage.
- Les risques chimiques et microbiologiques sont éliminés de manière totalement différente, car le nettoyeur sait jusqu'où il a travaillé avec le nettoyage.
- La sécurité est une priorité dans la pratique, avec les outils ergonomiques de Vikan.

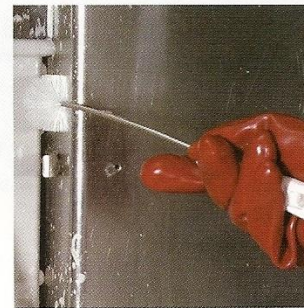
#### Procédure de nettoyage

Organisation appropriée du nettoyage:

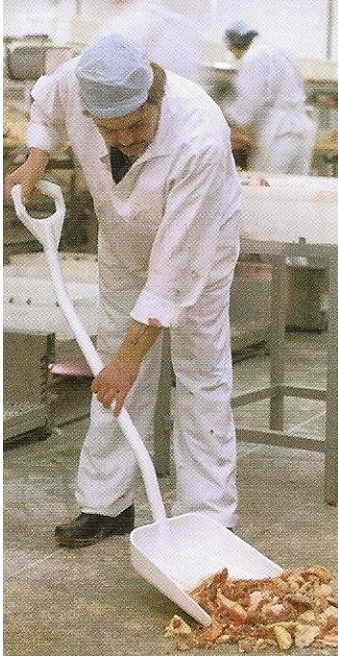
Des plans doivent être établis pour les zones de nettoyage et d'hygiène. Des plans garantissant que le nettoyage est rapide et efficace.

Les domaines dans lesquels des erreurs surviennent doivent être abordés en premier. Des enquêtes ont montré que des erreurs se produisaient dans les situations suivantes:

- Refroidissement inadéquat
- Infection de la personne qui a préparé le produit alimentaire
- Préparation longue bien avant utilisation
- Contamination des produits bruts et finis
- Temps et température excessifs pendant la décongélation
- Traitement inadéquat
- Nettoyage non systématique de l'équipement et des installations
- Réchauffement inadéquat
- Contamination croisée



Pour que le nettoyage soit le plus efficace possible. Il peut être avantageux de systématiser la procédure de nettoyage. Comme point de départ, nous proposerons un plan en six points:



#### 1. Avant le nettoyage:

Balayer, essuyer et gratter la saleté. Ici, des balais et brosses efficaces, hygiéniques et ergonomiques de Vikan doivent être utilisés. Les raclettes en caoutchouc hygiénique de Vikan éliminent la saleté et l'eau, elles sont conçues pour être faciles à utiliser et hygiéniques.

#### 2. Nettoyage principal:

Décollement de la saleté de base et des restes de saleté tenaces. Ici, par exemple, le grand choix de brosses à main, de brosses pour murs et de sols de Vikan devrait être utilisé. Ils offrent un nettoyage optimal, sont hygiéniques et possèdent des poignées ergonomiques.

#### 3. Rinçage:

Enlèvement de la saleté et des ingrédients activés chimiquement. Vikan propose à cet effet une large gamme de boyaux, de raccords et de pistolets de pulvérisation qui font partie intégrante du système d'hygiène Vikan.

#### 4. Désinfectant:

Destruction chimique ou thermique de micro-organismes. Les micro-organismes ne peuvent tolérer des températures supérieures à 100 ° C. (autoclavage) ou désinfectants chimiques - dans chaque cas, ils sont détruits. Les ustensiles d'hygiène Vikan résistent à la chaleur et aux désinfectants.

#### 5. Rinçage final:

Enlèvement des résidus chimiques. Un rinçage final efficace est entrepris avec le choix des boyaux Vikan, etc., comme indiqué au point 3.

#### 6. Élimination de l'eau:

L'élimination de l'eau de rinçage restante est supprimée rapidement et efficacement avec la raclette en caoutchouc conçue de manière hygiénique de Vikan.



Certaines pièces doivent être démontées pour les nettoyer efficacement. De plus, il convient d'utiliser des outils de forme spéciale. De tels outils de nettoyage protègent les mains et les doigts tout en garantissant que toutes les saletés disparaissent rapidement des zones les plus difficiles à atteindre. Ces outils sont fabriqués à partir de matériaux les rendant faciles à nettoyer et à conserver.

### Application de code de couleur

Pour plus de sécurité, à l'aide du plan de l'usine vous déterminez vos zones à risques. L'application permet de créer une mise en page virtuelle des salles de production, qui fournit à la fois une vue d'ensemble des différentes zones. Par conséquent, vous pouvez facilement modifier les méthodes de nettoyage et la sélection des outils si nécessaire. De cette manière, la documentation est à portée de main et une impression du programme peut être stockée directement dans le dossier HACCP.

Désormais, les zones de nettoyage, les codes de couleur et comment positionner les outils de nettoyage sélectionnés ont été spécifiés. Le principal avantage d'un tel plan est la minimisation du risque d'infection croisée via des outils de nettoyage encrassés. En outre, le plan garantira des performances de nettoyage plus efficaces car les employés ont toujours le bon outil à portée de main. Enfin, l'expérience montre que chaque outil de nettoyage a une durée de vie plus longue lorsqu'il est nettoyé immédiatement après son utilisation et qu'il est placé sur un support mural jusqu'à la prochaine application. Globalement, des économies importantes sont réalisées en introduisant un contrôle de la couleur du nettoyage dans les installations de production.



## **Un plan prêt**

L'application de code de couleur Vikan est un moyen efficace de créer une image visuelle de votre usine divisée en zones colorées. Il montrera où se trouvent les supports muraux dans chaque zone. Il fournit également une liste des brosses qui se trouvent sur chaque support mural.

## **Avantages**

- En tant que responsable qualité dans une entreprise de transformation alimentaire, cet outil facilitera grandement la vérification et la maintenance des outils de nettoyage.
- Cela aide également à prévenir le vol, car les outils sont conservés dans les zones appropriées. Ce plan permet de s'assurer que les outils de nettoyage sont suspendus au bon endroit.
- Cela permet de gagner du temps, car les employés savent toujours exactement où trouver leurs outils. L'expérience nous montre que lorsque les outils sont placés dans leurs zones désignées, elles sont utilisées plus régulièrement. Cela signifie que vous ne perdez pas de temps et d'argent à fermer des lignes de production en raison du nombre élevé de bactéries.
- Cela facilite le travail du service des achats car il recevra la même documentation. Cela signifie que lorsque le personnel de l'usine leur demande de commander une certaine brosse, leur référence est simple et rapide. Les bonnes brosses sont commandées la première fois. Cela économise du temps et de l'argent.
- Le codage couleur améliore considérablement l'image de l'usine. Les clients en visite et les autorités de contrôle sont toujours impressionnés de voir les brosses suspendues aux endroits appropriés, avec une liste de produits et une copie dans le système HACCP.