



Manuel hygiène et salubrité

Partie 4,4

Systeme d'hygiène en pratique

Vue d'ensemble avec les couleurs.

Un plan pour l'établissement d'un code de couleur peut être préparé en passant par l'entreprise afin de le diviser en zones avec des exigences d'hygiène différentes.

Le plan lui-même doit être aussi simple et visuel que possible, car cela facilite et accélère la mise en œuvre. Il est important que de tels plans ne semblent pas théoriques mais pratiques et simples.

Les outils de nettoyage de la même couleur doivent avoir leur propre système, où ils sont nettoyés et stockés après utilisation. Cela signifie qu'ils n'entrent pas en contact avec d'autres ustensiles. Tout le monde peut vérifier si un outil de nettoyage est utilisé au bon endroit simplement en regardant la couleur.

S'assurer que les employés sont impliqués

Dans les entreprises où le codage couleur a été un succès, la direction s'est efforcée de former les employés et de les motiver à améliorer l'hygiène. Tous les départements concernés doivent être inclus et tous les domaines clés doivent être clairement indiqués par des panneaux. Il est important de souligner que l'hygiène est égale à la qualité.

Plans d'hygiène personnalisés

Si une entreprise souhaite établir ce type de plan de nettoyage, il peut être intéressant de consulter un spécialiste, car elle possède une vaste expérience de nombreuses tâches de ce type.



Outils d'hygiène et leur traitement



Les outils de nettoyage hygiéniques sont utilisés dans tous les endroits où la production nécessite un très haut niveau d'hygiène à chaque étape. Les outils utilisés dans ces zones doivent être de qualité supérieure. Il est avantageux de définir les exigences suivantes dans le choix de tels outils de nettoyage:

- . Ils doivent pouvoir supporter l'autoclavage à env. 121 C
- . Ils doivent pouvoir résister aux agents de nettoyage.
- . Ils ne doivent pas être capables de véhiculer des bactéries.
- . Ils doivent sécher rapidement.
- . Ils doivent être durables.
- . Ils doivent promouvoir de bonnes pratiques de travail.

Le bon choix de matériel



Commencez par juger du matériau à partir duquel les outils sont fabriqués. Des matériaux tels que le bois et les poils d'animaux ne peuvent pas être utilisés, car ils ne résistent pas à la désinfection. Un problème plus grave avec ces matériaux est qu'ils peuvent fournir aux micro-organismes un endroit où se « cacher » et être transportés d'un endroit à un autre, ce qui peut provoquer une contamination croisée. Pour cette raison, il est interdit par la loi d'utiliser des outils de nettoyage fabriqués à partir de ces matériaux dans l'industrie alimentaire de certains pays.

Si les outils sont faits de matériaux synthétiques, vous pouvez tester leur poids. Cela peut révéler si du plastique poreux bon marché a été utilisé. Si tel est le cas, cela peut rendre les outils de nettoyage pratiquement impossibles à nettoyer après utilisation. Une seule éraflure à la surface expose potentiellement des milliers de cachettes aux micro-organismes. Les filemants doivent être solidement fixés et avoir la capacité de conserver leur forme. Un polyester de haute qualité est un bon choix. Les ustensiles sont souvent soumis à des températures élevées et à des produits chimiques corrosifs et il est important qu'ils puissent y résister.

Vikan fabrique des outils de nettoyage hautement développés et durables.



Quand est-il temps de remplacer les outils de nettoyage?

- . Lorsque les filaments sont tellement emmêlés que des particules peuvent se coincer entre eux.
- . Lorsque les filaments sont tellement décolorés qu'ils ne conservent pas leur couleur d'origine après le nettoyage, il devient difficile de voir s'ils sont sales.
- . Lorsque la tête de la brosse est endommagée par un externe, les bactéries peuvent facilement se fixer.
- . Lorsque le manche est cassé ou montre des signes de rupture.
- . Lorsque les filaments sont usés, le risque de perte de filaments augmente.
- . Lorsque les exigences législatives indiquent que les outils de nettoyage peuvent constituer un danger pour nos produits alimentaires.

