

КЛИНИНГОВЫЕ УСЛУГИ НА ПИЩЕВОМ ПРЕДПРИЯТИИ. ОСОБЕННОСТИ УБОРКИ НА ОБЪЕКТАХ МЯСОПЕРЕРАБОТКИ

Светлана Большакова, представитель Ассоциации Клининговых и Фасилити Операторов, руководитель проекта «Чистота в школах – здоровье детей!», эксперт пищевой безопасности Food Safety, качества и безопасности оказания клининговых услуг

Безопасность начинается с чистоты. Одним из факторов, влияющих на формирование качества пищевой продукции, является высокая санитарная культура производства с четкой организацией гигиенических мероприятий.

Пищевое производство – это комплекс производственных объединений, которые изготавливают и выпускают сырье, продукты, полуфабрикаты для снабжения граждан пищевой продукцией. От качества производства (в том числе уборки), зависит не только благосостояние и репутация компании, но и здоровье тысяч граждан. Для пищевого производства важно сохранение биологической ценности сырья и продуктов, обеспечение защиты от микроорганизмов, бактерий, насекомых и грызунов, а также защита сырья и продуктов от загрязнений во время обработки оборудования и его деталей.

Задачи клининга (уборки) на пищевом производстве – удаление загрязнений, предотвращение образования биопленок, подготовка к дезинфекции. Кроме того, пищевое предприятие – это объект повышенной травмоопасности. Поэтому все сотрудники такого предприятия должны быть обучены особенностям уборки на комбинатах и знать меры безопасности на производстве.

Что такое клининг

Клининг (от англ. clean – чистый) подразумевает профессиональную уборку помещений и поддержание



чистоты с помощью специализированного оборудования. Профессиональная уборка необходима не только с эстетической точки зрения, но и для общей экономии, ведь применение специальных технологий при восстановительных и поддерживающих уборочных работах позволяет отложить косметический ремонт на длительный срок и сохранить дорогостоящее оборудование.

Существует ряд особенностей уборки в пищевой промышленности. На производственных предпри-

ятиях выделяют, как правило, пять функциональных зон, это:

- ♦ **предзаводская**, где размещаются здания административных и санитарно-бытовых помещений, контрольно-пропускной пункт, площадки для стоянки транспорта;

- ♦ **производственная**, где расположены производственные здания, склады пищевого сырья и готовой продукции, площадки для транспорта, доставляющие сырье и готовую продукцию, котельная, ремонтно-механические мастерские;

- ♦ **хозяйственно-складская**, где размещаются здания и сооружения подсобного назначения;

- ♦ **зоны строгого режима**: места вокруг скважин и подземных резервуаров для хранения воды.

- ♦ **санитарно-защитная зона**: территория от очистных сооружений до производственных зданий.

Профессиональный уборщик четко знает основное отличие уборки предприятий пищевой промышленности от уборки офисных помещений. Это увеличение кратности (периодичности) уборки, то есть частоты проведения работ по уборке и дезинфекции помещения для соответствия гигиеническим нормам, что, соответственно, ведет к увеличению количества уборщиков. Еще одна особенность профессиональной уборки пищевой промышленности – строгое деление по зонам уборки (чистая/грязная). И третье отличие уборки производственных площадей от уборки офисов – это четкая цветовая кодировка зон для обеспечения гигиенических требований.

Гигиенические требования на производстве

Важной задачей, стоящей перед предприятиями пищевой промышленности, является выпуск продукции, безукоризненной с точки зрения органов санитарно-эпидемиологического контроля. Для ее решения необходимо соблюдать гигиенические требования на всем протяжении производственной технологической цепочки. Один из важнейших факторов риска, влияющих на возможность получить на выходе некачественный продукт, – перекрестное загрязнение. Перекрестным загрязнением называют возможность загрязнения исходного сырья, материалов, полуфабриката или готового продукта. Инфицирование пищевой продукции происходит как от оборудования и персонала, так и от других пищевых продуктов, а также при занесении бактерий с других участков производства.

Основной способ бороться с перекрестным загрязнением на предприятии – это постоянно совершенствовать систему гигиены. Для этого важно внедрить программу,

которая обеспечит гигиену и сохранность пищевых продуктов. Задача профессиональной клининговой компании – разработать санитарно-гигиеническую программу и обеспечить ее выполнение. Один из основополагающих пунктов такой программы – разделение разнородных участков производства. Например, создание отдельных помещений горячего и холодного цеха, разделение мясоразделочного участка и участка готовой продукции и т.д.

Кроме этого, не менее важную роль в обеспечении чистоты и гигиенических требований на предприятиях пищевой промышленности играют: цветовое кодирование; правильно подобранные моющие и дезинфицирующие средства, обязательные требования к проведению работ; соблюдение стандартов уборки; профессионализм персонала.

Цветовое кодирование

Система цветового кодирования разрабатывается для облегчения оптимизации гигиены на производстве. Как правило, весь инвентарь представлен в определенной цветовой гамме, в настоящее время производители выпускают до 11 цветовых вариантов профессионального инвентаря.

Требования к проведению работ

Помимо цветового кодирования, при уборке в пищевой промышленности необходимо придерживаться следующих обязательных требований к проведению работ:

- ♦ используемое в работе оборудование должно быть профессиональным, износостойким и сертифицированным;
- ♦ влажную уборку помещений нужно проводить с использованием разрешенных дезинфицирующих и моющих средств;
- ♦ в помещениях, требующих особого санитарного режима, следует предусматривать установку бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха;
- ♦ проведение профилактической обработки (дезинфекции, дезинсекции, дератизации) должно осуществ-



ляться в соответствии с санитарными правилами компаний, имеющих разрешение на данный вид деятельности.

Требования к моющим и дезинфицирующим средствам

Рассмотрим, на что необходимо обратить внимание при выборе профессиональных средств на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности. Большинство клининговых компаний представляют свои сертификаты и образцы химических средств в лабораторию предприятия, с тем чтобы специалисты лаборатории протестировали их и приняли решение: использовать эти средства или нет.

Моющие средства должны быть эффективными, хорошо удалять остатки производимого продукта, справляться с загрязнениями в зонах общего пользования, уничтожать специфические загрязнения и неприятные запахи. При этом они должны быть безопасными для продуктов, не вызывать раздражение кожи и аллергические реакции у персонала, не повреждать обрабатываемые поверхности. Наконец используемые растворы должны быть экологически чистыми, биоразлагаемыми и должны полностью смываться с поверхностей; при рабочих концентрациях моющих растворов попадание их в сточные воды не должно нарушать экологическую безопасность. Также

они не должны иметь ярко выраженных запахов, испарения которых могут попадать в выпускаемую продукцию.

При выборе моющих и дезинфицирующих средств на мясоперерабатывающем производстве необходимо обратить внимание на ряд условий. Так, предпочтительные средства должны:

1) иметь индивидуальную инструкцию по применению моющих и дезинфицирующих средств для санитарной обработки и профилактической дезинфекции технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности, разработанной ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН;

2) справляться со специфическими загрязнениями, встречающимися на предприятиях мясопереработки, такими как: жир, кровь, ржавчина, пыль, волосы и другие остатки, которые являются источником микробного загрязнения или фактором, способствующим размножению бактерий;

3) способствовать решению проблемы повышенной жесткости воды.

Методы работы с персоналом, обучение и меры безопасности

Проверенный надежный персонал – еще одна обязательная составляющая положительного эффекта от уборки, результат которой устроит как заказчика, так и исполнителя. Вот лишь основные требования к персоналу.

- Персонал по уборке должен быть обучен и иметь производственные медицинские книжки.
- Для уборки санузлов и помещений личной гигиены должен быть выделен специальный персонал, привлечение его к уборке других помещений категорически запрещено.
- Производственный персонал, выполняющий работу (в том числе временную) во всех производственных помещениях, должен иметь два комплекта сменной одежды и обуви.
- Персонал должен пройти обязательное обучение и знать технику безопасности обращения с химическими средствами.

Таблица 1. Тест-лист по оценке качества мойки помещения

Наименование Руководитель подразделения Дата													
№ п/п	Объект обработки	Время уборки		Кол-во персонала, чел	Операция обработки	Режимы обработки			Контроль		Результат мойки	Примечание	
		Начало	Окончание			Наименование средства	Концентрация, %	Время, экспозиция, мин	Метод	Визуальный			Биоломинесцентный

Таблица 2. Журнал контроля качества санитарно-гигиенических мероприятий

Дата проведения контроля	Контролируемое помещение	Контролируемые поверхности	Методы контроля	Результаты	ФИО ответственного	Подпись

Качество клининговых услуг

Качество клининговых услуг регулируется ГОСТ Р 51870–2014 «Услуги профессиональной уборки – клининговые услуги. Общие технические условия». Очень важно и то, как именно осуществляется контроль за соблюдением стандартов. После окончания санитарной обработки осуществляют визуальный, химический и микробиологический контроль качества проведенной работы. Определение показателей уровней качества ежедневной уборки для объекта в целом и (или) отдельных участков объекта осуществляют в соответствии с методикой контроля уровня качества профессиональной уборки (визуальным методом, см. приложение А указанного стандарта).

Не допускаются следующие загрязнения:

- пятна, потеки; паутина; липкость, разводы и лужи;
- скопления пыли, мелкого мусора, клубков волос/шерсти, песка;
- избыток влаги, налет, пленка на поверхностях;

- необработанные пятна (яркие), остатки жевательной резинки, клея.

Допускаются:

- неустраняемые дефекты, выявленные перед началом работ;
- застарелые пятна, не поддающиеся выведению;
- пятна и загрязнения, удаление которых может привести к деструкции и коррозии материала, потере эксплуатационных свойств;
- дефекты и пятна, образовавшиеся входе неправильной эксплуатации покрытий, обусловленные деструкцией и (или) коррозией материалов поверхностей;
- наплывы и каверны на стекле, мутные зоны от попадания на стекло растворителей солей кремниевой кислоты.

Правила приемки работ в соответствии с ГОСТ Р 51870–2014

Приемку услуг уборки на объектах осуществляют на соответствие условиям договора и приложения к нему согласно требованиям раздела 7.

Приемку услуг уборки, оказываемых в разовом порядке, осуществляют по окончании оказания услуг, но не позднее чем через 1 ч после окончания, и оформляют актом сдачи-приемки выполненных работ (услуг).

Контроль осуществляют после проведения ежедневной (основной) и (или) генеральной уборки во внутренних помещениях и местах общественного пользования, за исключением прилегающих территорий.

Оценку качества уборки осуществляют непосредственно после завершения уборки, но не позднее чем через 30 мин после ее окончания при условии, что помещения не эксплуатировались.

Время на устранение выявленных недостатков с момента их регистрации – 2 ч. При оценке качества уборки результаты фиксируются в тест-листах и журналах контроля (табл. 1, 2).


Клининговые компании, как правило, используют многоступенча-

тую систему контроля. Администраторы и управляющие оценивают качество уборки непосредственно на объектах. Следующая ступень – служба независимых экспертов, которые регулярно посещают все объекты и оценивают качество работ. В клининговых компаниях имеются технологические карты, содержащие полный перечень выполняемых работ и сроки их проведения. Тест-листы, проверку по которым ведет независимый контролер, а порядок проведения работ определяют технологические карты, содержат полный перечень работ на объекте, нормы их выполнения и описание соответствующих технологий. В карте учитываются такие параметры, как общая площадь убираемых помещений и сложность доступа к ней, тип покрытия пола и стен, время и продолжительность уборки и многие другие.

При выборе клининговой компании обязательно обратите внимание на следующие важные моменты: опыт работы компании на рынке:

репутация компании (компания, работающие с солидными клиентами, как правило, в состоянии предоставить рекомендации от них); предлагаемый спектр услуг (чем он шире, тем лучше); технологическая оснащенность компании; подготовленность персонала; прозрачность ценообразования и ведение бизнеса; наличие сертификации услуг и сертификатов на применяемые химические средства.

И в заключение хотелось бы еще раз отметить, что при уборке производственных площадей на предприятиях пищевой промышленности гораздо эффективнее использовать услуги квалифицированных клининговых компаний. Это позволяет не только избежать ситуаций с загрязнением продукции и последующих за ними проблем с санитарно-техническими службами, но и значительно сэкономить время руководителя и средства компании.

В следующей статье мы подробно расскажем о том, как правильно выбрать клининговую компанию. 



 +7 909 992 96 54

 sales@georgpolymer.ru

 georgpolymer.ru

реклама



Комплексное решение для упаковки «под запайку»

- Лотки из полипропилена
- Плёнка покрывная
- Салфетка влаговпитывающая
- Оборудование для запайки



@GEORGPOLYMER