

Az élelmiszeripari üzemek tervezésének, kialakításának, működtetésének higiéniája

A biztonságos élelmiszerelőállítás egyik kulcs eleme a higiénikus tervezés szempontjainak megfelelő üzemi környezet kialakítása.

A tervezőmérnökök általában jól értik az épületszerkezetre, a berendezések esetén az elektromos, mechanikus és tömegszállításra és energia szállításra vonatkozó követelményeket és tervezési megoldásokat, azonban a higiénia szempontokra ez nem mindig igaz, amelyek kiemelten fontosak a termékek mikrobiológiai biztonsága és a termékek minősége szempontjából.

A higiéniai tervezés szempontjait már a kezdeti tervezésnél érdemes figyelembe venni, hiszen egy esetleges átalakítás nagyban megnöveli a vállalat költségeit.

A Campden BRI Magyarország 23 iparági Jó higiéniai útmutató és számos további Jó Gyakorlat útmutató szerzőjeként Magyarországon a legnagyobb tapasztalattal és referenciával rendelkezik.

A Campden BRI Magyarország szolgáltatásai

- Az üzemi környezet műszaki kialakítására vonatkozó követelményeknek való megfelelés felülvizsgálata:
 - A termék-előállítás épületeinek és adottságainak (gépek, berendezések, eszközök, elrendezés és termékáramok) felülvizsgálata a higiéniai tervezés szempontjai alapján;
 - Üzemelrendezés, a higiéniai zónák kialakítása, a megfelelő „higiéniai korlátok”, útvonalak kialakítása;
 - A levegő és más szolgáltató rendszerek kialakításának szabályainak (víz, csatorna, szellőzés, sűrített levegő, elektromos vezetékek és szerelvények, karbantartó szerszámok stb.) felülvizsgálata.

- A mikrobiológiai keresztszennyeződés lehetséges forrásainak és útvonalainak feltárása.
- Javaslatok kidolgozása a szennyeződések megelőzése, szabályozása érdekében:
 - A személyi higiéniával összefüggő követelmények;
 - Az öltözők, étkezők és egyéb szociális helyiségek kialakítása;
 - A takarítási módszerek adott helyzetre történő átalakítása.
- A minőségirányítási rendszer átvilágítása az új BRC Food 8 szabvány 8. fejezete követelményeinek tükrében.
- Új üzemek tervezési fázisában a megvalósítási tervek higiéniai felülvizsgálata, amellyel a költséges utólagos átépítések elkerülhetők.
- Meglévő üzemek kialakításának, az anyag, személy és hulladék útvonalak átvilágítása, egyedi megoldások.
- Vevői auditok a Listeria menedzsment és higiéniai gyakorlat átvilágítására.
- Oktatási anyagok a témában az alábbi területeken:
 - Az üzemek, berendezések kialakításának Jó Higiéniai Gyakorlata (GHP);
 - A mikrobiológiai keresztszennyeződés megelőzésének szempontjai és a helyes viselkedés (dolgozók, karbantartók, külső vállalkozók...);
 - A környezeti mintavétel módszere és higiéniai szabályai;
 - A takarítás és fertőtlenítés szempontjai.

További információ:

Berczeli Attila Tel: +36 1 433 1476 email: a.berczeli@campdenkht.com