



Czyszczenie w przemyśle spożywczym

Utrzymanie odpowiedniego poziomu higieny w zakładach branży spożywczej stwarza bezpieczne warunki do produkcji żywności. Czyste pomieszczenia, urządzenia i powierzchnie, które mają kontakt z produkowaną żywnością, winne być pozbawione wszelkich zanieczyszczeń i spełniać określone normy higieniczne.

- ✓ Przejmujemy pełną odpowiedzialność za utrzymanie czystości wewnątrz i na zewnątrz zakładów produkcyjnych i przetwórczych branży spożywczej.
- ✓ Pomagamy przy tworzeniu planu higieny i doborze odpowiednich preparatów chemicznych oraz technologii zapewniających uzyskanie wymaganych warunków mikrobiologicznych.
- ✓ Opieramy się na długoletnim doświadczeniu i dobrych praktykach wypracowanych na bazie wspólnych celów z branżą spożywczą.
- ✓ Dbamy o utrzymanie ciągłości procesów produkcyjnych.

Cyfrowe narzędzia do oceny jakościowej procesu mycia i dezynfekcji

Przy realizacji procesu mycia i dezynfekcji wykorzystujemy **aplikację Food Hygiene Audit**. Z jej pomocą zbieramy dane o warunkach, w jakich wykonywana jest usługa oraz dane o badaniach mikrobiologicznych, czy innych wynikach kontroli.

Aplikacja zapewnia stały dostęp on-line do cyfrowych informacji. Klient może na bieżąco śledzić proces mycia, wyniki kontroli, otrzymywać alerty o sytuacjach awaryjnych, szybko reagować i podejmować decyzje. Z wykorzystaniem tych danych, wraz z producentem, możemy skutecznie pracować na rzecz eliminacji zagrożeń dla żywności i nad realną optymalizacją procesu higienizacji.

Co robimy?

- Codziennie czyszcimy chemicznie obszar produkcji wraz z maszynami i liniami technologicznymi
- Dobieramy odpowiednie środki myjące oraz techniki czyszczenia (sprężone powietrze, piana, sucha para, suchy lód, mycie niskociśnieniowe, czyszczenie ręczne, dezynfekcja sucha lub rozpylana)
- Minimalizujemy zagrożenia mikrobiologiczne
- Utrzymujemy czystość również w:
 - ciągach komunikacyjnych
 - pomieszczeniach socjalnych i sanitarnych
 - pomieszczeniach biurowych
 - na terenach zewnętrznych
- Obsługujemy myjnie stanowiskowe:
 - mycie plastikowych koszy transportowych
 - mycie samochodów chłodni
 - mycie samochodów do przewozu żywca
- Jesteśmy stale gotowi do interwencji w przypadku awarii
- Wspieramy zakłady spożywcze dodatkowymi usługami czyszczenia i remontów instalacji przemysłowych, w tym z wykorzystaniem technik alpinizmu przemysłowego (np. mycie okien, elewacji, dezynfekcja zbiornika, czyszczenie rur spustowych, czyszczenie kanałów wentylacyjnych, etc.)



Optymalna aranżacja stref produkcyjnych

Wiemy, co w procesie higienizacji utrudnia nam pracę, co jest wyzwaniem i jak można temu zaradzić. Odpowiednie zaprojektowanie przestrzeni produkcyjnej jest kluczowe, abyśmy mogli w szybkim czasie i wg ustalonych standardów jakościowych przygotować bezpieczne miejsce dla produkcji żywności.

Służymy fachowym doradztwem w zakresie projektowania przestrzeni produkcyjnych. Uwzględniamy przy tym wszelkie uwarunkowania procesu mycia, wymogi bhp, ilość i stan techniczny instalacji do umycia oraz konieczność demontażu elementów trudnodostępnych.

Korzyści ze współpracy:

- ✓ Stałe utrzymanie wysokich standardów higieny w całym przedsiębiorstwie
- ✓ Systematyczna współpraca nad eliminacją zagrożeń dla bezpieczeństwa produkowanej żywności
- ✓ Realne oszczędności finansowe dzięki outsourcingowi procesu mycia i dezynfekcji
- ✓ Stały dostęp do cyfrowych informacji jakościowych o realizowanym procesie