Foglio di Punta 23 - Pulizie

Non leggerai il termine «pulizia» in nessuno dei codici di sicurezza alimentare SQF o dei fondamenti SQF. Tuttavia, le «pulizie», o più correttamente le «buone pratiche di pulizia», sono alla base delle GMP elementi descritti nel Modulo 11. Una buona pulizia viene prima di tutto. È il fondamento della sicurezza alimentare.

Le pulizie non solo influenzano la sicurezza alimentare e le pratiche di gestione della qualità, ma supportano anche
procedure per la salute e la sicurezza sul lavoro riducendo al minimo i punti di sosta e altri rischi per i dipendenti.

Le pulizie includono la corretta conservazione degli strumenti e delle attrezzature - Un posto per tutto e per tutto
al suo posto. Con una buona pulizia, gli strumenti sono facili da trovare quando necessario, non si perdono, sono improbabili
interferiscono con il flusso del prodotto o contaminano materiali o prodotti, sono visibili per la sostituzione o
manutenzione e hanno meno probabilità di causare incidenti.

Obiettivi di apprendimento

- Comprendere il ruolo delle pulizie nella protezione della sicurezza del sito, del prodotto e del personale
- Decidi quali azioni intraprendere per migliorare la pulizia all'interno del sito

Elementi del Codice applicabili

- Modulo 11

Termini chiave

Pulizie

Pulizia e ordine dell'area di lavoro, dell'area di stoccaggio e dell'ambiente circostante con designazione di un luogo adeguato per ogni cosa e ogni cosa al suo posto.

Le pulizie includono aree di supporto come negozi di ingegneria, sale da pranzo, spogliatoi e servizi igienici.

Cosa devi fare

1. Il Canadian Centre for Occupational Health and Safety identifica i seguenti vantaggi da pulizia efficace:

a. manipolazione ridotta per facilitare il flusso dei materiali.

b. meno incidenti di inciampo e scivolamento nelle aree di lavoro prive di ingombri e perdite.

c. riduzione dei rischi di incendio.

d. minore esposizione dei lavoratori a prodotti pericolosi (ad esempio polveri, vapori).

e. migliore controllo degli strumenti e dei materiali, compresi l'inventario e le forniture.

f. pulizia e manutenzione più efficienti delle apparecchiature.

g. migliori condizioni igieniche che portino a un miglioramento della salute.

h. un uso più efficace dello spazio.

i. ha ridotto i danni materiali migliorando la manutenzione preventiva.

j. meno lavori di pulizia.

k. miglioramento del morale.

l. maggiore produttività (strumenti e materiali saranno facili da trovare.

I requisiti delle Good Housekeeping Practices sono descritti in dettaglio nel Modulo 11 dell'SQF Food
Il Codice di sicurezza per la produzione e i principi fondamentali SQF includono:

2. Utensili e attrezzature (11.2.9)

a. Garantire la progettazione e l'uso corretti degli strumenti e delle attrezzature (11.2.9.1).

b. Eliminare gli strumenti e le attrezzature dalle aree a contatto con il cibo che potrebbero rappresentare una minaccia per
sicurezza del prodotto, ad esempio lame retrattili, oggetti in vetro non protetti, graffette, ecc.
(11.2.9.1).

c. Assicurarsi che gli strumenti e le attrezzature siano mantenuti in buono stato di manutenzione
(11.2.10.1)
e sono coperti, protetti o immagazzinati quando non vengono utilizzati (11.2.9.8).

d. Segnalare e riparare rotture, malfunzionamenti o usura degli strumenti e delle apparecchiature
(11.2.9.2).

e. Pulizia corretta degli strumenti e delle attrezzature dopo l'uso (11.2.9.8).

f. Assicurarsi che le riparazioni temporanee non rappresentino un rischio di contaminazione e vengano riparate al più presto
come è pratico (11.2.10.8).

g. Conservare gli articoli relativi alla manutenzione come dadi e bulloni, lubrificanti e stracci in
aree specifiche.

h. Non utilizzare tubi a pressione positiva a meno che non sia completamente inevitabile e
assicurarsi che i tubi dell'aria e dell'acqua siano conservati correttamente e non lasciati sul pavimento.

i. Ridurre al minimo l'accumulo di polvere o, laddove la polvere è inevitabile, aspirare o ventilare l'area per
prevenire l'accumulo di polvere.

j. Assicurarsi che le stazioni di disinfestazione come dispositivi elettrici di controllo degli insetti, trappole o le esche non rappresentano una minaccia per il cibo o il benessere dei dipendenti (11.2.7.4).

k. Assicurarsi che gli articoli e i pallet in legno siano mantenuti in buono stato.

3. Conservazione dei materiali e del prodotto (11.6.1, 11.6.3)

a. Negozio di prodotti chimici, articoli per la manutenzione, lubrificanti, materiali di scarto, rilavorazioni e imballaggio lontano da prodotti alimentari aperti o apparecchiature di lavorazione.

b. Assicurarsi che nessun materiale, prodotto alimentare o materiale di imballaggio venga a contatto con il pavimento.

c. Coprire le materie prime, i lavori in corso e il prodotto finito durante la lavorazione ritardato e/o l'attrezzatura è inattiva per qualsiasi periodo.

d. Assicurarsi che gli articoli proibiti come sostanze chimiche o tossine non siano trattati aree.

4. Pulizia (11.2.13)

a. La pulizia e l'igiene delle apparecchiature sono trattate nell'11.2.13 e nel Foglio di Punta 24. Nel inoltre, ci sono altre considerazioni relative alla pulizia:

i. Pulire le fuoriuscite e le rotture non appena si verificano;

ii. Rimuovere rapidamente sacchetti e contenitori vuoti di materie prime e ingredienti da aree di trasformazione del cibo;

iii. Pulisci le sporgenze, le cappelliere, gli apparecchi di illuminazione, gli armadi e gli armadi su un su base regolare;

iv. Metti tutti i rifiuti nei contenitori corretti e rimuovi regolarmente i rifiuti dalla produzione aree.

In sintesi, mantieni pulita e ordinata l'area di produzione del cibo!!

Risorse pertinenti

- Codice di condotta internazionale raccomandato, principi generali di igiene alimentare, CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003, Commissione del Codex Alimentarius (OMS, FAO),www.fao.org/docrep/005/y1579e/y1579e02.htm
- Il Centro canadese per la salute e la sicurezza sul lavorohttps://www.ccohs.ca/oshanswers/hsprograms/house.html
- Trotto, Sarah. «11 consigli per una pulizia efficace sul posto di lavoro. » Rivista Safety + Health. luglio 1, 2015. http://www.safetyandhealthmagazine.com/articles/12470-tips-for-effectiveworkplace-housekeeping. Accesso effettuato il 16 agosto 2018.