

HACCP - Vad säger lagen om rengöring i livsmedelsbranschen?

Enligt artikel 5 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 om livsmedelshygien skall livsmedelsföretagare inrätta, genomföra och upprätthålla ett permanent förfarande grundat på HACCP-principerna (Hazard Analysis and Critical Control Point) om faroanalys och kritiska styrpunkter. *

En av de största utmaningarna för företag i livsmedelsbranschen är hur de ska undvika att livsmedlets kvalitet bryts ned av bakterier. Om det blir en korskontamination, där bakterier får en plats i produktionen sprids till en annan kan resultatet bli att livsmedel som redan är klara förstörs.

Använd färgkodning för att optimera rengöringen

Enklare kan det inte göras när Du vill göra en färgkodning i Din fabrik.

- Vikans färgkodningsprogram finns på www.vikan.com.
- Nu har Du själv möjlighet att lägga in Din fabriks ritning och indela fabriken i färgzoner.
- Varje zon kan tilldelas produkter som skall klara av zonens rengöringsbehov.
- Färgplanen kan tilldelas produkter som skall klara av zonens rengöringsbehov.



Redskapens kemiska resistens

Redskapen i Vikan hygiene system är tillverkade av material som primärt uppfyller FDA:s krav. Materialets resistens mot olika rengöringskemikalier är också viktig när man väljer material.

Övriga färger offereras på begäran.

Kontakta oss!

* läs mer på http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_sv.pdf

