

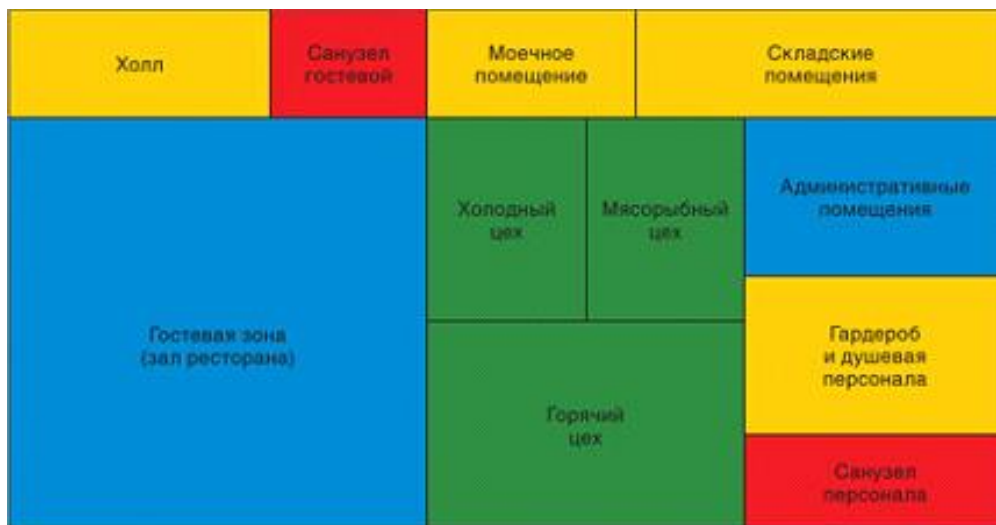


Предприятия пищевой промышленности испытывают постоянно возрастающее давление со стороны потребителей и органов власти, требующих регламентации важных условий безопасности пищевых продуктов. Это, безусловно, относится и к гигиене.

В свою очередь, гигиена сильно зависит от уборки, которая должна быть не просто эффективной. Помимо этого, качество уборки должно гарантировать, что бактерии не будут перемещаться между цехами и не смогут испортить готовую продукцию.

Основанная на принципах HACCP, **система цветового кодирования в уборке** уже давно признана надежным способом достижения высоких стандартов гигиены, необходимых в пищевой промышленности и на перерабатывающих предприятиях. Как показано на рисунке выше, она обеспечивает межведомственное сообщение между производственными участками или видами пищевых производств, снижая риск перекрёстного загрязнения. Ричард Спренжер в «Руководстве по гигиене питания» (первое издание 1982г.) рекомендует использование различных цветов и форм в качестве кода,

чтобы инвентарь для сырых пищевых продуктов не использовался для пищевых продуктов повышенного риска.



Специалистами стандарта HACCP разработана

### система цветового кодирования

Суть ее заключается в разделении предприятия на зоны уборки по цветам, для того, чтобы не произошло перекрестного загрязнения.

Это препятствует переносу бактерий между зонами с высокой бактериологической нагрузкой и малой бактериологической нагрузкой. Система цветового кодирования уборочного инвентаря может быть разработана на каждом производстве индивидуально.

Но, возможно, удобнее будет использовать общепринятую систему разделения на пять цветов: красный, зеленый, синий, желтый, белый. Таким образом, на пять цветовых зон разделяется площадь предприятия, в соответствии с которыми уже выбирается оборудование.



**КРАСНЫЙ** — санузел



**СИНИЙ** — помещения для посетителей, гостевая зона



**ЗЕЛЕНый** — производственные цеха



**ЖЕЛТЫЙ** — подсобные помещения

Прежде, чем купить уборочный инвентарь, необходимо

определиться, для каких зон его планируется использовать. А, следовательно, какого цвета нужно приобретать расходные материалы. Например, у щеток окрашена щетина. Это позволяет быстро определить для какой зоны данный инструмент и помогает избежать путаницы для сотрудников. Для инвентаря определенного цвета отводится свое специальное место хранения, что, к слову, облегчает вести учет используемых предметов.