

Sealed Air 
Food Care

EFEKTYWNE METODY MYCIA MAŁYCH LINII PRODUKCYJNYCH

WARSZAWA 11.12.2015

ZDZISŁAW JEŚIAK

ROMUALD MACKIEWICZ

CO ROZUMIENY PRZEZ POJĘCIE EFEKTYWNEGO MYCIA?

**EFEKTYWNE MYCIE TO
UTRZYMYWANIE REŻIMÓW
MIKROBIOLOGICZNYCH NA
POŻĄDANYM PRZEZ NAS POZIOMIE.**

JAKOŚĆ PRODUKTU
KOŃCOWEGO ZALEŻY
PRZED E WSZYSTKIM OD
JAKOŚCI POZYSKANEGO
MLEKA



JAKOŚĆ MLEKA ZALEŻY OD:

- JAKOŚCI ŻYWIENIA(BILANSOWANIE PASZ)
- ZDROWIA ZWIERZĄT
- WARUNKÓW BYTOWYCH
- HIGIENY POZYSKIWANIA I PRZECHOWYWANIA MLEKA

HIGIENA POZYSKIWANIA MLEKA

1. HIGIENA STRZYKÓW

- PREDIPPING
- POSTDIPPING

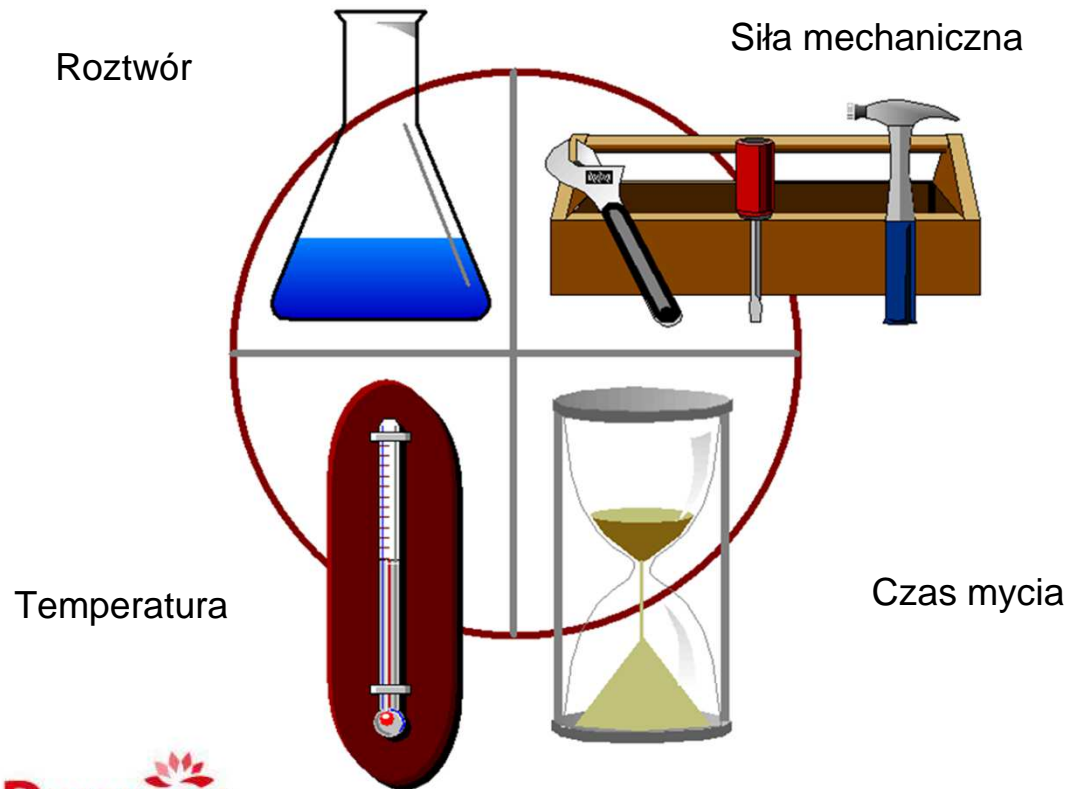
2. HIGIENA INSTALACJI UDOJOWYCH I SCHŁADZALNIKÓW

- SPRAWNOŚĆ TECHNICZNA INSTALACJI
- REGULARNE MYCIE I DEZYNFEKCJA INSTALACJI
- DEZYNFEKCJA APARATÓW UDOJOWYCH
- CZYSTOŚĆ HALI UDOJOWEJ

3. HIGIENA OSOBISTA



OGÓLNE ZASADY MYCIA



WARUNKI UTRZYMANIA PRAWDŁOWEJ HIGIENY

- MYCIE I DEZYNFEKCJA URZĄDZEŃ (PASTERYZATOR, WANNY, KOTŁY ITP.)
- MYCIE I DEZYNFEKCJA SPRZĘTU (STOŁY, FORMY, NOŻE, HARY ITP.)
- MYCIE I DEZYNFEKCJA POMIESZCZEŃ (ŚCIANY PODŁOGI, DOJRZEWALNIE)
- HIGIENA OSOBISTA

WARUNKI UTRZYMANIA PRAWIDŁOWEJ HIGIENY

- OPRACOWANIE, WDROŻENIE I PRZESTRZEGANIE PROCEDUR MYCIA I DEZYNFEKCJI
- DOBÓR ODPOWIEDNICH PREPARATÓW
- DOBÓR TECHNIKI STOSOWANIA PREPARATÓW



MYDŁA I DOZOWNIKI



CRYOVAC® Diversey



URZADZENIA DOZUJACE



PIANOWNICA



SYSTEM J-FLEX

Sealed Air
Food Care



PREPARATY



HYDROSYSTEM



DZIĘKUJEMY ZA UWAGĘ

ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY