

ОПТИМИЗАЦИЯ ЗАТРАТ С ЭКСПЕРТОМ ПО ГИГИЕНЕ



Разиля Садыкова, менеджер по гигиене в перерабатывающей промышленности «РАБОС Интернешнл»

Каждый специалист пищевого предприятия понимает важность процессов мойки и дезинфекции с точки зрения качества и безопасности продуктов питания. В среднем затраты предприятия на санитарную и гигиену составляют 1–3 % от расходной части бюджета. В периоды нестабильной экономической ситуации специалисты предприятий задаются вопросом, как сократить расходы, не рискуя при этом качеством и безопасностью продукта. Велик соблазн подойти к решению данного вопроса банально и перейти к использованию более дешевых средств гигиены, инвентаря. Однако принцип «дешево и сердито», как показывает практика, приводит к снижению уровня санитарии, что ведет к увеличению рисков контаминации продукции опасными микроорганизмами и, как следствие, к невозможным потерям. Нередко в СМИ появляются новости о массовых отравлениях людей в результате употребления недоброкачественных продуктов питания. Такого рода происшествий не проходят «безнаказанно» для предприятий, выпустивших данный продукт. Как правило, штрафные санкции контролирующих органов – это лишь малая доля неприятностей, которые ожидают производителей.

Таким образом, решение вопроса о сокращении затрат простым удешевлением может привести к тяжелым последствиям, в том числе к экономическим потерям более значительным, нежели приобретение надежных и качественных средств.

В такой ситуации руководители предприятий могут воспользоваться опытом профессионалов, обратившись к поставщикам качественных средств, расходы на которые нужно оценивать по результатам производства безопасного продукта. Стои-

мость применения качественных препаратов рассчитывается из абсолютного соответствия требованиям результата обработок. Одной из ведущих компаний рынка товаров для обеспечения биобезопасности предприятия является «РАБОС Интернешнл». На протяжении десятилетия эксперты компании внедряют рациональный подход к организации санитарных мероприятий с учетом требований современных стандартов безопасности продовольствия. Понимая стремление своих клиентов в периоды финансовой нестабильности сокращать расходы, специалисты компании оказывают квалифицированную поддержку, используя специально разработанную концепцию, включающую следующие направления работы:

1. *Мониторинг.* Совместно с сотрудниками предприятия эксперты по гигиене «РАБОС Интл.» проводят полномасштабный анализ всех процессов санитарно-гигиенической программы, что позволяет выявить «проблемные места» и определить возможные пути оптимизации.

2. *Оптимизацию.* Опираясь на полученные результаты и учитывая условия применения препаратов на каждом конкретном участке, специалисты определяют максимально экономичные параметры использования средств и оборудования, при которых наиболее эффективны процессы мойки и дезинфекции.

3. *Обучение.* Зачастую картина практического применения средств отличается от условий и рекомендаций, описанных в инструкциях по применению. Сотрудники, привлекаемые к санитарным мероприятиям, стремясь сократить время обработки и свести к минимуму механическое воздействие (работу щеткой) на загрязнение, склонны завышать концентрацию средства рабочих раство-

ров. Все это приводит к увеличению расхода препарата и, как следствие, к необоснованным затратам предприятия. Подобного рода ситуации являются следствием неэффективной или слишком редкой подготовки персонала.

В связи с этим возникает необходимость проведения регулярного обучения сотрудников. Специалисты «РАБОС Интл.» проводят бесплатные практические семинары для сотрудников предприятий клиентов. Задача данных мероприятий – в доступной форме довести до персонала ключевые понятия и навыки, необходимые при проведении санитарных мероприятий: от важности личной гигиены персонала до классификации средств и загрязнений. После обучения сотрудники максимально мотивированы и ориентированы на результат.

4. *Автоматизацию.* Добиться высоких результатов поможет использование современных средств автоматизации: пеногенерирующего оборудования, дозирующих и смешивающих систем, средств контроля. Для обеспечения предприятия необходимым оборудованием в «РАБОС Интл.» создан специальный отдел, сотрудники которого подбирают, монтируют и настраивают подходящие средства автоматизации.

Условия жесткой конкурентной борьбы и тяжелая экономическая ситуация побуждают производителей идти на неоправданный риск, сокращая расходы на санитарную, зачастую в ущерб безопасности продукта. Это недопустимо! Но если для одних производителей это «суровые времена», то для других это возможность анализировать ситуацию на предприятии и, прибегнув к помощи профессионалов, оптимизировать процессы санитарных мероприятий, тем самым защитить свое дело. 💧

РАБОС Интернешнл – Ваш эксперт по гигиене



КОМПЛЕКС УСЛУГ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ МОЛОКА:



- Внедрение инновационных подходов и современных технологий биобезопасности;
- Высококачественные дезинфектанты, моющие средства, препараты для дезинсекции;
- Специализированное оборудование для обеспечения и контроля чистоты;
- Профессиональный консультационный ветеринарно-санитарный сервис.

По желанию клиента мы проведем аудит его предприятия, оценим эффективность имеющейся системы гигиены, обучим персонал и совместно разработаем рациональный и экономичный способ обеспечить биобезопасность и гигиену на производстве согласно системе HACCP (ХАССП) и/или ISO (ИСО).

Обращайтесь к специалистам «РАБОС Интернешнл»!



ООО «РАБОС Интернешнл»
142750, г. Москва, д. Ликова, влад. 85
Тел. (495) 785-71-21, факс (495) 785-71-25
www.RABOS.ru; inter.clean@rabos.ru

<http://www.facebook.com/Rabos.International>