

Vikan hygiene system®



Art. No.: VHSOAT-HUDK-0307

ZalaClean Kft.
8900 Zalaegerszeg
Sashegyi út 8.
Tel : 92/596-052
e-mail: zalaclean@zalaclean.hu



Tartalom

	Oldal
A baktériumok nem ismernek határokat.....	4-5
Berendezés/asztalok.....	6-16
Padlózat.....	17-24
Fal.....	25
Fogantyúk.....	26-28
Eszközök.....	29-34
Tartozékok.....	35-40
A Vikan összpontosítása a minőségre.....	41
Az eszközök kémiai ellenállása ...	41
Eljárás higiéniai eszközök tisztítására Technológiai utasítás higiéniai eszközök tisztítására.....	41
Higiéniai eszközök és kezelésük .	42

A termékek az alkalmazásoknak megfelelően rendszerezettek és a termékcsoporthoz cikkszám szerint rendelhetők.

A katalógus végén cikkszám lista található.

Vikan A/S
Rævevej 1
7800 Skive
Denmark
Tel.: +45 9614 2600
Fax: +45 9614 2655
E-mail: vikan@vikan.com
www.vikan.com

NiTO A/S
Postboks 263
H.C. Ørstedsvvej 4
6100 Haderslev
Denmark
Tel.: +45 7452 6363
Fax: +45 7453 2220
E-mail: nito@nito.dk
www.nito.com

Vikan UK Limited
Unit 23, Ash
Kembrey Park, Swindon
Wiltshire SN2 8UN
UK
Tel.: +44 1793 41 11 30
Fax: +44 1793 41 11 60
E-mail: sales@vikan.co.uk
www.vikan.co.uk

Vikan France S.A.S.
Parc d'Activités de Limonest
SILIC 2 (Hall A)
1, rue des Vergers
69760 Limonest
France
Tel.: +33 4 72 52 05 40
Fax: +33 4 72 52 05 49
E-mail: vikan@vikan.fr
www.vikan.fr

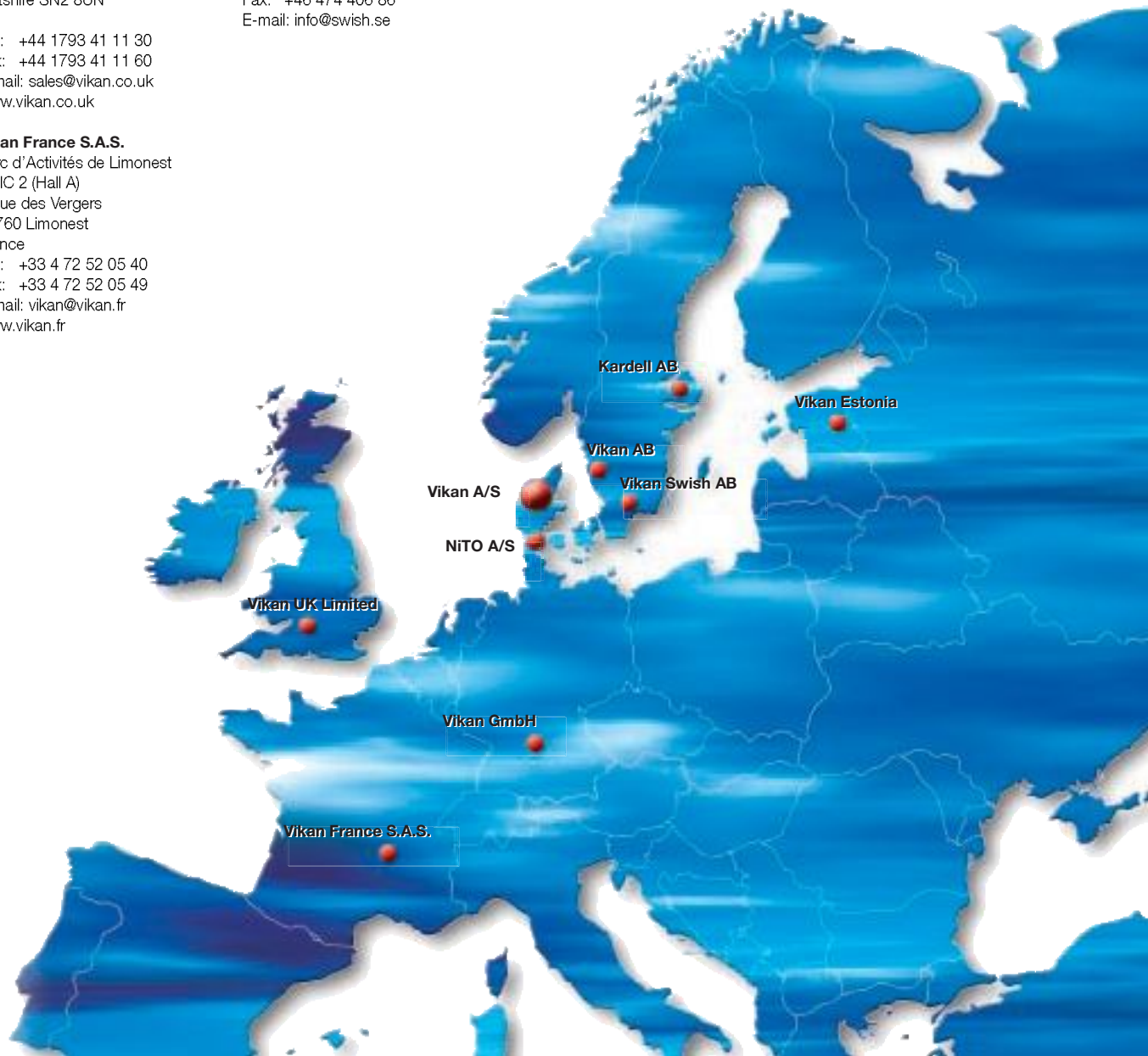
Vikan GmbH
Hagenauer Strasse 55
65203 Wiesbaden
Germany
Tel.: +49 611-23869671
Fax: +49 611-23869673
E-mail: thenriksen@vikan.com
www.vikan.de

Vikan AB
Box 10
515 21 Viskafors
Sweden
Tel.: +46 33 22 20 00
Fax: +46 33 22 20 20
E-mail: vikan@vikan.se

Vikan Swish AB
Box 4 - Rosdalavägen 13
360 71 Norrhult
Sweden
Tel.: +46 474 529 90
Fax: +46 474 406 86
E-mail: info@swish.se

Kardell AB
Trädgårdsvägen 3-7
748 50 Tobo
Sweden
Tel.: +46 295 340 66
Fax: +46 295 340 63
E-mail: office@kardell.se
www.kardell.se

Vikan Estonia AS
Kingu tn. 1
48105 Poltsamaa
Estonia
Tel.: +372 77 62 460
Fax: +372 77 62 461
E-mail: kanwent@hotmail.ee



A baktériumok nem ismernek határokat

A legnagyobb kihívások egyike, amellyel az élelmiszeripari vállalatok szembenéznek az, hogy hogyan kerüljék el az élelmiszer minőségének baktérium által okozott romlását. Ha előfordul kereszt-fertőzés, amikor baktériumok szétterjednek a gyártásban egyik helyről egy másikra, fenn áll a veszélye annak, hogy a már elkészített élelmiszerek megfertőzése is lehet. Emiatt fontos, hogy legyen egy rendszer, amely biztosítani fogja a higiéniát és az élelmiszer-biztonságot.



Használjon színeket a takarítás optimalizálásához

A Vikan kifejlesztett egy könnyű és egyszerű színkód rendszert, amely könnyebbé teszi az intézmény higiéniát. Minden eszköz rendelhető 5 színben, néhány 6 színben is. A színes takarítóeszközök használatával - különösen a meghatározott részlegekben vagy termelési egységekben - a felhasználók nagyon gyorsan felismerik hol szabad az adott eszközöket használni. Ezért sokkal könnyebb elkerülni azt, hogy az eszközök, az egyik színzónából a másikba átkerüljenek.

Teljes mértékben szín-kódolt eszközök

A Vikan cég kifejlesztett egy világos és egyszerű színkód rendszert. Ez azt jelenti, hogy mind a szálak, mind az alap azonos színűek. Minden eszköz színe ily módon egyértelmű, minimalizálva a hibalehetőséget. Balesetek esetén, a nyomon követés lehetősége különösen könnyű. A HACCP rendszer úgy tekinti a tisztítást, mint kritikus ellenőrzési pontot, és tapasztalataink szerint a HACCP

rendszert lehet javítani a tisztítás optimális tervezésével. Amennyiben a vállalat már alkalmazza a HACCP rendszert, jó elgondolás az, ha kiegészítik azt szín-kódolt tisztító eszközökkel.

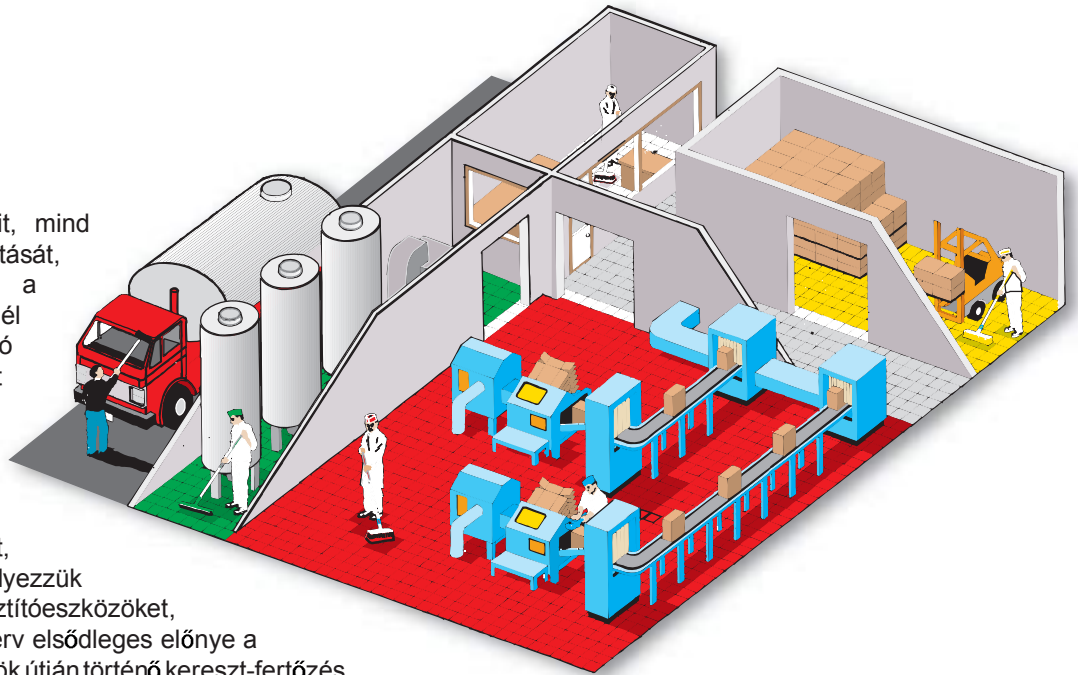
Számos előny jelentkezik

- Összpontosítanak a tisztításra, mint egy kritikus ellenőrzési pontra;
- A tisztítást hatékonyabbá és gazdaságosabbá teszik;
- A kereszt-fertőzés kockázatát minimalizálja.

A Vikan Szín-kód Alkalmazás

Mint extra biztonsági tulajdonságot, kifejlesztettünk egy számítógépes programot forgalmazóink részére. Az alkalmazás lehetővé teszi számukra, hogy gyártóterek virtuális tervét megalkossák, amely egyrészt a vállalat különféle szín-zónáinak áttekintését biztosítja, másrészt nyilvántartja a különféle zónákban használt eszközöket. Az információt a forgalmazó számítógépén tárolják. Ennél fogva az illető vállalat könnyen megváltoztathatja

mind tisztítási módszereit, mind az eszközök kiválasztását, ha szükséges. Ezúton a dokumentáció mindig kéznél van, és a programból való nyomtatott iratot lehet közvetlenül a HACCP mappában tárolni.



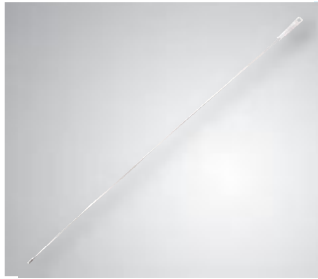
Most a tisztítási zónákat, a szín-kódokat, valamint, hogy hogyan helyezzük el a kiválasztott tisztítóeszközöket, meghatároztuk. Az ilyen terv elsődleges előnye a szennyezett tisztítóeszközök újtján történő kereszt-fertőzés kockázatának minimalizálása. Továbbá, a terv biztosítani fogja a hatékonyabb tisztítási teljesítményt, mivel az alkalmazottak mindig a helyes eszközzel rendelkeznek. Végül, a tapasztalat azt mutatja, hogy az egyedi tisztítóeszköz hosszabb üzemi élettartammal rendelkezik, amikor megtisztítják közvetlenül használat után, és egy fali állványra helyezik a következő alkalmazásig. Mindent együttvéve, jelentős megtakarítás érhető el a tisztítás színellenőrzésének bevezetése által a termelőhelyeken.

Engedjék meg, hogy szakképzett higiéniai tanácsadóink bejárják termelőhelyeiket. Ezáltal hozzájutnak egy világos és egyszerű tisztítási tervhez és a higiéniai problémák összefoglalásához, belefoglalva a gépekkel,

berendezésekkel kapcsolatosakat is. Ennek az összefoglalónak alapján megkapják javaslatunkat a helyénvaló tisztítóeszközökre. Az eredmény egy teljes szín-vezérlés a gyártótérek tervével és a minden egyedi tisztítási zónában használandó tisztítóeszközök leírását. Ha igénylik, mi segítjük Önöket a terv bevezetésében és alkalmazottaik képzésében az eszközök és használatuk tekintetében. A Vikan Higiéniai Rendszer® a higiénia és a tisztítási költségek teljes ellenőrzését biztosítja Önöknek.



Berendezés / asztalok



Flexibilis nyél, Nylon

+5



5352



Ø15x1500



0,075



10



121°C
250°F



Nylon, PP

Hosszú görbületi ívű csövek belső tisztításához. A menet csak az 53543 és 53563 esetében illeszkedik.



Csőtisztító fej flexibilis nyélhez

+2 +3 +4 +5 +6



5354



170



Ø12x190



0,03



10



121°C
250°F



PBT, STS

Kefe flexibilis nyélhez. Alkalmos tisztításhoz tejparban, boriparban és halászati üzemekben.



Csőtisztító flexibilis nyélhez

+2 +3 +4 +5 +6



5356



170



Ø60x205



0,05



12



121°C
250°F



PBT, STS

Kefe flexibilis nyélhez. Alkalmos tisztításhoz tejparban, boriparban és halászati üzemekben.



Kefekészlet jégfagylalt-géphez

+5



5357



0,29



1



121°C
250°F



PBT, PPN,
STS, ALU

Különbéle kefék választéka, melyeket a jégfagylalt-gépek tisztítására lehet használni.



Kefekészlet jégfagylalt-géphez

+4



5358



0,38



1



121°C
250°F



PBT, PPN,
STS, ALU

Különbéle kefék választéka, melyeket a jégfagylalt-gépek tisztítására lehet használni.



Szennyvízlevezető-cső tisztító kefe

+3 +4 +9



5360



150



Ø15x293



0,04



15



121°C
250°F



STS, PBT,
PP

Csőkefe, alkalmas lefolyócsövekben levő üregek tisztításához, pl. kórházakban.



Csőtisztító kefe, közepes

+2 +3 +4 +5 +6



5370



150



Ø60x500



0,09



15



121°C
250°F



STS, PP,
PBT

Cső- és palacktisztító.

Külső cső tisztító kefe, lágy



5371



55



500x270x110



0,46



5



100°C
212°F



PBT, STS,
Nylon

Szögben állítható és rugalmas kefefej, ami lehetővé teszi különféle alakú és méretű felületek tisztítását. Csak szárzisztításra, portalanításra használható.



Külső cső tisztító kefe, közepes



5374



25



500x230x50



0,34



5



100°C
212°F



PBT, STS,
Nylon

Szögben állítható és rugalmas kefefej, ami lehetővé teszi különféle alakú és méretű felületek tisztítását. Csak szárzisztításra, portalanításra használható.



Cső tisztító kefe, közepes



5375



150



Ø10x500



0,09



15



121°C
250°F



STS, PP,
PBT

Cső- és palacktisztító.



Cső tisztító kefe, közepes



5376



110



Ø20x500



0,08



15



121°C
250°F



STS, PP,
PBT

Cső- és palacktisztító.



Cső tisztító kefe, kemény



5378



110



Ø40x500



0,11



15



121°C
250°F



STS, PP,
PBT

Cső- és palacktisztító.



Cső tisztító kefe, közepes



5379



110



Ø50x500



0,11



15



121°C
250°F



STS, PP,
PBT

Cső- és palacktisztító.



Cső/szennyvízelvezető-cső tisztító kefe, közepes



538050



10



Ø50x140



0,1



15



121°C
250°F



PP, PBT

A csőtisztító hatékony különféle típusú csövek tisztításához, pl. válogatógépek a halfeldolgozó iparban vagy hús-aprítógépek a hentesüzletekben.





Cső/szennyvízelvezető-cső tisztító kefe, kemény

+2 +3 +4 +5 +6

538063	11	Ø63x150	
0,11	15	121°C 250°F	PP, PBT

A csőtisztító hatékony különféle típusú csövek tisztításához, pl. válogatógépek a halfeldolgozó iparban vagy hús-aprítógépek a hentesüzletekben.



Cső/szennyvízelvezető-cső tisztító kefe, közepes

+2 +3 +4 +5 +6 +9

538077	24	Ø77x155	
0,13	15	121°C 250°F	PP, PBT

A csőtisztító hatékony különféle típusú csövek tisztításához, pl. válogatógépek a halfeldolgozó iparban vagy hús-aprítógépek a hentesüzletekben.



Cső/szennyvízelvezető-cső tisztító kefe, közepes

+2 +3 +4 +5 +6 +9

538090	30	160xØ90	
0,14	12	121°C 250°F	PP, PBT

A csőtisztító hatékony különféle típusú csövek tisztításához, pl. válogatógépek a halfeldolgozó iparban vagy hús-aprítógépek a hentesüzletekben.



Cső/szennyvízelvezető-cső tisztító kefe, kemény

+2 +3 +4 +5 +6 +9

5380103	37	170xØ105	
0,16	12	121°C 250°F	PP, PBT

A csőtisztító hatékony különféle típusú csövek tisztításához, pl. válogatógépek a halfeldolgozó iparban vagy hús-aprítógépek a hentesüzletekben.



Csőtisztító kefe, lágy

+3

5384	50	Ø270x180	
2,65	1	121°C 250°F	PP, PBT

Nagy csőtisztítók szállító- és szellőzőcsövek, valamint Egron Tornyok tisztításához. Hosszabbító nyél, 2932, alkalmazható ezekhez a kefékhez.



Csőtisztító kefe, kemény

+3

5385	50	Ø270x180	
2,65	1	121°C 250°F	PP, PBT

Nagy csőtisztítók szállító- és szellőzőcsövek, valamint Egron Tornyok tisztításához. Hosszabbító nyél, 2932, alkalmazható ezekhez a kefékhez.



Termosz tisztító kefe

+3 +4 +5

5395	20	350xØ82	
0,1	10	121°C 250°F	PP, PBT

Palackok hatékony tisztításához. Kifröccsenés-védővel.

A Vikan összpontosítása a minőségre

A Vikan cégnél folyamatosan összpontosítunk termékeink minőségére, valamint a termékek fejlesztésre. 1992-ben bevezettük az ISO9001 minőségbiztosítási rendszert. Folyamatosan fejlesztjük a minőségbiztosítási rendszerünket és a termékeink minőségét.

Hogyan fogjuk fel a minőséget

A Vikan cégnél a minőség több mint „csak” a termékek megjelenése és tulajdonsága. Nemcsak az ügyfeleink részéről érkező elvárásoknak akarunk megfelelni, hanem mi magunknak is megfogalmazunk nehéz követelményeket. Úgy gondoljuk, hogy ez az előfeltétele annak, hogy komoly szállítónak tekintsenek minket. Az új termékek fejlesztése lehetőségeink határait súrolja annak érdekében, hogy olyan új magas minőségű termékeket bocsássunk ügyfeleink rendelkezésére, amelyekről nem is gondolták volna, hogy szükségük van rá. Ugyanakkor, az ilyen termékeknek meg kell oldaniuk egy aktuális tisztítási problémát is, amit ők tapasztaltak. Garantáljuk, hogy termékeinket alaposan teszteltük kibocsátásuk előtt.

Annak biztosítása érdekében, hogy a termékek megfelelnek saját elvárásainknak, létesítettünk egy minőség vizsgáló laboratóriumot Skive városban. A laboratóriumban el tudjuk végezni a következő elemzéseket:

- Autokláv teszt
- A tartósságot a következők alapján teszteljük:
 - Az alap erőssége
 - Az egyedi sörték erőssége
 - Sörték egyedi csokrának erőssége
- Felhasználói helyzet
- Kémiai teszt

Mit teszünk, hogy fenntartsuk jó minőségünket

Annak érdekében, hogy felnőjünk saját minőségi követelményeinkhez, érvényben tartunk három utasítást.

1. Minőség-ellenőrzés a beérkező alapanyagoknál
2. Műveleti utasítás
3. Csomagolási utasítás

A minőség-ellenőrzés során a beérkező nyersanyagok vizuális ellenőrzése történik, különös tekintettel a színre, szerkezetre és felületre. Továbbá, az alapanyagokat teszteljük homogenitásra és méretbeli követelményekre.

Gyártás előtt és folyamán, azt is teszteljük, milyen jól csatlakoznak a sörték a keféhez. Létesítettünk egy normát, ami 60 newton/köteg mértéket ír elő. Azokat a termékeket, amelyek nem teljesítik ezt a normát, kiselejtezzük.

A csomagolási utasítás magába foglal minden részletet a termékek csomagolására vonatkozóan, így ügyfeleink mindig egyöntetű és biztonságos csomagolásban jutnak termékeinkhez.



Az eszközök kémiai ellenállása

A Vikan Higiénia Rendszer® eszközei olyan anyagokból készülnek, amelyek minden tekintetben megfelelnek az FDA követelményeknek. A felhasznált anyagok kiválasztásánál elsődleges szempont a különböző tisztító vegyszerekkel szembeni ellenálló képesség. A felhasznált műanyagok kémiai ellenállásának teljes áttekintését le lehet tölteni honlapunkról a www.vikan.com címen.

Eljárás higiéniai eszközök tisztítására Technológiai utasítás higiéniai eszközök tisztítására

1. Minden látható szennyeződés és minden idegen anyag eltávolítása. A padozat kaparókésének vonatkozásában, javasoljuk a kazetta szétszerelését és az alkatrészek egyedi tisztítását. Javasoljuk egy merev szálú Vikan kefe használatát.
2. Tisztítsa meg az eszközt egy tisztító oldatban, mintegy 9 vagy a feletti pH érték mellett. Használjon egy merev szálú Vikan kefét erre a célra, vagy egy mosogatógépet. Ez az oldat és a mechanikai kezelés eltávolít minden lerakódást, zsírt és fehérje maradványokat. A Vikan termékek elviselnek minden engedélyezett lúgos tisztítószeret (pH 7 felett).
3. Öblítse le tiszta vízzel.
4. Amennyiben, egy idő után, mész (vízkő) maradványok rakódnak az eszközre mosás és használat után, ezeket el lehet távolítani egy tisztító oldatos mosással, mintegy 5 vagy az alatti pH érték mellett. Itt is használjon egy merev szálú Vikan kefét, vagy egy mosogatógépet. A Vikan termékek elviselnek minden engedélyezett savas tisztítószeret (pH 7 alatt).
5. Öblítse le az eszközt tiszta vízzel.
6. Ha szükséges, az eszközöket lehet fertőtleníteni mosást követően egy engedélyezett fertőtlenítőszerrel. A Vikan termékek elviselnek minden engedélyezett fertőtlenítőszerrel.
7. Öblítse le tiszta vízzel, mivel nem lehet semmilyen fertőtlenítőszer maradvány az eszközön, amikor ismét tisztításra használják.
8. Kérjük, jegyezze meg!
Ha különleges körülmények miatt szükséges, a Vikan eszközöket lehet sterilizálni autoklávozással (hőmérséklet meghaladja a 100 °C-t). Néhány termék nem visel el autoklávozást. Ennél fogva ellenőrizze a hőmérsékletet a VHC katalógusban.
9. Függessze fel az eszközt száradni a Vikan szerelvényre.





A felakasztott termékek higiénikusabbak és tovább tartanak.



A kefék olyan helyen használták, ahol a sörték beszorultak valahova, aztán kihullottak – ezt a terméket ki kell cserélni.



A sörték összetapadnak a hosszú használattól – a terméket ki kell cserélni.



A szivacstartó gumi elhasználódott, egyre puhább és porózussá válik. Ha ez előfordul, a terméket ki kell cserélni.

Higiéniai eszközök és kezelésük

A higiéniai eszközök olyan helyeken használhatók, ahol a termelés minden fázisban megköveteli a magas szintű higiénit. Az ilyen helyeken használt eszközöknek speciális minőségi követelményeknek kell megfelelni. Az ilyen eszközökkel kapcsolatban a következő követelményeket fogalmazhatjuk meg:

- 121°C-ig bírniuk kell a gőzsterilizálást (autoklávozást).
- Ki kell bírniuk minden elfogadott tisztítószeret (vegyszert).
- Olyan anyagból kell készülniük, amely csökkenti azon baktériumok számát, amelyek a termékekhez tapadnak.
- TKönnyen tisztíthatónak kell lennie.
- Gyorsan kell száradnia tisztítás után.
- Tartósnak kell lennie.
- Egy logikus, ergonómikus munkafolyamatot kell követnie.
- Kevés költséggel megoldható legyen a cseréjük.

A helyes anyagválasztás

Nem minden fajta anyagot lehet az élelmiszeriparban használni. Fát vagy állati szőrt pl. nem lehet használni, mert nem bírják a sterilizálást. Ezekben az anyagokban mikro-organizmusok bújhatnak meg, amelyeket egyik helyről a másikra vihetünk, amivel kereszt-szennyezést okozhatunk.

A minőség még akkor sem garantált, ha az eszközök műanyagból készülnek. Az eszközök súlyának szabványosításával azonban meg tudjuk határozni, hogy használtak-e a gyártásnál légbuborékos műanyagot. Ha ez történt, a használat után szinte lehetetlen az eszközöket megtisztítani. Egyetlen karcolás a felületen megbúvó mikro-organizmusok ezrei előtt nyitja meg az utat.

A szálakat (sörtéket) úgy kell biztonságosan rögzíteni, hogy használat után visszanyerhessék eredeti formájukat. A poliészter jó megoldás. Az eszközöknek gyakran kell kibírni magas hőmérsékletet vagy maró vegyszereket, és fontos, hogy ne károsodjanak a használat során.

Ha Vikan higiéniai rendszerbe tartozó terméket vásárol, biztos lehet abban, hogy ezeket a feltételeket a gyártó mind figyelembe vette.

Mikor kell kicserélni az eszközöket?

- Ha a sörték már úgy összekuszálódtak, hogy idegen anyag tapadhat hozzá.
- Ha a sörték annyira elszíneződnek, hogy tisztítás után nem nyerik vissza eredeti színüket, és nehéz megkülönböztetni, hogy mi a szennyeződés és mi nem.
- Ha az eszköz annyira megrongálódott, hogy a baktériumok könnyen hozzátapadhatnak.
- Ha a nyél eltörött vagy megsérült.
- Ha a sörtérsz már nagyon elhasználódott vagy kiszakadt belőle egy rész, ami növeli a laza sörté kockázatát.
- Ha törvény írja elő, hogy az eszközöket egy bizonyos idő elteltével cserélni kell, vagy ha veszélyt jelent az ételek számára.