

Vigtige elementer i rengøringsvalideringen

Rengøringsvalidering er en proces, som skaber værdi på bundlinjen, når den gennemføres med omtanke. Et af elementerne i værdiskabelsen er at inddrage alt personale i processen.

Derved bliver det en fælles opgave blandt kolleger at opretholde kvaliteten og løbende forbedre rengøringsproceduren.

Af Annette Baltzer Larsen,
FORCE Technology

Øget produktion og flerholdsskift er ensbetydende med mindre tid til rengøringen og den efterfølgende tørring af produktionsanlæg og lokaler. Virksomheder ønsker en rengøring med et minimum forbrug af ressourcer (tid, kemikalier, vand og energi). Rengøringsvalideringen udføres for at bekræfte, at rengøringsprocessen foretages korrekt og at rengøringseffekten er tilfredsstillende.

” Meningen med rengøringsvalideringen er at bekræfte, at rengøringen forløber fuldt tilfredsstillende ”

Et væsentligt element i rengøringsvalideringen er, at HACCP-teamet formidler og diskuterer forudsætninger, acceptkrav, procedurer og resultater af rengøringsvalideringen, med personalet. En kommunikation, som er en forudsætning for, at der udvikles en fælles forståelse og samarbejde omkring kvaliteten og fødevarer sikkerheden i virksomheden.



Container Cleaner

Vaskeløsninger til industrien

Kontakt: ken@ken.dk
Tlf. 6363 1205
www.ken.dk



I det følgende listes eksempler på forhold omkring rengøringsvalidering, som med fordel kan diskuteres i et større forum i virksomheden.

Gennemgang af produktionsudstyr

Produktionsudstyrets hygiejniske design vurderes med henblik på kritiske steder, hvor rengøringen er besværliggjort. Det er også vigtigt at vurdere typer af overflader og materialer, der har produktkontakt og om de kan tåle den form for rengøring, der anvendes.

Metoder til rengøringskontrol

Hvilke metoder er anvendelige til rengøringskontrollen? Her kræves en vurdering af det ønskede rengøringsniveau. Derefter hvilke rester, der kan forekomme i produktionsanlægget og i hvilke mængder.

Analysemetodens detektionsgrænse er ligeledes vigtig at få vurderet, så det sikres, at den valgte analysemetode kan detektere den fastsatte acceptgrænse.

Rengøringsudstyr

Afhængig af produktionsudstyret kan rengøringen udføres manuelt eller automatisk. Den manuelle rengøring anvendes oftest til det åbne udstyr. Dette produktionsudstyr er ofte svært tilgængeligt eller har en kompliceret opbygning.

Den automatiske rengøring – “Cleaning In Place”, også kaldet CIP, anvendes til det lukkede procesudstyr (rør, tanke m.v.).

CIP er et automatisk produktionsskridt, der sikrer en ensartet rengøring af et produktionsanlæg fra gang til gang uden adskillelse af anlæg eller anlægskomponenter. Er CIP-proceduren optimeret vil der være basis for en høj og ensartet produktkvalitet. En løbende vurdering af, om CIP-udstyret (dyse, cip-anlæg, pumper mv.) udfører rengøringsarbejdet tilstrækkeligt, er nødvendigt.

Rengøringsmidler og vandkvalitet

En vurdering af rengøringsmidler foretages for at kunne anvende de rigtige rengøringsmidler til de smudstyper, der er i produktionsanlægget. En vurdering af rengøringsmidlets miljømæssige og arbejdsmiljømæssige belastning bør indgå i den samlede vurdering af valget af rengøringsmiddel.

Der ud over er det vigtigt at vurdere, om vandkvaliteten er tilstrækkelig god. Selvom der anvendes byvand, kan der på produktionsstedet ske en forringelse af vandkvaliteten.

Problematikken omkring biofilm

Ved en ikke tilstrækkelig rengøring vil rester af biofilm være tilbage efter rengøringen. Herfra vil mikroorganismer frigives til produktet, hvorved kvalitetsmæssige problemer opstår.

Det er vigtigt, at rengøringsproceduren (tid, temperatur, kemikalie og mekanisk behandling) er optimeret i forhold til produktionslængde og hastighed for biofilmdannelse for produktet.

”Worst-case”

Der skal foretages betragtninger på den værste tænkelige tilsmudsning, der kan foregå i produktionsprocessen, hvor anlægget bliver mest muligt beskidt, og derfor er sværest at gøre rent igen.

Et “worst-case”-forhold er f.eks. typen af produkt. Nogle produkttyper tilsmudser anlægget hurtigere. Indhold af fedt og protein kan have stor betydning for tilsmudsningsgraden og hastigheden, hvormed denne forekommer.

Forskelle i råvarekvalitet er ofte et andet eksempel på “worst-case”-forhold, der bør vurderes.

Prøveudtagningsprocedure og -hyppighed

For at kunne sammenligne resultater fra gang til gang skal prøveudtagning og analyse foretages så ens som mu-

