



TERSUS

czyste jest piękne

# HIGIENA KUCHENNA

PROFESSIONAL

**Sutter**  
PROFESSIONAL



**TERSUS**  
czyste jest piękne

**ZAGADNIENIE H.A.C.C.P.**

**PROFESSIONAL**

**Sutter**  
**PROFESSIONAL**

# Co to jest H.A.C.C.P.?

H.A.C.C.P. (*Hazard Analysis Critical Control Point*) jest systemowym postępowaniem mającym na celu identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń bezpieczeństwa żywności, z punktu widzenia jej jakości zdrowotnej oraz ryzyka wystąpienia tych zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i dystrybucji. Jest to również system mający na celu określenie metod ograniczania tych zagrożeń.

Z dniem 1 stycznia 2006, zgodnie z Przepisem EU 852 / 2004, każda firma z sektora spożywczego (fabryki, restauracje, kawiarnie, itp.) musi sporządzać dokumentację samokontroli systemu higieny, które mogą być weryfikowane przez audyt zewnętrzny i wewnętrzny.



# Co to jest H.A.C.C.P.?

HACCP system opiera się na siedmiu zasadach:

- 1. Prowadzenie analizy niebezpieczeństw.** Należy oszacować istotność zagrożeń i opisać środki kontrolne umożliwiające opanowanie zagrożeń istotnych dla bezpieczeństwa żywności
- 2. Identyfikacja krytycznych punktów w kontroli (CCP) w procesie.**
- 3. Ustalenie limitów krytycznych** oznaczające takie wartości mierzalne środków kontrolnych, których nie można przekroczyć, ponieważ jest to jednoznaczne z utratą bezpieczeństwa wyrobu gotowego dla każdego CCP.



# Co to jest H.A.C.C.P.?

1. **Ustalenie systemu monitorowania CCP.** Każdy CCP powinien mieć ustalone wymagania odnośnie sposobu i częstotliwości odczytywania i zapisywania wartości środków kontrolnych (monitorowanie CCP) oraz osoby odpowiedzialnej za te działania.
2. **Określenie działań korygujących** czyli opracowanie procedur działań korygujących, które muszą być podjęte gdy monitorowania wykaże przekroczenie ustalonych granic krytycznych.
3. **Ustalenie procedur zapisów.** Dokumentacja i zapisy systemu HACCP stanowią dowód zapewnienia bezpieczeństwa żywności. Wszelkie dokumentacje należy przechowywać przez 3 lata od sprzedaży.
4. **Ustalenie procedur weryfikacji.** Należy opisać sposób sprawdzenia poprawności funkcjonowania systemu.



# PRODUKTY DLA SEKTORA SPOŻYWCZEGO

PROFESSIONAL

**Sutter**  
PROFESSIONAL

# Odpowiednie produkty dla sektora spożywczego

Produkty Sutter Professional, z linii Food Area posiadają następujące plusy, niezbędne w higienie kuchennej:

- Bezzapachowe
- Nie pozostawiają zalegających osadów
- Łatwe do spłukiwania



# PROCEDURY CZYSZCZENIA

Zgodnie z Dyrektywą 93/94/EEC i 96/3/EEC (HACCP)

PROFESSIONAL





# Higiena osobista

- **Co należy zrobić:** Mycie

Dokładnie umyć ręce

- **Częstotliwość mycia:** Zawsze przed rozpoczęciem sprzątnia

- **Produkt:** Sutter Professional **DERMASAN IGIENIC**



# Higiena osobista

## DERMASAN IGIENIC

Sanityzujące mydło do rąk z właściwościami antybakteryjnymi

- Sanityzujące mydło do rąk z właściwościami antybakteryjnymi
- Opracowany dla HACCP. Idealny dla sektora spożywczego
- Przetestowany dermatologicznie.
- Receptura kosmetyczna
- Nie testowany na zwierzętach .



**Sutter**  
PROFESSIONAL

# Blaty robocze

- **Co należy zrobić:** Mycie i dezynfekcja

*Mycie:* usunąć grubsze zabrudzenia ręcznikiem papierowym. Pokryć powierzchnię roztworem detergentu i spłukać

*Dezynfekcja:* Natryskać z 25cm i odczekać 5 minut poczym wytrzeć suchym ręcznikiem do całkowitego odparowania powierzchni.

- **Częstotliwość mycia:** na koniec każdej zmiany roboczej

- **Częstotliwość dezynfekcji:** codziennie

- **Produkt:** MULTIGIENIC (dezynfekcja)

S.F. 110 - 5% roztwór (mycie)



**MULTIGIENIC**

# Blaty robocze

**Gotowy do użycia dezynfekcyjny detergent odtłuszczający przeznaczony dla sektora spożywczego.**

- Dezynfekuje i eliminuje wszelkie zabrudzenia z wszystkich blatów kuchennych
- Łatwy i gotowy do użycia – przeznaczony do sektora spożywczego



**S.F. 110**

**Silny detergent odtłuszczający, niealkaliczny, bez zawartości rozpuszczalników**

- Bezpieczny dla wszelkich powierzchni
- Bezpieczny do mycia narzędzi roboczych i powierzchni w sektorze spożywczym

Respektuje Dyrektywe ECC 93/43  
i 96/3 (HACCP)

**Sutter**  
**PROFESSIONAL**

# Noże i elementy wymienne

- **Co należy zrobić:** Mycie i dezynfekcja

*Mycie:* usunąć grubsze zabrudzenia ręcznikiem papierowym. Pokryć powierzchnię roztworem detergentu i spłukać z pomocą gąbki

*Dezynfekcja:* Zanurzyć w roztworze na 5 minut

- **Częstotliwość mycia:** na koniec każdej zmiany roboczej
- **Częstotliwość dezynfekcji:** codziennie
- **Produkt:**       **CUAT 88 FOOD** - 5% roztwór (dezynfekcja)  
                          **S.F. 110** – 5% roztwór (mycie)



# Noże i elementy wymienne

## CUAT 88 FOOD

**Detergent dezynfekujący - odtłuszający dla sektora spożywczego.**

- Jeden produkt dla bezpiecznego mycia, odtłuszczenia i dezynfekcji w sektorze spożywczym
- Bardzo silny i skuteczny w krótkim czasie, a także w niskim stężeniu.
- Oparty na nietoksycznych i bezpiecznych składnikach dezynfekcyjnych.
- Bardzo skuteczny również na silnie zatłuszczonych powierzchniach



**Sutter**  
PROFESSIONAL

# Piły do kości, tasaki, krajalnice

- **Co należy zrobić:** Mycie i dezynfekcja

*Mycie:* usunąć grubsze zabrudzenia ręcznikiem papierowym. Pokryć powierzchnię roztworem detergentu i spłukać

*Dezynfekcja:* Natryskać z 25cm i odczekać 5 minut poczym wytrzeć suchym ręcznikiem do całkowitego odparowania powierzchni.

- **Częstotliwość mycia:** na koniec każdej zmiany roboczej

- **Częstotliwość dezynfekcji:** codziennie

- **Produkty:**           **MULTIGIENIC** (dezynfekcja)  
                                  **S.F. 110** - 5% roztwór (mycie)



# Umywalki

- **Co należy zrobić:** Mycie, dezynfekcja i odkamienianie

*Mycie:* Rozprowadzić roztwór detergentu poczym spłukać

*Dezynfekcja:* Natryskać z 25cm i odczekać 5 minut poczym wytrzeć suchym ręcznikiem do całkowitego odparowania powierzchni.

- **Częstotliwość mycia:** codziennie
- **Częstotliwość odkamieniania:** co tydzień
- **Częstotliwość dezynfekcji:** dwa razy w miesiącu
- **Produkt:** MULTIGIENIC (dezynfekcja)

S.F. 200 - 5% roztwór (odkamienianie)

S.F. 300 w czystej postaci (mycie)





# Umywalki

## S.F. 200

Detergent odkamieniający do sektora spożywczego oparty na kwasie organicznym

- Bezpieczny w obszarach przetwórstwa żywności
- Bezpieczny dla wszelkich powierzchni
- Może być używany na powierzchniach aluminiowych



## S.F. 300

Wielofunkcyjny produkt sanityzujący na bazie chloru przeznaczony do sektora spożywczego

- Posiada dobre właściwości czyszczące i wybielające
- Bardzo skuteczny z plamami barwnikowymi
- Niskopieniący
- Odpowiedni do sektora spożywczego



**Sutter**  
PROFESSIONAL

# Kuchenki, Okapy, Grille, Filtry

- **Co należy zrobić:** Mycie i odtłuszczenie

*Mycie:* Usunąć przypalone zabrudzenia. Umyć roztworem detergentu. DLA FILTRÓW: Zanurzyć w roztworze 15-20% **S.F. 120** na 30 min.

*Odtłuszczenie:* Natryskać detergent urządzeniem wysokociśnieniowym i wypłukać

- **Częstotliwość mycia:** codziennie
- **Częstotliwość odtłuszczenia:** co tydzień
- **Produkty:** **S.F. 120** - 5% roztwór (mycie)  
**S.F. 210** w czystej postaci (descale)



# Kuchenki, Okapy, Grille, Filtry

## S.F. 120

Detergent do silnych zabrudzeń przeznaczony dla sektora spożywczego

- Głównie rekomendowany do czyszczenia zabrudzeń pochodzenia organicznego oraz do tłuszczów zwierzęcych
- Detergent super aktywny
- Odpowiedni do sektora spożywczego; kantyny, restauracje, magazyny spożywcze, etc.



**Sutter**  
PROFESSIONAL

# Kuchenki, Okapy, Grille, Filtry

## S.F. 210

Odtłuszczacz do grilli i okapów przeznaczony dla sektora spożywczego

- Efektywny i efektowny do czyszczenia grilli, okapów oraz kuchenek.
- Gotowy i łatwy do użycia.
- Usuwa tłuszcze organiczne, mineralne i zwierzęce
- Odowiedni do sektora spożywczego kantyny, restauracje itp.



**Sutter**  
PROFESSIONAL

# Piece

- **Co należy zrobić:** Mycie i odtłuszczenie

*Mycie i odtłuszczenie:* Podgrzać piec na 15/20 minut (60°), spryskać produkt i pozostawić do działania na 5-10 minut, przetrzeć gąbką i spłukać wodą.

- **Częstotliwość mycia:** co tydzień

- **Produkt:** S.F. 210 w czystej postaci (odtłuszczenie)



# Osuszacze i kosze na śmieci

- **Co należy zrobić:** Mycie i dezynfekcja

*Mycie:* Rozprowadzić roztwór na powierzchnię, odczekać 5 minut poczym spłukać

*Dezynfekcja:* Rozprowadzić produkt na powierzchnię, doczekać 10-15minut poczym spłukać.

- **Częstotliwość mycia:** codziennie
- **Częstotliwość dezynfekcji:** raz w tygodniu
- **Produkty:** ONDA - 10% roztwór (dezynfekcja)  
S.F. 300 - 1% roztwór (mycie)



# Osuszacze i kosze na śmieci

## ONDA

### Wielofunkcyjny detergent dezynfekcyjny i deodoryzujący

- Idealny do codziennego mycia i dezynfekcji wszelkich powierzchni zmywalnych
- Nadaje doskonały efekt deodoryzujący.
- Szybkie działanie dezynfekcyjne
- Współczynnik fenolowy dla staphylococcus aureus i salmonella typhi = 3,75.



**Sutter**  
PROFESSIONAL

# Chłodnie

- **Co należy zrobić:** Mycie i dezynfekcja

*Mycie:* Usunąć grubsze zabrudzenia za pomocą ręcznika, a następnie umyć powierzchnię ręcznie lub mechanicznie

*Dezynfekcja:* Rozprowadzić produkt, pozostawić na 5-10minut poczym spłukać wodą

- **Częstotliwość mycia:** codziennie
- **Częstotliwość dezynfekcji:** co 3 miesiące
- **Produkty:** CUAT 88 FOOD - 5% roztwór (dezynfekcja)  
S.F. 300 - 1% roztów (mycie)





# Podłogi

- **Co należy zrobić:** Mycie i dezynfekcja

*Mycie:* Usunąć grubsze zabrudzenia za pomocą ręcznika, a następnie umyć powierzchnię ręcznie lub mechanicznie (w ewentualności użyć SF 100 jest rekomendowany – jest to produkt nie pieniący).

*Dezynfekcja:* Rozprowadzić produkt, odczekać 15-20minut poczym spłukać

- **Częstotliwość mycia:** codziennie
- **Częstotliwość dezynfekcji:** codziennie
- **Produkty:** **CUAT 88 FOOD** - 5% roztwór (dezynfekcja)  
**S.F. 110** - 5% roztwór (mycie) lub **S.F. 100** – 2-10% roztwór do mycia ręcznego i 4% roztwór do mycia mechanicznego.

Do okresowego mycia:

**DISINCROSTANTE** – 10-20% roztwór



# Powłoki

- **Co należy zrobić:** Mycie i dezynfekcja

*Mycie mechaniczne:* użyć produkty przez pianownię i spłukać urządzeniem wysokociśnieniowym

*Mycie ręczne:* używając gąbki

- **Częstotliwość mycia:** codziennie
- **Częstotliwość dezynfekcja:** raz w tygodniu
- **Produkty:** **CUAT 88 FOOD** - 5% roztwór (dezynfekcja)

**S.F. 230** - 0,5-0,8% roztów (mycie przy pomocy pianownicy)

**S.F. 300** mycie ręczne)



# Powłoki

## S.F. 230

### Odtłuszczająca piana do sektora spożywczego

- Super aktywny detergent
- Wysoce wydajna piana odtłuszczająca i sanityzująca
- Odpowiedni do sektora spożywczego kantyny, restauracje itp.



**Sutter**  
PROFESSIONAL



# TERSUS

czyste jest piękne

## HIGIENA KUCHENNA

**Wszelkie pytania dotyczące technologii,  
stosowania produktów udzieli:**

Dział Obsługi Klienta - TERSUS EUROPE

Tel. 32 645 00 16 lub 32 647 39 10

biuro@tersus.eu

www.tersus.eu

