

Diversey

F&B SecureCheck™ ✓



Campylobacter

Praktyczne narzędzie dla poprawy bezpieczeństwa żywności

SecureCheck-Campylobacter to unikalne narzędzie diagnostyczne, zaprojektowane głównie z myślą o ograniczeniu ryzyka związanego z występowaniem Campylobacter w zakładach drobiarskich. Jest jednym z elementów szeroko zakrojonego programu kontroli Campylobacter, opracowanego przez Diversey.

Moduł SecureCheck pozwala na poprawę oraz utrzymanie standardów bezpieczeństwa żywności w procesie produkcji. Nasi eksperci w zakresie bezpieczeństwa żywności dokonują kompleksowej oceny zakładu produkcyjnego, wykorzystując autorskie oprogramowanie, które umożliwia identyfikację zagrożeń oraz opracowanie precyzyjnych wskazówek i skutecznych rozwiązań pozwalających na minimalizację ryzyka skażenia krzyżowego.

Międzynarodowe doświadczenie w zasięgu ręki

SecureCheck-Campylobacter to dostęp do zgromadzonych przez Diversey, globalnych doświadczeń, poprzez kontakt z lokalnym ekspertem z zakresu bezpieczeństwa żywności. To szeroka baza wiedzy i kompetencji w zakresie higieny, mikrobiologii i ochrony przed skażeniami. SecureCheck pozwala dokonać oceny zakładu produkcyjnego w odniesieniu do coraz bardziej wymagających standardów ustanawianych przez branżę i sieci handlowe oraz z uwzględnieniem stale zaostrzających się przepisów. Program SecureCheck jest nieustannie ulepszany, dzięki czemu pozostaje zawsze aktualny wobec standardów i trendów rynkowych.

Wykwalifikowany audytor przygotowuje wyczerpującą analizę na podstawie wizyty w zakładzie produkcyjnym, wskazując obszary potencjalnego zagrożenia i przedstawiając praktyczne i dopasowane do danego obiektu wskazówki, jak zminimalizować ryzyko. Staramy się maksymalnie uprościć zarządzanie higieną i bezpieczeństwem żywności w zakładzie. Pomagamy w ten sposób osiągnąć i utrzymać najwyższe standardy bezpieczeństwa dbając jednocześnie o zachowanie lub często także o poprawę efektywności operacyjnej zakładu.

WARTOŚĆ

Dzięki Diversey SecureCheck możesz:



EFEKTYWNOŚĆ
OPERACYJNA

- Zoptymalizować proces zarządzania higieną i bezpieczeństwem żywności w całym zakładzie dzięki dopasowanemu planowi działań, jaki stworzymy dla Ciebie podczas audytu Diversey SecureCheck.
- Poprawić efektywność zużycia mediów, preparatów chemicznych oraz efektywność pracy po wdrożeniu rekomendacji Diversey SecureCheck.
- Nadać priorytety obszarom wymagającym poprawy i podjąć odpowiednie działania
- Porównać swój zakład do średniej wydajności w branży wykorzystując narzędzia analityczne Diversey SecureCheck.



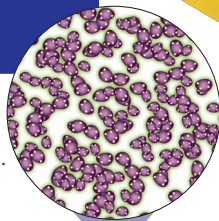
BEZPIECZEŃSTWO
ŻYWNOCI

- Zidentyfikować obszary potencjalnego zagrożenia, w których drobnoustroje mogą się zagnieźdźcać lub rozprzestrzeniać i zmniejszyć ryzyko skażenia wprowadzając rekomendowane działania.
- Ograniczyć do minimum obciążenie mikrobiologiczne produktu końcowego, dzięki czemu uzyskasz lepszy jakościowo produkt przed procesem pakowania.



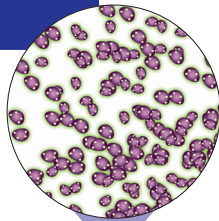
Krok 1: Identyfikacja potencjalnych obszarów zagrożenia

Audytorzy SecureCheck są wyszkoleni w zakresie inspekcji i identyfikacji obszarów zwiększonego ryzyka w całym procesie produkcji. Korzystają z autorskiego oprogramowania, które pozwala na zebranie wszystkich istotnych danych z zakładu produkcyjnego.



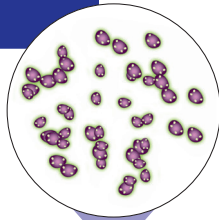
Krok 2: Przedstawienie raportu.

Po zakończonym audycie, dane są kompilowane i opracowywane tak, aby ułatwić ich odczytanie i interpretację. Raport wskazuje wszystkie potencjalne obszary zagrożenia oraz identyfikuje możliwe usprawnienia procesów.



Krok 3: Dostarczenie rozwiązań.

SecureCheck umożliwia wdrożenie szeregu dopasowanych do specyficznych potrzeb danego zakładu rozwiązań, których celem jest minimalizacja ryzyka w kluczowych obszarach. Wśród tych rozwiązań znajdują się zalecenia z zakresu najlepszych praktyk produkcyjnych (GMP) ważnych dla kontroli *Campylobacter*, rozwiązania z zakresu mycia i sanitacji, higieny osobistej, czy pakowania żywności oraz szkolenia i pełna dokumentacja.



SecureCheck *Campylobacter* pozwala na monitorowanie postępów na przestrzeni określonego czasu i mierzy wpływ oraz efektywność wdrożonych działań. Po zakończeniu wstępnej analizy i opracowaniu raportu nasz ekspert pomaga we wdrożeniu i monitorowaniu programu zarządzania ryzykiem, zaprojektowanego tak, aby zapewnić optymalny poziom bezpieczeństwa w zakładzie produkcyjnym.

Usługi Diversey

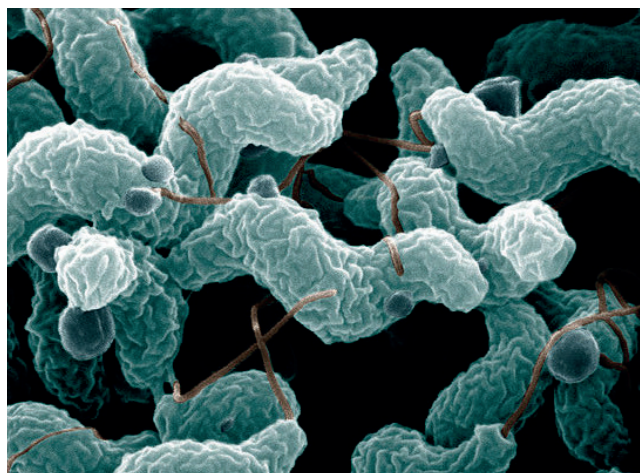
SecureCheck to jedno z rozwiązań wchodzących w skład oferty usług konsultingowych Diversey. To narzędzia opracowane dla skutecznego wsparcia producentów w zakresie bezpieczeństwa żywności i efektywności operacyjnej przy jednoczesnym obniżeniu kosztów całkowitych. Nasi specjaliści przeprowadzają systematyczny AUDYT, dzięki czemu możesz mieć pewność uzyskania wymiernych rezultatów. Wykorzystując możliwości monitorowania danych masz dostęp do szczegółowej wstępnej i bieżącej ANALIZY swoich parametrów w porównaniu do danych historycznych oraz standardów w branży. Zaprojektowany dla zakładu plan działań wdrażany z pomocą zespołu Diversey pozwala ROZWIĄZAĆ krytyczne problemy i wyzwania, kluczowe dla możliwie największej poprawy efektywności operacyjnej.

Bakterie *Campylobacter*:

Istnieje kilka gatunków tych bakterii, ale *Campylobacter jejuni* ma patogen zwierząt ciepłokrwistych i człowieka, i zajmuje czołowe miejsce wśród przyczyn zatruc pokarmowych w Europie. W 2014 roku odnotowanych zostało ok. 214 000 przypadków *Kampylobakteriozy*, a liczba niezgłoszonych przypadków zatruc szacowana jest nawet na 9 milionów.

Koszty dla Unii Europejskiej w postaci obciążenia służby zdrowia i utraconej produktywności wycenia się na ok. 2.4 miliarda Euro. *Kampylobakterioza* może w skrajnych przypadkach prowadzić nawet do śmierci - w skali roku te mikroorganizmy powodują nawet do 100 zgonów.

Dowiedz się więcej na temat kompleksowego programu kontroli *Campylobacter* opracowanego przez Diversey: www.diversey.com/foodcare.



Uruchamiając Diversey SecureCheck nasi specjaliści nie ograniczają działania do przygotowania raportu. Współpraca opiera się na partnerskim wsparciu przy wdrożeniu planu optymalizacji procesów i poprawy efektywności. Skontaktuj się z nami już dziś, aby zacząć działać: www.diversey.com/food-care/diversey-knowledge-based-services