

ЧЕК-ЛИСТ «Три кита уборки на пищевом производстве».

Проверьте, насколько система уборки на вашем производстве эффективна, безопасна и готова к аудиту.



Как пользоваться:

Пройдитесь по цеху и отметьте каждый пункт:



- соответствует,



- нет,



- частично.

В конце — зона риска, на которую стоит обратить внимание в первую очередь.



КИТ 1. ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Уборка удаляет загрязнения, а не размазывает их.

№	Вопрос			
1.1	Определены ли зоны уборки (сырьё, готовая продукция, упаковка, санобработка)?	☐	☐	☐
1.2	Есть ли отдельный материал для каждой зоны?	☐	☐	☐
1.3	Используется ли цветовое кодирование?	☐	☐	☐
1.4	Соответствует ли материал задаче: сухая уборка, влажная, жир, горячие поверхности, агрессивная химия?	☐	☐	☐
1.5	Хватает ли материала на смену без «экономии» (повторного использования)?	☐	☐	☐
1.6	Контролируется ли расход материала?	☐	☐	☐
1.7	Есть ли у персонала чёткая инструкция: чем, что и как мыть?	☐	☐	☐



Зона риска

Если хотя бы один пункт - загрязнения могут переноситься, а не удаляться.



КИТ 2. БЕЗОПАСНОСТЬ

Уборка не вносит новые риски: ворс, химия, бактерии.

№	Вопрос			
2.1	Проверяется ли материал на ворс перед использованием?	☐	☐	☐
2.2	Исключено ли попадание волокон и частиц материала в продукт?	☐	☐	☐
2.3	Не адсорбирует ли материал дезинфектант (сохраняется ли концентрация)?	☐	☐	☐
2.4	Совместим ли материал с используемой химией?	☐	☐	☐
2.5	Хранится ли материал в чистой зоне, защищён от влаги и загрязнений?	☐	☐	☐
2.6	Исключено ли использование одной ветоши на разных зонах?	☐	☐	☐
2.7	Проходит ли персонал обучение по безопасной уборке?	☐	☐	☐



Зона риска

Если хотя бы один пункт - уборка сама становится источником загрязнения.

3 КИТ 3. ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ

Уборка соответствует ХАССП и выдерживает проверку.

№	Вопрос			
3.1	Прописаны ли в ХАССП материалы для уборки: какие, где, как часто?	☐	☐	☐
3.2	Промаркированы ли материалы по зонам?	☐	☐	☐
3.3	Ведётся ли учёт расхода материала?	☐	☐	☐
3.4	Может ли вы доказать, что материал одноразовый и не накапливает бактерии?	☐	☐	☐
3.5	Соответствует ли материал стандартам (ISO 8, GMP D, если применимо)?	☐	☐	☐
3.6	Готовы ли вы показать проверяющему: где хранится, как маркируется, кто отвечает?	☐	☐	☐
3.7	Проводился ли аудит уборки за последние 3 месяца?	☐	☐	☐



Зона риска

Если хотя бы один пункт - на проверке будут вопросы, на которые нет ответа.

ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА

Кит	Кол-во	Статус
Эффективность		
Безопасность		
Прослеживаемость		



Если больше 3 — ваша уборка создаёт риски, о которых вы не знаете.



Нужна помощь в подборе протирачных материалов и организации системы уборки?

Специалисты Альфа-Лаб помогут подобрать решение для пищевого производства.

[+7 800 500-71-69](tel:+78005007169) | cleanroomshop.ru