



Whitepaper

Lubrifianti speciali pentru industria alimentară

În siguranță la următorul audit.

KLÜBER
LUBRICATION
your global specialist

Auditurile clienților sau auditurile de certificare sunt importante pentru companiile din industria de prelucrare a alimentelor. Companiile pot economisi mult timp și bani dacă știu ce trebuie să caute. Acest document vă va ajuta să fiți pregătiți pentru următorul audit în domeniul lubrifianților.

Chiar dacă fiecare audit are cerințele sale specifice, există etape în domeniul lubrifianților care sunt foarte asemănătoare.

Acestea includ:

- o documentație structurată
- utilizarea corectă și adecvată a lubrifianților
- o metodă de prevenire a contaminării combinate între lubrifianți și alimentele

Furnizarea de certificate și documente

Cereți furnizorului de lubrifianți certificate și fișe de date de securitate pentru toți lubrifianții pe care îi utilizați în producție. În cazul unui audit, ar trebui să le aveți la îndemână rapid pentru a putea dovedi că uleiurile sau unsoarele utilizate îndeplinesc standardele solicitate, cum ar fi înregistrarea NSF, certificarea H1- sau ISO 21469. Lubrifianții de calitate alimentară pot necesita dovezi suplimentare privind alergenii, conformitatea cu regimul alimentar, utilizarea substanțelor modificate genetic, respectarea reglementărilor locale sau certificărilor religioase (de exemplu, kosher sau halal).

Este un avantaj dacă actualizați în mod continuu materialele de instruire ale angajaților dumneavoastră. Acest lucru vă permite să dovediți instruirea angajaților în ceea ce privește manevrarea și utilizarea lubrifianților.

Tabele de întreținere preventivă și de lubrifiere

Pentru a asigura conformitatea cu cele mai bune practici, trebuie să aveți la îndemână planul de întreținere preventivă sau graficul de lubrifiere a instalației. În plus, față de sarcinile de întreținere, acest plan documentează lubrifianții care urmează să fie utilizați pentru fiecare activ/mașină, punct de lubrifiere și frecvență. Auditorul utilizează aceste informații pentru a determina dacă lubrifianții cu certificările necesare sunt utilizați în zonele de aplicare corecte.

Etichetarea lubrifianților

Fiecare punct de lubrifiere identificat în graficul de lubrifiere ar trebui să fie, de asemenea, prevăzut cu o identificare corespunzătoare (etichetă, cod QR sau similar) direct pe activ/mașină. Asigurați-vă că toți lubrifianții și toate punctele de lubrifiere sunt etichetate corect și lizibil. Rețineți că etichetele se pot murdări sau deteriora uneori în timpul utilizării sau că etichetele adezive se pot desprinde - în special pe suprafețe unsuroase.

Aceeași etichetă ar trebui să se regăsească și pe lubrifianții în sine. Un sistem de etichetare uniformă asigură evitarea contaminării încrucișate atunci când se utilizează lubrifianți compatibili cu produsele alimentare și nealimentare. Rețineți că o contaminare încrucișată a unui lubrifiant compatibil cu produse alimentare va contamina lubrifianțul NSF H1. Rezultatul: Certificarea NSF H1 încetează să se aplice.

Ca parte a modului de service KlüberMaintain, Klüber Lubrication vă sprijină în crearea graficelor de lubrifiere și a unui sistem de etichetare uniform.

Audituri în domeniul lubrifiantilor

Depozitare și manevrare în condiții de siguranță

În afară de zona de producție, locul de depozitare a lubrifiantilor este, de asemenea, verificată în timpul unui audit. Asigurați-vă că diferențierea este asigurată atunci când se depozitează lubrifiantii.

Acești există:

- Lubrifianti certificați ca lubrifianti cu contact accidental cu alimentele (de exemplu, H1, HT1).
- Lubrifianti care sunt în general descriși ca nefiind compatibili cu alimentele.

Auditorul verifică dacă lubrifiantii sunt utilizați corect. De exemplu, există domenii de aplicare în care pot fi utilizați numai lubrifianti compatibili cu produsele alimentare. Prin urmare, acordați atenție controalelor periodice și preventive pentru a asigura siguranța alimentară.

Procesele suplimentare controlate pentru depozitarea și transportul lubrifiantilor către activ/mașină îi sprijină pe inspectori în evaluarea riscului de contaminare încrucișată.

Procese standard pentru auditurile de siguranță alimentară

- Monitorizați în mod regulat mediul de operare și documentați ce zone de potențială contaminare încrucișată a lubrifiantilor ați identificat și eliminat.
- Păstrați o listă continuă a lubrifiantilor utilizați (cu descrierea completă). Înregistrați cu exactitate unde este utilizat fiecare lubrifiant și cât de mult este utilizat în fiecare zonă de aplicare.
- Asigurați-vă că stocul de lubrifiant este gestionat corect.
- Documentați inițiativele de securitate internă în curs de desfășurare (inclusiv revizuirea de rutină a fișelor cu date de securitate și a certificărilor).
- Efectuați verificări periodice pentru a identifica și corecta orice probleme în timp util înainte de o inspecție oficială - de obicei, punctul de vedere al unor terțe părți este util și în acest caz.

Documentație și certificări

- Fișe de date tehnice
- Fișe cu date de securitate
- Certificate Halal și kosher
- Certificate pentru NSF 3H, H1, HT1 și H2
- Explicația privind alergenii
- Declarație privind organismele modificate genetic
- Declarație privind ingredientele de origine animală
- Manipularea și depozitarea lubrifiantilor

Specialistul dumneavoastră pentru lubrifierea conformă cu auditul în industria alimentară

În calitate de membru al EHEDG (European Hygienic Engineering & Design Group), Klüber Lubrication cunoaște provocările cu care se confruntă industria și vă sprijină în mod activ pentru a le stăpâni. Am colaborat îndeaproape cu producători și operatori de top de mai bine de 90 de ani. Dezvoltăm lubrifianti speciali pentru industria alimentară și a băuturilor și vă sfătuim în mod competent și individual în alegerea soluției potrivite. Datorită distribuției noastre la nivel mondial, produsele noastre sunt disponibile rapid și fiabil.

Alături de KlüberEfficiencySupports, lucrăm îndeaproape cu dumneavoastră pentru a dezvolta conceptul de gestionare a lubrifiantilor potrivit pentru dumneavoastră. Avantajele: Îmbunătățiri în mod

sustenabil procesul de lubrifiere în compania dumneavoastră, evitați contaminarea și îl puteți integra în procesele HACCP și în sistemul de management ISO 22000.

KlüberEfficiencySupport vă oferă, de asemenea, un instrument online cu ajutorul căruia aveți întotdeauna o imagine de ansamblu a tuturor sarcinilor de întreținere: KlüberEfficiencyManager este un software cu ajutorul căruia vă puteți cartografia întreaga infrastructură. Aveți acum toate termenele sub control și sunteți pregătit la timp pentru auditul dumneavoastră. KlüberEfficiencyManager este disponibil și ca aplicație: sarcinile de întreținere și lucrările de reparații pot fi efectuate și documentate la fața locului, fără hârtie.