

کفپوش مناسب کارخانجات صنایع غذایی و نوشیدنی

بخش های مختلف کارخانجات صنایع غذایی و نوشیدنی (تولید، بسته بندی، انبار) از حیث انتخاب کفپوش مناسب نیازمندی های مختلفی دارند. علاوه بر نیازمندی های کاربردی، الزامات قانونی نیز (مطابق با ... ,ISO ۲۲۰۰۰,IFS,FDA) بایستی مورد توجه قرار گیرند. به عنوان مثال در کارخانجات تولید نوشیدنی به کفپوشی با مقاومت شیمیایی بالا نسبت به اسیدها نیاز است. کفپوش مورد استفاده در کارخانجات فرآورش گوشت باید مقاومت شیمیایی مناسبی در برابر خون و باقیمانده های گوشت داشته باشد. در کارخانجات تولید روغن و صنایع بسته بندی سطح کفپوش باید به گونه ای طراحی شده باشد که در اثر آغشته شدن سطح به روغن خطر سر خوردن کارکنان و صدمه دیدن آن ها بوجود نیاید. مسئله ی مهم در کارخانجات تولیدات لبنی مقاومت بالای سطح کفپوش در برابر اسید لاکتیک است و کفپوش های اپوکسی نوع عمومی پاسخگوی نیاز موجود نخواهند بود. بنابراین سؤال مطرح در اینجا این است که سیستم کفپوش مورد استفاده در صنایع غذایی و نوشیدنی بایستی چه ویژگی هایی داشته باشد؟

۱- کفپوش یکپارچه و بدون درز باشد:

وجود درز یا شکاف در محل اتصال کفپوش به دیوار یا وجود ترک در سطح کفپوش محلی برای تجمع باکتری ها ایجاد می کند.

۲- سطح کفپوش غیر جاذب باشد:

سطح کفپوش نباید متخلخل باشد. کفپوش بایستی ۱۰۰ درصد آب بند و مناسب برای شستشوی روزانه باشد. روغن، اسید، چربی و سایر مواد مرتبط با صنایع غذایی نباید بر سطح کفپوش پخش شوند و علاوه بر این باید در برابر استفاده از مواد ضد عفونی کننده مقاومت شیمیایی خوبی داشته باشد.

۳- ساده تمیز شود:

در کارخانجات صنایع غذایی و نوشیدنی کف سالن ها ممکن است روزانه چند بار نیاز به نظافت داشته باشد. سطح کفپوش بایستی به سادگی قابل نظافت باشد. محل اتصال کف به دیوار بایستی قرنیز یکپارچه باشد تا از تجمع آلودگی ها در این محل ها جلوگیری شود.

۴- کاربری بالا:

فعالیت های اجرایی روزانه در کارخانجات صنایع غذایی و نوشیدنی بسیار بالاست. کفپوش اجرا شده در محل بایستی قابلیت تحمل ترافیک های سنگین ناشی از تردد لیفتراک های حامل بار را داشته باشند. به دلیل استفاده از مواد

شیمیایی مختلف سطح کفپوش بایستی مقاومت شیمیایی خوبی در برابر تماس با این مواد را دارا باشد. همچنین میزان لغزندگی سطح کفپوش نباید خطری برای کارکنان ایجاد نماید.