



CIPCheck™ ✓

[sealedair.com/foodcare](http://sealedair.com/foodcare)

Sealed Air  
Food Care

75%

stacji CIP pracuje  
na ustawieniach  
fabrycznych bez  
optymalizacji



### Wyzwanie

Systemy mycia w obiegu zamkniętym (Cleaning In Place) służą automatyzacji procesu i mają zapewnić efektywność mycia i dezynfekcji instalacji. Jednak około 75% stacji CIP pracuje na ustawieniach fabrycznych, bez optymalizacji pod wymagania danej linii lub produktu.\* Jest więc bardzo prawdopodobne, że systemy CIP w Twoim zakładzie nie zostały dopasowane do obsługiwanych instalacji i nie były modyfikowane od momentu uruchomienia, czyli nie uwzględniają zmian w procesie produkcji, jakie mogły mieć od tego czasu miejsce. Prawdopodobnie nie wykorzystujesz pełni korzyści operacyjnych, jakie powinna przynieść inwestycja w system CIP.

### Rozwiązanie

Korzystając z audytu Diversey® CIPCheck™ otrzymasz dokładną analizę zużycia mediów i preparatów chemicznych oraz czasu mycia, która pozwoli na identyfikację potencjalnych usprawnień. Na podstawie zebranych danych eksperci Diversey opracują i wdrożą działania korygujące, które pozwolą osiągnąć natychmiastowe oszczędności w zużyciu mediów utrzymując, a często nawet poprawiając standardy w zakresie higieny.

## WARTOŚĆ

Dzięki audytowi Diversey CIPCheck możesz:



EFEKTYWNOŚĆ  
OPERACYJNA

- Określić potencjalny wpływ zmiany efektywności procesów CIP na wydajność linii produkcyjnych
- Zoptymalizować projekt instalacji CIP, efektywność energetyczną oraz automatyzację procesu
- Ustalić priorytety wprowadzania i wdrożenia odpowiednich działań naprawczych
- Zoptymalizować wykorzystanie energii (elektrycznej, cieplnej) w procesach mycia
- Porównać wydajność zakładu do średniego zużycia w branży przy użyciu narzędzi analitycznych CIPCheck



BEZPIECZEŃSTWO  
ŻYWNOŚCI

- Zapewnić dobór preparatów myjących odpowiednich dla występujących zabrudzeń, dzięki czemu osiągniesz powtarzalność parametrów mycia w każdym cyklu

## Proces

CIPCheck umożliwia uzyskanie poprawy skuteczności mycia, utrzymanie standardów bezpieczeństwa mikrobiologicznego oraz odpowiedniego poziomu bezpieczeństwa żywności.

Audyt CIPCheck obejmuje obszary technicznej, środowiskowej i ekonomicznej optymalizacji instalacji CIP, dzięki czemu:

- Sprawdzisz faktyczną wydajność instalacji CIP i otrzymasz realne informacje, na ile znaczącą poprawę może przynieść przeprowadzenie pełnego procesu CIPCheck.
- Otrzymasz wyniki szczegółowej analizy zainstalowanego systemu CIP, która obejmuje ocenę higienicznego "designu" instalacji, audyt procedur mycia, pomiar zużycia wody, energii i preparatów myjących oraz czasu trwania cyklu mycia.
- Jeśli będzie to konieczne, możesz poszerzyć audyt o dodatkową kontrolę skuteczności mycia, ocenę standardów bezpieczeństwa mikrobiologicznego oraz o specyficzne zabrudzenia lub alergeny.
- Otrzymasz raport z porównaniem wyników do standardów w branży oraz wyszczególnieniem wszystkich obszarów, które wymagają wdrożenia działań naprawczych,

Efektom audytu CIPCheck są rekomendacje w zakresie:

- Efektywności i wydajności procesu higienicznego
- Skuteczności mycia
- Efektywnego zużycia mediów, takich jak woda, energia elektryczna, cieplna (para) oraz preparatów myjących
- Efektywności w zakresie czasu mycia i eksploatacji instalacji

Przejrzysty i uporządkowany audyt CIPCheck przynosi pozytywne efekty w obszarze efektywności operacyjnej i całkowitego kosztu operacyjnego, dzięki odpowiedniej identyfikacji i nadania priorytetów działaniom naprawczym.

## Serwisy Diversey

CIPCheck 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 Sealed Air pozwala ROZWIĄZAĆ krytyczne problemy i wyzwania, kluczowe dla możliwie największej poprawy efektywności operacyjnej.

Uruchamiając proces CIPCheck 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.sealedair.com/foodcare](http://www.sealedair.com/foodcare)

## PRZYKŁAD Z RYNKU



**EFEKTYWNOŚĆ  
OPERACYJNA**

### Lokalizacja:

Duży zakład przetwórstwa mleczarskiego, Holandia

### Problem:

Stwierdzono brak optymalizacji procesu CIP

### Rozwiązanie:

Audyt CIPCheck pozwolił zidentyfikować działania o dużym potencjale poprawy. W efekcie dalszego monitorowania i optymalizacji procesu uzyskano poprawę wydajności, mniejsze zużycie i redukcję kosztów.



ENERGIA

**13,393**  
oszczędność  
kW



WODA

**90,000**  
oszczędność  
w m<sup>3</sup>



ŚRODKI  
CHEMICZNE

**1,26 mln**  
oszczędność  
w kg



KOSZT

**€600 000**  
roczne  
oszczędności