



Grupa Żywiec

Zapewnienie Jakości Mikrobiologicznej w Browarze

V Kongres browarników,
14-16.10.2015, Ustroń

Elżbieta Żyrek, GŻ



1. Kto z Was SŁYSZAŁ, czy DOŚWIADCZYŁ infekcji mikrobiologicznej w browarze?
2. Kto chciałby UNIKNĄĆ takiej infekcji w swoim miejscu pracy?



Konsekwencje infekcji mikrobiologicznej

- Lawina sygnałów od niezadowolonych klientów
- Zatrzymanie produkcji i możliwość niewyrobienia planów
- Długie, nerwowe, pełne paniki i dezorganizacji dni i noce, spędzone w browarze i ciągła niepewność, czy podjęte działania są efektywne
- Trudne, pełne napięcia i ukrytej groźby pytania rozzłoszczonego szefa oraz wzajemne obwinianie się
- Ogromne koszty





Wyobraź sobie...

- Odpowiednie NARZĘDZIA skutecznej KONTROLI
- ŚWIADOMOŚĆ i POCZUCIE ODPOWIEDZIALNOŚCI Twoich ludzi, którzy odpowiednio wcześnie wyłapią zagrożenia i nie dopuszczą do wysłania na rynek produktu z infekcją mikrobiologiczną
- MINIMALIZACJA RYZYKA wystąpienia infekcji i ELIMINACJA KOSZTÓW
- W razie wystąpienia problemu, SZYBKIE i SKUTECZNE działanie
- Poczucie DUMY – PRODUKT, ZESPÓŁ, FIRMA



Jest na to sposób!

Moja autorska FORMUŁA/MAPA

RESPEKT (RESPECT)

Szacunek dla:

NATURY (w skali makro i MIKRO - poznanie, zrozumienie, zachwyt, szacunek)
NAS samych (postawienie granic)



Dlaczego musisz działać teraz?

koniec sezonu - jest na to czas, aby się przygotować przed kolejnym

zagrożenia:

- oszczędności (materiały, koszty mycia, brak inwestycji, FTE)
- zużycie urządzeń
- obniżanie standardów, minimalizm
- Mentalność: "a może znów się uda" i "tyle lat tak robiliśmy i nic się nie działo"
- Efekt zaćmienia: "bo wyniki nie pokazują"



A co JA mogę wiedzieć na ten temat?

Wykształcenie – Biotechnolog, Mikrobiolog żywności

20 lat w browarze

Ekspert w Heinekenie

Moje wsparcie i wizyty w ponad 20 krajach

Osobiście i w zespołach przy ponad 30 infekcjach produktu gotowego (Pectinatus, Lactobacillus, Pediococcus, drożdże dzikie) oraz przy wielu przypadkach infekcji w procesie

W temacie infekcji w browarze - widziałam już chyba wszystko😊)

Moja misja to wspierać, szkolić i wprowadzać systemy prewencji. Moja rola to opanować panikę, zredukować stres, ustrukturyzować działania aż do szybkiego rozwiązania problemu!



Mapa zapewnienia jakości mikrobiologicznej RESPEKT

R
E
S
P
E
K
T



Mapa zapewnienia jakości mikrobiologicznej RESPEKT

R	Role i Odpowiedzialności
E	Edukacja
S	Standardy
P	Prewencja
E	Eliminacja
K	Kontrola
T	Transformacja (Ciągła Poprawa)



R - Role i odpowiedzialności

Przypisz role, ustal odpowiedzialności, ustal sposoby komunikacji międzydziałowej

- Produkcja (Operator, lider linii, kierownik) - 5S, SHE, kontrole, CILT
- Dział Technologiczno-Jakościowy i laboratorium - opracowanie, weryfikacja standardów, kontrole, zatrzymania
- Dział techniczny - projekt higieniczny, modyfikacje, kalibracje urządzeń pomiarowych, utrzymanie ruchu
- Inspektorzy rynku
- Infolinia
- Zespół Zarządzający - wyznaczanie celów, koordynacja, wsparcie



E - Edukacja

- Poznaj Drobnoustroje w browarze, bytowanie, warunki rozwoju, formy zepsucia
- Poznaj Metody analizy mikrobiologicznej - tradycyjne i nowoczesne
- Poznaj Procesy (np. fermentacja czy pasteryzacja w przepływie) oraz wszystkie potencjalne źródła infekcji
- Poznaj Instalacje - zbiorniki, zawory, linie przesyłowe, zasady projektu higienicznego
- Studium przypadków (case studies)



S - Standardy

Ustal, opisz, weryfikuj i poprawiaj:

- Standard Kontroli
- Standard Higieny i Bezpieczeństwa
- Standard C&D
- Standard Procesu (np. Pasteryzacja w przepływie)
- Standard Instalacji – projekt higieniczny



P - PREWENCJA

- Projekt higieniczny
- Prewencyjne remonty i kalibracje
- System utrzymania standardów, procedura i monitorowanie zmian
- Audyty
- System Szkoleń
- Skuteczna komunikacja (codzienne spotkania, reakcja na każdy sygnał)



E - ELIMINACJA

- powołanie zespołu
- rozpoznanie na podstawie istniejących danych
- zebranie danych dodatkowych
- zawężenie kręgu poszukiwań - wiedza, logika, wyciągnięcie wniosków
- ustalenie priorytetów
- wprowadzenie właściwych działań



K - KONTROLA

- Wykrywanie drobnoustrojów
- Identyfikacja
- Interpretacja wyników
- Komunikacja
- Podjęcie działań

Plan kontroli:

Laboratorium

Produkcja

Kontrole dodatkowe, zewnętrzne, specjalistyczne



T - TRANSFORMACJA (ciągła poprawa, PDCA)

P (Plan)	plan działań
D (Do)	wdrożenie nowe, zmodyfikowane metody kontroli nowe, zmodyfikowane standardy inwestycje w nowe rozwiązania,
C (Check)	regularna weryfikacja
A (Act)	wnioski, obszary do poprawy



Moje przesłanie:

Miej szacunek dla Natury, poznaj i zrozum świat Mikroorganizmów.

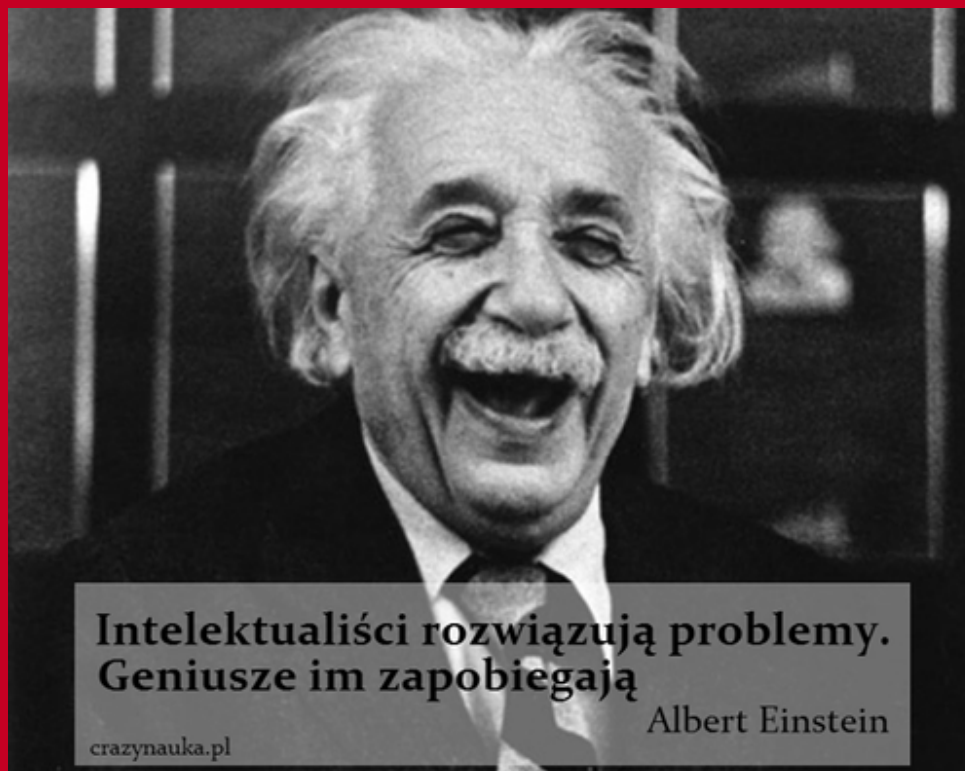
Miej szacunek dla siebie, swoich współpracowników i swoich klientów.

Wprowadź MAPEę zapewnienia jakości mikrobiologicznej w swoim browarze.

RESPEKT



Grupa Żywiec





Życzę Wam

Wspaniałej konferencji, czasu spędzonego w efektywny sposób i dobrej zabawy

Poznania ludzi i wymiany doświadczeń

Odwagi i energii do wprowadzenia systemu prewencji

Uniknięcia lub szybkiego, niskokosztowego wyeliminowania jakiegokolwiek infekcji
mikrobiologicznej w Twoim browarze.