

Gıda Makinelerinin Yağlanması



Energy lives here™

Giriş

Yağ ve gresler; gıda makineleri, mikserler ve konveyörlerin sorunsuz şekilde çalışması için önemli elemanlardır. Tüm yağlama sistemlerinin taşıdığı risklerin bir bölümü de yağın kazara veya sürekli olarak gıdanın içine veya üzerine sızma olasılığıdır.

Neden gıda tescilli makine yağları kullanılmalıdır?

Medyanın da yüksek düzeyde ilgi gösterdiği Sağlık ve Güvenlikle ilgili kaygılar, sektörde bir numaralı ilgi odağı haline gelmiştir. Özellikle gıda işleme sektöründe, gıda kontaminasyonu riski ve etkisini en aza indirmeleri için üreticiler üzerinde ağır bir yük vardır. Bu tür olaylar konuyla ilgili dava açılması olasılığı bir yana, ürünlerin geri çağırılmasına, kamu duyuruları yayınlanmasına ve negatif eleştirilere neden olabilir. Bu durum, şirketin itibarının ciddi şekilde zarar görmesine yol açabilir ve sıra dışı durumlarda bir markayı yok edebilir. Bu nedenle, gıda sektörünün sağlığı tehdit edecek her türlü olayı en aza indirmek için gıda güvenliği risklerini yönetmesi ve kontrol etmesi hayati önem taşır.

Etkili bir kalite yönetimi sürecinin ayrılmaz bir parçası olarak uygun gıda tescilli makine yağlarının kullanılması bu risklerin düşürülmesine ve markanın korunmasına yardımcı olabilir. Gıda sektöründeki şirketler, sağlığı tehdit edecek durumları tespit etmek, değerlendirmek ve yönetmekle yükümlüdür ve bu değerlendirmeler, üretimden tüketicinin sofrasına kadar tedarik zincirinin tamamını kapsamaktadır.

Aşağıda, yağlarla ilgili gıda kontaminasyonu olaylarının iki örneği verilmiştir*:

1. Önde gelen bir içecek üreticisi 3.600 kasa içeceği dışı yağlı kontaminasyonu nedeniyle geri çağırmıştır.
2. Bir et işleme firması, hidrolik yağ kontaminasyonuna maruz kalan ürünlerini geri çağırarak zorunda kalmıştır.

ABD'deki birçok gıda işleme ekipmanı üreticisinin hiç NSF H1 tescilli yağ kullanmadığı tahmin edilmektedir.

Gıda makineleri tescilli yağlarının özellikleri

Öncelikle ve en önemli olarak, gıda makinelerine yönelik yüksek kaliteli yağlar yasa ve yönetmelik gereksinimlerini ve müşteri ihtiyaçlarını karşılamalıdır. Buna ilaveten, riski düşürmek ve yüksek kaliteli yağlardan maksimum ölçüde yararlanıldığından emin olmak için, ürünler ayrıca amaca uygun olmalı ve yüksek performans sergilemeli; tercihen konvansiyonel yağlara kıyasla ek faydalar sağlamalıdır. Gıda makinelerine yönelik yağların kullanımını düzenleyecek uluslararası bir sistem bulunmadığında, sektörde global olarak US Food and Drug Administration FDA (ABD Gıda ve İlaç Dairesi) tarafından belirlenen ABD genel şartları uygulanır.

Gıda makineleri tescilli yağların ABD sistemine uygunluğu nasıl sağlanır?

ABD'nin FDA kurumu, gıda ve ilaç üretimi için uygun bir yağda kullanılacak bileşenlerin (kimyasallar, katkı maddeleri, baz yağlar, vb.) bir listesini çıkarır. Gıda makinelerinde kullanımı uygun olan tüm yağlar, önemli yağ özelliklerini ve performansını muhafaza ederken, FDA gereksinimlerine uygun özel baz yağlar ve katkı maddesi sistemleri kullanılarak, dikkatli şekilde formüle edilmelidir.

NSF H1 tescilli yağlar nelerdir?

Gıda makinelerine yönelik bir yağın formülü tescil için National Sanitation Foundation NSF'a (ABD bazlı, kar amacı gütmeyen bir kamu sağlığı ve güvenliği kuruluşu olan Ulusal Hıfzısıhha Vakfına) gönderilir ve gönderilen veriler burada ABD FDA gereksinimlerine uygunluk bakımından kapsamlı şekilde incelenir. İncelemenin başarılı sonuçlanmasının ardından, NSF ürüne bir tescil numarası verir ve ürünü web sitesindeki listeye ekler.

Gıda Makinelerini Yağlama

İncelemeden başarılı geçen yağ NSF Spesifikasyon ve Onaylarını almaya ve ambalajında ve etiketinde NSF logosu bulundurmaya hak kazanır.

NSF H1 tescilli, yağın 'yağ ile gıdanın tesadüfen temas etme ihtimali bulunan durumlarda kullanıma uygun olduğu' anlamına gelir.

Gıda makineleri için uygun olduğu düşünülen yalnızca yağın formülü müdür?

Hayır, yağın gıda makinelerinde kullanıma uygun kabul edilebilmesi için yalnızca formülün kontrol edilmesi değil, müşteriye son teslim öncesinde olası kontaminasyon risklerinin düşürülmesi de son derece önemlidir.

Bu nedenle, olası kontaminasyon risklerini azaltmak amacıyla yağın harmanlanması, nakliyesi ve ambalajının da kontrol edilmesi için güvenilir bir süreç kullanılmalıdır.

FDA onaylı katkı maddelerinin ve baz yağların kullanılması yağın performansını kısıtlar mı?

'Gıda sınıfı' yağlar üretilmeye başlandığında, katkı maddelerindeki kısıtlamalar nedeniyle yalnızca saf beyaz yağlar içeriyordu, bu da zaman zaman, özellikle de gıda işleme tesislerindeki zorlu çalışma koşulları göz önüne alındığında, yağlama performansının kısıtlanmasına neden oluyordu. Bu saf beyaz yağların ilk algısı zayıftı, ancak o zamandan bu güne teknoloji hem baz yağlar hem de katkı maddeleri için önemli ölçüde ilerlemiştir, dolayısıyla artık performansın kısıtlanması gerekmemektedir.

HACCP ve gıda makineleri tescilli yağların kullanımı karşı karşıya olduğum riskleri azaltmama nasıl yardımcı olur?

Giderek daha fazla sayıda gıda üreticisi, global, bölgesel ve yerel müşterilerinden ve düzenleme kurumlarından risk potansiyeli taşıyan alanların tespit edilmesinde ve bunları en aza indirmek için uygun adımların atılmasında yardımcı olacak risk değerlendirmeleri yapmaları yönünde talepler almaktadır.

Hazard Analysis and Critical Control Points HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) giderek daha popüler hale gelen ve üreticilerin yağ sızıntısının meydana gelebileceği yüksek risk

alanlarını tespit etmelerine ve gözden geçirmelerine yardımcı olan global risk yönetimi prosedürünün bir örneğidir. Üreticiler bu alanlarda gıda makineleri tescilli yağların kullanılmasına özen göstermelidir.

Artık pek çok müşteri yalnızca Kritik Kontrol Noktalarından çok daha fazlasını istemektedir. Tesiste tescilli olmayan gıda makineleri yağlarının bulunması daima yağın kazara makinenin içine dağılması ve gıda tescilli yağları kontamine etmesi riskini beraberinde getirir.

Müşteriler bu riski en aza indirmek için tesisin veya fabrikanın tamamındaki ekipmanların gıda tescilli yağlar ve greslerle yağlanmasını tercih etmektedir.

Neden Mobil marka gıda makineleri tescilli yağları kullanılmalıdır?

ExxonMobil, konvansiyonel yağlara kıyasla daha uzun kullanım ömrü, daha düşük bakım maliyetleri ve potansiyel enerji tasarrufu sağlayan sentetik baz yağlara dayanan çok çeşitli NSF H1 tescilli yağlar sunar. Ayrıca, aynı Mobil marka tescilli gıda makineleri yağları proses hattının üzerinde ve altında kullanılabilir, böylece envanteri azaltır ve gıda tescilli olmayan yağların hassas gıda uygulamalarında kullanılması riskini en aza indirir.

Mobil marka NSF H1 tescilli gıda makineleri yağları yalnızca müşterilerin sızıntı olması durumunda ortaya çıkabilecek riskleri azaltmalarına yardımcı olmakla kalmayacak, aynı zamanda maksimum performans, ekipmanın uzun süreli kullanımı ve sorunsuz çalıştırmanın sağlanmasına yardımcı olacak şekilde optimize edilmiştir.

Mobil marka NSF H1 tescilli gıda makineleri yağları

- FDA listesine uygundur
- Kosher (Parve) ve Halal onaylıdır (tüm ürünleri değil)
- proses hattının üstünde ve altındaki kullanım yerlerinde yararlanılabilecek çok amaçlı bir yağdır
- olağanüstü yağlama performansı sunacak şekilde tasarlanmıştır.

Bu belge, global olarak genel gıda sektörü ile ilgilidir. Daha ayrıntılı bilgi için lütfen yerel veya ulusal yetkililerle temas kurun.

* Kaynak: 1994 FDA Enforcement Report.
2005 United States Department of Agriculture News Release.