

Peran sistēmas pārtikas industrijai

Vietās, kur tiek ražota vai uzglabāta pārtika, telpu uzbūvei un iekārtojuma jāatbilst likumā noteiktajām normām, ar mērķi nodrošināt higiēnu un tīrību. Sekojošais galvenokārt attiecināms uz grīdu un sienu virsmām:

1. 93 / 43 / EEG Higiēnas direktīva, kas iekļauta Zviedrijas likumdošanā un sagatavota Zviedrijas Nacionālajā Pārtikas pārvaldē.
2. Higiēnas prasībām atbilstošu konstrukciju veidošanas pamatprincipi, kas sagatavoti ES darba grupā, EHEDG European Hygienic Equipment Design Group un tiek īstenoti ar vietējo pārtikas kvalitātes kontroles organizāciju palīdzību.
3. HACCP – Hazard Analysis Critical Control Points – kvalitātes kontroles sistēma, kas tendēta uz ražošanu virsmu un iekārtu izveidi atbilstoši higiēnas prasībām.

Vispārējos vilcienos, pārtikas rūpniecībā grīdām jābūt neslidošām un necaurlaidīgām. Grīdas klājuma izvēle atkarīga no produkcijas veida un apstrādes procesiem. Papildus uzmanība jāpievērš, ja ražošanas procesā jāsaucas ar dzīvnieku organismiem vai arī, piemēram, speciālas telpas īpašiem produktiem, sezonāla rakstura produktiem, u.tml.

Bezšuvju polimērie klājumi, it īpaši epoksīdu sistēmas, ir ideāli piemērotas pārtikas uzglabāšanas/apstrādes telpām. Pieredze rāda, ka Peran sistēmas ir lielisks risinājums.

Peran sistēmu specifikācija Pārklājums

Tas, kuru sistēmu ieteicams lietot, atkarīgs no darbībām, kādas notiks attiecīgajā telpā:

Pielietojums	Klājums	Biezums
Laboratoriju sienas Laboratoriju grīdas	Peran WWF Peran PGF	apm. 1mm
Nelielas slodzes; koridori, noliktavas	Peran TL Peran SL	1mm 3-4mm
Vidējās slodzes; ražošanas zona; noliktavu telpas	Peran STB Compact Peran STB Classic	3-4mm 3-4mm
Lielas slodzes; mitras virsmas, ražošanas zona	Peran STB Classic	5-6mm
Ekstremālas slodzes; nepārtraukti mitras virsmas, ražošanas telpas	Peran STB Classic Peran STB Classic/CM	7-8mm 5-6mm
Statisko elektrību novadošas grīdas; pulveru un tablešu apstrāde	Peran ESD	2,5-3,0mm



Pamatne

Betona kvalitātei jābūt ne mazākai par K30 vai tā ekvivalentu un slīpumam uz notekgrāvjiem un renēm jābūt tādām, lai grīdas pašas spētu nožūt. Jāaizpilda un jāsalabo plaisas, nelīdzenumi un citas bojātas vietas. Labi sagatavota virsma vienkāršo klājuma izveidošanu un nodrošina labāku rezultātu.

Apmāles / grīdas-sienas savienojums

Lai nodrošinātu labu, bezšuvju savienojumu starp grīdu un sienu, ieteicams šo vietu veidot apaļu ar izliekuma augstumu vismaz 100mm. Šādi tiks nodrošināti labi higiēniskie apstākļi un būs viegli tīrīt klājumu. Jāņem arī vērā iespējamā kustības intensitāte, jo polimērie klājumi un keramikas virsmas nespēj izturēt autokāru un citu smagu transporta līdzekļu radītos spriegumus.

Krāsas

Veidojot pārtikas ražotnes ir vērts dažādas telpas sadalīt pēc to higiēnas normām. Lai uzsvērtu šo iedalījumu, grīdas iespējams nokrāsot dažādās krāsās. Peran sistēmas piedāvā saskaņotu krāsu gammu, kas atvieglos izdarīt minēto iedalījumu.

Vairāk informāciju par dažādiem Peran klājumiem var iegūt no Peran sistēmu informācijas lapām, kurās ir arī attēlots piedāvāto krāsu klāsts.