

Linea industria, trasporti alimentari e sistema HACCP

IL CONCETTO DI HACCP

Il sistema HACCP è stato messo a punto nei paesi anglosassoni per tenere facilmente sotto controllo i punti critici dei processi produttivi; la sigla HACCP significa HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROLPOINTS, cioè ANALISI DEI PERICOLI E DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO.

Il suo concetto base è che in ogni processo produttivo, dall'altoforno alla produzione di alimenti, esistono alcuni punti "critici" in cui è possibile, mediante un'adeguata azione di controllo, evitare o ridurre ad un livello accettabile un pericolo per il prodotto finale. Il termine "controllo" in questo caso viene usato nel significato di eseguire un'operazione per prevenire, eliminare o ridurre il pericolo. Nel caso specifico dei mezzi di trasporto autorizzati (camion frigo, furgoni, auto cisterne) si considerano punti critici tutti i piani, contenitori, attrezzature, ganci, pareti, pavimento e quant'altro sia presente nel vano destinato al trasporto degli alimenti.

Rispettando il manuale operativo del lavaggio e sanificazione il rischio di contaminazione degli alimenti trasportati tende a "zero", realizzando così lo scopo dell'HACCP.



VAPORIX

DETERGENTE AD ALTA RISOLUZIONE PER INDUSTRIE ALIMENTARI

Caratteristiche:

Detergente ad alta concentrazione per industrie alimentari, macelli, salumifici e comunque in tutti i casi di forti presenze di grassi animali: sangue, sostanze organiche.

Ideale per il lavaggio di celle frigo, camion frigo.

Conf. tan. kg. 12-25-230-1150



PRESIDIO MEDICO CHIRURGICO

Reg. Ministero della Sanità n. 2485

IPER 4

DISINFETTANTE DETERGENTE CATIONICO AD ALTA POTENZA GERMICIDA SVOLGE AZIONE DEODORANTE BALSAMICA NEGLI AMBIENTI

Caratteristiche:

In soluzione al 10% disinfetta ogni tipo di superficie senza danneggiarla. Ideale per la disinfezione di abitazioni, ambienti di lavoro e di ritrovo, bagni. Si procede spruzzando il prodotto su pareti, pavimenti, infissi, sanitari, arredi, piani di lavoro e negli ambienti. Si consiglia di lasciar asciugare spontaneamente per un effetto barriera.

Conf. tan. ml. 1000 - Lt. 10-25-200-1000



DELTA GEN 1

DETERGENTE ANTIODORANTE BIOATTIVO PER SUPERFICI LAVABILI

Caratteristiche:

Delta Gen 1 grazie al suo ampio spettro d'azione, che si estende a batteri, funghi, enzimi, assicura un'igiene assoluta, oltre che esplicare un'azione detergente molto spiccata verso tutte le superfici lavabili, armadi, tavoli, infissi e materiali molto esposti al contatto come in ospedali, mense, scuole, uffici, ecc. Molto utile per impianti lattiero caseari, disinfettante e deodorizzante per stalle, mezzi di trasporto, mangiatoie, ideale per piscine e impianti a circuito chiuso dove impedisce la formazione di alghe, ecc.

Conf. tan. kg. 12-25-230-1150



DELTA CLOR

IGIENIZZANTE, DETERGENTE AD ALTA CONCENTRAZIONE PER INDUSTRIE ALIMENTARI E COMUNQUE PER TUTTE LE SUPERFICI A CONTATTO CON ALIMENTI, CAMION FRIGO

Caratteristiche:

Igienizzante, detergente liquido formulato con tre principi attivi, per garantire igiene assoluta in industrie alimentari. Ampio spettro d'azione contro batteri, Gram positivi e Gram negativi, Enzimi, Funghi, Spore.

Applicare Delta Clor dopo aver impiegato Vaporix.

Conf. tan. kg. 12-25-230-1150



ROD LUX

DETERGENTE SPECIALE, LUCIDANTE PER ACCIAIO, ALLUMINIO, GRES

Caratteristiche:

Rod Lux è un detergente speciale, appositamente studiato per le contaminazioni di tipo organico (sangue, vapore di macellazione, ecc.), che depositandosi sulle superfici di macchinari (in acciaio o leghe leggere) le rendono opache e quindi di cattivo aspetto. Ideale pure per piastrellati da cui asporta oltre che residui organici pure residui calcarei.

Conf. tan. kg. 12-25-230-1150



PRESIDIO MEDICO CHIRURGICO

Reg. Ministero della Sanità n. 16628

MEDISEPT P.M.

361 PLUS

DISINFETTANTE PER USO ESTERNO

Caratteristiche:

Medisept P.M. 361 svolge azione:

DISINFETTANTE, ad ampio spettro d'azione contro batteri, Gram +, Gram -, funghi e virus;

DETERGENTE, per eliminare velocemente ogni tipo di sporco;

DEODORANTE, per l'aria ambiente.

Conf. tan. ml. 1000 - kg. 10-25-230-1150

Linea industria, trasporti alimentari e sistema HACCP

PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA ALIMENTARE

Questa branca della microbiologia si occupa delle varie specie di microbi presenti nei prodotti alimentari, studiando il loro comportamento durante i vari processi cui l'alimento originale è sottoposto prima di giungere al consumatore finale, e la loro influenza, normalmente nociva, sulla commestibilità dell'alimento. L'alimento finito può essere contaminato da residui metabolici dei microrganismi che lo popolano, oppure semplicemente da colonie batteriche che lo rendono una vera fonte di tossinfezione, più o meno pericolosa per il consumatore ma comunque sempre da evitare.

L'ambiente in cui viviamo, gli alimenti crudi, le nostre stesse mani "NON SONO STERILI": possiedono normalmente una carica batterica abbastanza elevata, ossia sono popolati da un numero altissimo di microrganismi.

Fortunatamente solo una piccola percentuale di questi è patogena, ossia in grado di provocare malattie; ma occorre tenere sempre presente che un alimento rappresenta in genere un terreno di coltura ideale per moltissimi microrganismi, e per la diffusione di malattie infettive o parassitarie.

Ogni microorganismo richiede, per svilupparsi, un ambiente che sia adatto alle sue esigenze, entro limiti relativamente ristretti al di fuori dei quali non riesce a moltiplicarsi velocemente. Per evitare la moltiplicazione microbica basta controllare le condizioni ambientali e mantenerle il più possibile lontane da quelle che favoriscono lo sviluppo delle specie indesiderate, **DA CIÒ, OVVIAMENTE LA NECESSITÀ DI DETERGERE E SANIFICARE GLI AUTOMEZZI CHE TRASPORTANO GLI ALIMENTI**



OXI CLEAN

DETERGENTE IGIENIZZANTE A BASE DI OSSIGENO ATTIVO AD AZIONE SBIANCANTE PER TAVOLI E NASTRI TRASPORTATORI

Caratteristiche: Detergente igienizzante antiodorante di alto livello ad azione sporicida e molto efficace sui batteri. Detergente molto rapido grazie alla sua azione effervescente che permette il distacco delle contaminazioni dalle superfici. Usare dopo aver impiegato Vaporix. Non lascia residui.

Conf. tan. kg. 12-25-230-1150



DELTA-PER.

DETERGENTE IGIENIZZANTE A BASE DI ACIDO PERACETICO

Caratteristiche: Delta-Per ha un'attività germicida a largo spettro, è un eccellente battericida - virulicida - fungicida.

Usare dopo aver impiegato Vaporix. Ideale per punti critici difficilmente lavabili (coclee, impianti chiusi) e in presenza di elevato carico organico.

Conf. tan. kg. 12-25-230-1150



GLUTAGEN

DETERGENTE IGIENIZZANTE AD AMPIO SPETTRO D'AZIONE, SPECIALE PER LAVATOI E PISCINE DI DIVISIONE PUNTI CRITICI

Caratteristiche: Glutagen è sicuramente l'igienizzante più completo e potente di tutta la gamma. Ha spiccata attività sporigena - virulicida e batterica. Richiede tempi di azione più lunghi ma il risultato è ottimo.

Usare dopo Vaporix. Risciacquare con cura.

Conf. tan. kg. 12-25-230-1150



DELTA-JOD

DETERGENTE JODOFORO IGIENIZZANTE A RILASCIO PROLUNGATO

Caratteristiche: Delta - Iod. è formulato con sostanze jodofore e hanno dimostrato la loro affidabilità in tutti i settori d'impiego: pareti industrie alimentari, macelli, stalle e comunque in tutti i settori dove viene richiesta una barriera protettiva in punti critici ad elevata contaminazione.

Conf. tan. kg. 12-25-230-1150



TRIGEN

IGIENIZZANTE ANTIODORANTE PER ARIA E CIRCUITI CON ARIA CONDIZIONATA

Caratteristiche: Trigen applicato negli ambienti soprattutto dove il ristagno di sostanze organiche genera cattivi odori, Trigen, abbattendoli, ridona normalità all'aria.

Applicato nelle condotte degli impianti di condizionamento ha una forte azione igienizzante dove il ristagno di condensa provoca cattivi odori e proliferazione batterica.

Conf. tan. kg. 12-25-230-1150