

CHEMIA I HIGIENA DLA BRANŻY MIĘSNEJ



POLSKA
RODZINNA
FIRMA

LISTERIA. SKĄD SIĘ BIERZE I JAK JĄ ZWALCZAĆ?

Listeria monocytogenes to bakteria, która najczęściej występuje w zakładach produkujących żywność. Im mniej przetworzone produkty, tym większe ryzyko jej wystąpienia. *L.monocytogenes* jest o tyle niebezpieczna, że prowadzi do choroby zwanej *listeriozą*, w przypadku której śmiertelność jest na wysokim poziomie i wynosi około 20-30%. Jej źródłem jest żywność – przede wszystkim mięso, wędliny i nabiał. Kiedy już raz pojawi się w zakładzie produkcyjnym, to bardzo trudno się jej pozbyć, ponieważ wykazuje dużą odporność na niskie temperatury czy zasolone środowisko. Dlatego tak ważne jest zachowanie higieny i stosowanie odpowiednich preparatów, które są w stanie wnikać w każdą szczelinę. Przy *Listeria monocytogenes* duże znaczenie podczas procesów mycia i dezynfekcji mają odpowiednie stężenia stosowanych środków chemicznych, gdyż bakteria ta bardzo łatwo i szybko uodparnia się na preparaty dezynfekujące.

W *InvestaChem* nie tylko znajdziesz odpowiednie produkty, ale również niezbędną wiedzę na temat ich stosowania.

GLÓWNE ŹRÓDŁA ZAKAŻENIA BAKTERIĄ L. MONOCYTOGENES:

gotowane i surowe mięso
kielbasy
surowe i wędzone ryby
miękkie i dojrzewające sery
mleko niepasteryzowane

śmietana
gotowe sałatki
mrożonki
lody

Występowanie tej bakterii warto również rozpatrzyć w kontekście obszarów zakładu produkcyjnego. *Odpiływy, systemy wentylacyjne, podłogi, systemy chłodzenia, maszyny produkcyjne* – to miejsca szczególnie narażone na jej rozprzestrzenianie się. Danie o ich odpowiednią higienę jest kluczem do skutecznego zapobiegania wystąpieniu listerii. W *InvestaChem* znajdziesz szereg środków chemicznych, które są bezpieczne dla środowiska, ludzi i czyszczonych powierzchni, ale bezwzględne dla bakterii i innych drobnoustrojów. Specjalnie opracowane formuły gwarantują skuteczne działanie.



MYCIE PIANOWE I DEZYNFEKCJA ALKAICZNA



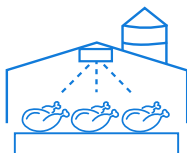
Mycie pianowe jest nowoczesnym i bardzo skutecznym sposobem higienicznego mycia maszyn oraz otoczenia w przemyśle mięsnym. Dzięki napowietrzeniu preparatu do dezynfekcji lub środka myjącego powstaje pianina. Jest to skupisko pęcherzyków powietrza, które są otoczone detergentem.

MYCIE PIANOWE I DEZYNFEKCJA KWAŚNA



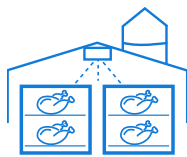
edną z najbardziej popularnych metod i zarazem o wysokiej skuteczności jest mycie pianowe połączone ze środkami do dezynfekcji kwaśnej. Piana, która powstaje za pomocą napowietrzonego środka do dezynfekcji, skutecznie usuwa zanieczyszczenia mineralne.

MYCIE RĘCZNE I DEZYNFEKCJA NATRYSKOWA



Mycie ręczne odbywa się w sposób mechaniczny najczęściej za pomocą szczotki czy skrobaczki. Tego typu metoda jest powszechna w przypadku czyszczenia linii produkcyjnych. Dzięki temu, usuwane są zabrudzenia, które nie mogły być usunięte stosując inne omawiane technologie.

MYCIE KOMÓR WĘDZARNICZYCH I SMAŻALNIKÓW



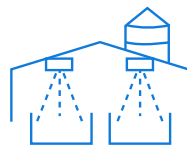
Najnowocześniejsze wędzarnie określa się mianem komór wędzarniczych. Są to najbardziej zaawansowane urządzenia, które oferują użytkownikom możliwość skrupulatnego kontrolowania procesu wędzenia. Oprócz tego warto zwrócić uwagę, że tylko komory wymagają czyszczenia, ale także wózki wędzarnicze czy też smaźalniki.

MYCIE I DEZYNFEKCJA W OBIEGU ZAMKNIĘTYM



Mycie w obiegu zamkniętym CIP (ang. Cleaning In Place) stosowane jest do mycia całkowicie zamkniętych linii produkcyjnych. Wyróżniamy dwa typy mycia w systemie CIP: nowo przyrządzony roztwór wprowadzany jest do mytego urządzenia, a następnie jest odprowadzany do kanału lub roztwór myjący jest przyrządzony w tanku i cyrkuluje w obiegu zamkniętym pomiędzy mytymi elementami linii, a tankiem.

MASZYNOWE MYCIE I DEZYNFEKCJA POJEMNIKÓW



W przemyśle spożywczym często są używane automatyczne myjnie przelotowe przeznaczona do mycia ciągłego pojemników z metali i tworzyw sztucznych.

MYCIE PIANOWE I DEZYNFEKCJA ALKAICZNA



MULOMIR HD PLUS I MULOMIR SUPER

Płynne, alkaliczne, pianowe środki na bazie wodorotlenku sodu i aktywnego chloru

FOAM CHLOR SAVE

Płynny, alkaliczny, pianowy środek zawierający inhibitor korozji na bazie wodorotlenku potasu i aktywnego chloru

DESMIR SUPER

Neutralny preparat do ręcznego i pianowego mycia

MYCIE PIANOWE I DEZYNFEKCJA KWAŚNA



POLISAMIR, POLISAMIR CL, POLISAMIR D3

Pianowe, kwaśne produkty

MYCIE RĘCZNE I DEZYNFEKCJA NATRYSKOWA



DESMIR

Koncentrat, płynny neutralny preparat myjący o działaniu odtłuszczającym do mycia ręcznego i pianowego



DESMIR SUPER

Neutralny preparat do ręcznego i pianowego mycia

MYCIE KOMÓR WĘDZARNICZYCH I SMAŻALNIKÓW



VEROMIR, VEROMIR APG, FOAM PLUS

Alkaliczne silnie pieniące się preparaty

MYCIE I DEZYNFEKCJA W OBIEGU ZAMKNIĘTYM



MULOMIR DF 60

Alkaliczny niepieniący się preparat myjąco-dezynfekujący z aktywnym chlorem



POLISAMIR CIP 50

Preparat kwaśny do mycia i odkamieniania, niepianowy



POLISAMIR I

Kwaśny niepieniący się preparat myjący na bazie kwasu azotowego i kwasu fosforowego



POLISAMIR CIP

Kwaśny niepieniący się preparat myjąco-odkamieniający zawierający inhibitory korozji

MASZYNOWE MYCIE I DEZYNFEKCJA POJEMNIKÓW



MULOMIR DF 60

Płynny, alkaliczny, pianowy środek na bazie wodorotlenku sodu i aktywnego chloru



POLISAMIR CIP

Kwaśny niepieniący się preparat myjąco-odkamieniający



POLISAMIR CIP 50

Preparat kwaśny do mycia i odkamieniania, niepianowy



POLISAMIR I

Kwaśny niepieniący się preparat myjący na bazie kwasu azotowego i kwasu fosforowego

CHEMIA I HIGIENA DLA BRANŻY MIĘSNEJ

Branża mięsna to nie tylko produkcja zwierząt, ale także wytwarzanie i przetwarzanie produktów mięsnych. Żywność pochodzenia zwierzęcego wymaga rygorystycznego podejścia do czystości oraz najwyższych standardów higieny ze względu na działanie czynników patogennych. Dezynfekcja w przetwórstwie mięsnym to zarówno obowiązek jak i działanie profilaktyczne. Przeprowadzenie w odpowiedni sposób czynności dezynfekcyjnych nie tylko niszczy drobnoustroje (oraz ich formy przetrwalnikowe), ale zabezpiecza przed rozwojem mikroorganizmów w przyszłości. Preparaty służące do dezynfekcji powierzchni, maszyn czy środków transportu mających kontakt z żywnością, muszą spełniać najwyższe normy skuteczności.

W portfolio **INVESTACHEM** znajdują się produkty gwarantujące odpowiedni poziom utrzymania higieny i czystości.



CERTYFIKAT ISO 9001:2015

Dowodem skuteczności naszych starań w zakresie jakości jest przyznanie firmie Certyfikatów

RODZINNA FIRMA

Bardzo ważne są dla nas prawdziwie rodzinne wartości. Otwartość, komunikacja i szczerść

DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE

Polityka jakości odgrywa wiodącą rolę w działaniach oraz strategii rozwoju firmy
INVESTA CHEM

Producent profesjonalnych preparatów myjących i dezynfekujących przeznaczanych do utrzymania higieny w zakładach przemysłu rolno-spożywczego.

kontakt@investachem.pl
+48 885 612 014
www.investachem.pl

INVESTA Sp. z o.o.
ul. Północna 10
78-600 Wałcz