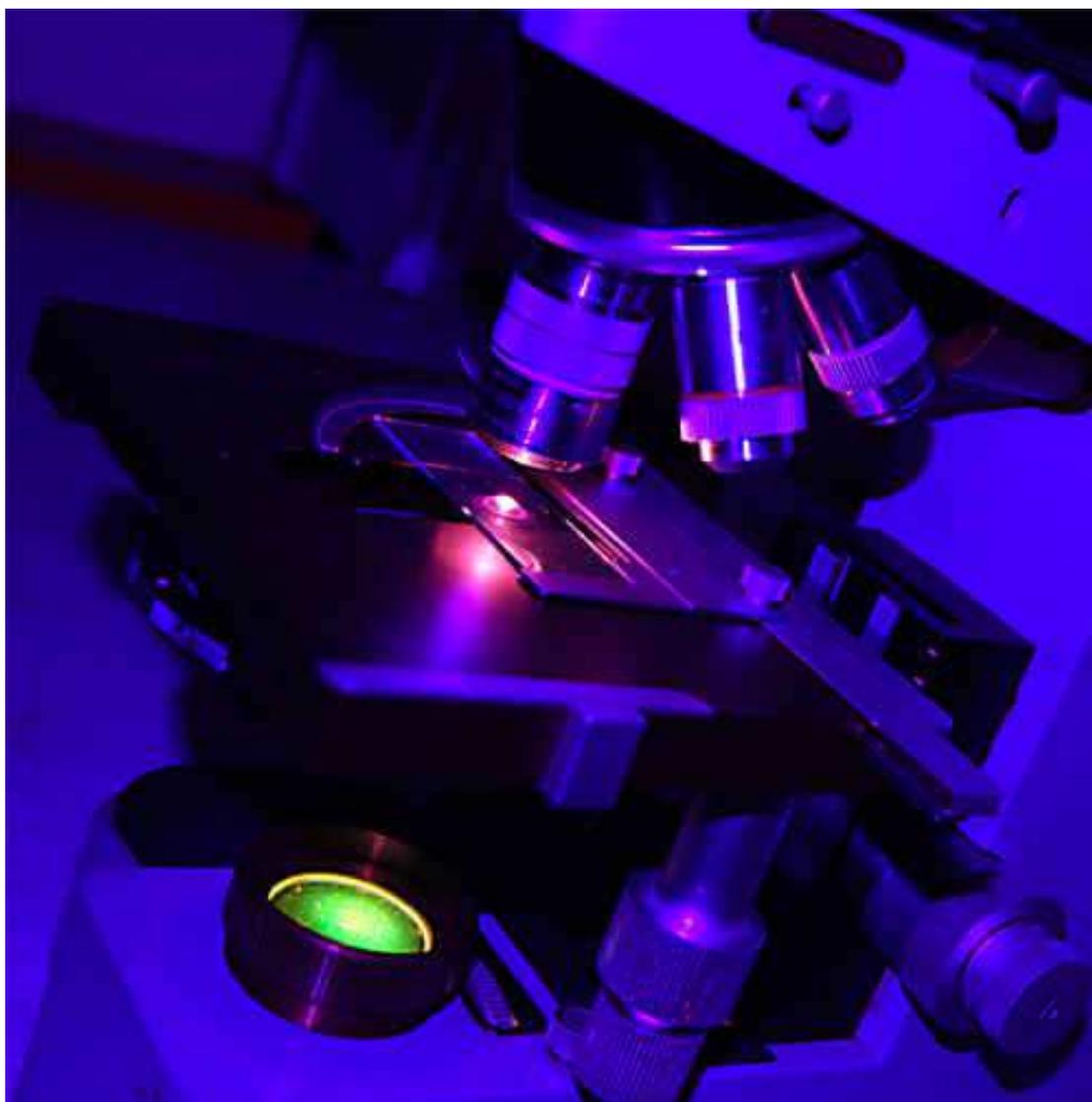




Innovative Surfaces Treatment

SICUREZZA ALIMENTARE



INDUSTRIA ALIMENTARE & HO.RE.CA

CONSULENZA e SOLUZIONI

Le tecnologie e le soluzioni di cui disponiamo ci consentono di mettere a disposizione proposte adeguate a correggere e mantenere nel tempo, attraverso il **controllo microbiologico di alimenti e superfici**, condizioni di igiene rispondenti ai parametri previsti dalla legge.

Il nostro servizio, garantito dall'esperienza pluridecennale del nostro partner **SIGLA Srl**, è particolarmente rivolto alle attività soggette al **rispetto dei Protocolli HACCP**, con particolare riferimento all'industria alimentare e alle attività ricettive in genere: alberghi, ristorazione, bar e pasticcerie, ecc.

Il sistema HACCP



La normativa europea Reg. CE 852/2004 è rivolta a tutti gli **Operatori del Settore Alimentare (OSA)**, a prescindere dall'alimento che producono /conservano / manipolano o dal loro ruolo nella filiera alimentare, dalla produzione alla distribuzione e determina le regole generali da rispettare in materia di igiene di tutti i prodotti alimentare.

Il **sistema HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points), definisce un piano nei processi aziendali per ottenere **un sistema efficace di autocontrollo** nell'attività degli operatori, **finalizzato alla sicurezza alimentare**. In questo quadro **la formazione degli OSA riveste un ruolo fondamentale**, per assicurare un controllo continuo nelle lavorazioni, **rispettare gli standard igienico-sanitari e attuare un sistema di rintracciabilità**.

Contenuti del sistema HACCP

Obiettivi del sistema HACCP, salubrità e rintracciabilità degli alimenti in tutte le sue fasi: produzione, lavorazione, confezionamento, distribuzione, trasporto, deposito, vendita, somministrazione. Si rende quindi necessaria l'individuazione e valutazione dei punti critici, attraverso **indagini microbiologiche** su alimenti e superfici in loro contatto; definizione e osservanza di un preciso **piano di controllo e sistema di rintracciabilità**.

Indagine microbiologica

Prelievo di campioni e analisi per verificare che un prodotto alimentare sia conforme ai criteri microbiologici fissati nei Reg. CE n. 2073/2005; quindi sicuro per la salute dei consumatori. Le operazioni di campionamento e la loro frequenza vanno concordate con gli OSA.

Eeguire inoltre **tamponi ambientali periodici** per verificare le condizioni igienico-sanitarie dei Punti Critici di Controllo (PCC) dei luoghi di preparazione, trasformazione, deposito, trasporto, distribuzione, vendita e somministrazione di alimenti e bevande.

Sistema di rintracciabilità

La stesura di un **Manuale di rintracciabilità**, secondo il Reg. CE 178/2002 e parte integrante ed essenziale del Sistema HACCP, permette di individuare ogni fase che ha caratterizzato la vita del prodotto alimentare o del suo packaging lungo tutta la filiera, a partire dalle materie prime, dai sistemi di approvvigionamento, di trasformazione, di stoccaggio / conservazione, trasporto, ecc.

Il nostro servizio

Monitoraggio preliminare degli ambienti e delle superfici per la valutazione dell'adeguatezza e idoneità delle strutture e delle procedure applicate per il controllo dei fattori di rischio individuati.

Individuazione e Campionamento Passivo (vedi scheda Monitoraggio Igiene Ambientale) **dei Punti Critici di Controllo (CCP)** dei processi di lavoro, durante le fasi di preparazione, conservazione, trasporto, distribuzione e somministrazione degli alimenti

Prelievo su alimenti (cotti e/o crudi) ed analisi dei campioni per la ricerca di agenti patogeni, in conformità alle normative vigenti.

Esecuzione delle analisi con la supervisione di **SIGLA Srl** - Analisi Chimiche Biologiche e Biochimiche / Sicurezza degli Alimenti e Sistemi HACCP

In caso di risultati non conformi

1. Individuazione delle potenziali sorgenti di contaminazione
2. Indicazione adeguata soluzione ed eventuale trattamento test delle superfici con tecnologia **DryFogS®**
3. Successiva verifica dell'efficacia del trattamento tramite Campionamento Passivo
4. Redazione certificazione attestante la qualità dell'ambiente

Se non presente, **redazione del Piano di Autocontrollo** e possibile definizione di un **programma annuale ispettivo** per la verifica del mantenimento della condizione ambientale **nel rispetto dei parametri previsti dal Sistema HACCP**

Formazione degli OSA e di tutte le figure aziendali coinvolte nell'organizzazione di manipolazione di alimenti e bevande.



Vedi scheda Monitoraggio Igiene Alimentare

IST Srls

Sede Legale - Via Garibaldi 45 - 10122 Torino (TO)
C.F. / P.IVA 12036620016

www.istreatment.com – welcome@istreatment.com



Innovative Surfaces Treatment

BETTER BEING TINY

Le nostre soluzioni

I **disinfettanti SANAPUR (P.M.C.)** sono ottenuti da acqua depurata, osmotizzata deionizzata, sale purissimo (cloruro di sodio di grado farmaceutico PhEur), sottoposti ad un **brevettato processo di elettrolisi**.



I disinfettanti SANAPUR sono atossici e completamente biodegradabili, certificati e approvati in area medica in condizioni di sporco, senza simboli di rischio in etichetta.

Possono essere utilizzati su superfici a contatto con alimenti, locali/attrezzature di produzioni e locali/attrezzature di immagazzinamento.

Indicati per ambienti sottoposti ai parametri sanitari secondo i protocolli HACCP.

La linea di **disinfettanti SANAPUR** ha due prodotti principali **approvati da Ministero della Salute italiano** e dall'**UFSP "Ufficio Federale Sanità Pubblica Svizzera"**

- Sanapur Eco, PMC N 20787 – UFSP (CH) N. CHZN6272

- Sanapur Atomic, PMC N 20956



2 modi di utilizzare SANAPUR

1- Procedura manuale

Le operazioni manuali di disinfezione, spolvero, sanificazione su qualunque superficie possono essere effettuate con un unico prodotto, **Sanapur ECO** che non necessita di risciacquo.



PH neutro, atossico, completamente biodegradabile, **utilizzabile su tutte le superfici**,

IST Srls

Sede Legale - Via Garibaldi 45 - 10122 Torino (TO)

C.F. / P.IVA 12036620016

www.istreatment.com – welcome@istreatment.com



Innovative Surfaces Treatment

BETTER BEING TINY

inodore e anallergico, non crea odori pungenti o fastidiosi nell'ambiente durante le operazioni;

disinfezione rapida nell'azione, utilizzabile per disinfettare opportunamente impianti, attrezzature, cucine, espositori, sala ristoro, servizi igienici, ecc.;

utilizzabile su tutte le superfici tessili (moquette, tendaggi, divani, poltrone, coperte);

nessuna etichetta di pericolo, nessun rischio di allergia, nessun rischio di errato utilizzo, **non necessita di risciacquo né D.P.I.**

Vedi Scheda Prodotto SANAPUR ECO



2- Procedura automatizzata di nebulizzazione DryFogS®

Le condizioni essenziali di efficacia che un intervento di nebulizzazione con aerosol (di seguito "micro-goccioline") devono determinare per assicurare protezione preventiva e, a maggior ragione, disinfezione di ambienti soggetti a contaminazione sono le seguenti:

- **Dimensione micrometrica più piccola e omogenea possibile delle goccioline prodotte.**
- **Lunga permanenza, delle micro-goccioline, omogeneamente diffuse in sospensione nell'ambiente.**
- **Uniforme e omogenea deposizione delle micro-goccioline sulle superfici, orizzontali e verticali.**
- **Assenza del fenomeno di agglomerazione delle micro-goccioline per evitare condizioni di bagnato ed estese aree escluse dall'efficacia dell'azione disinfettante.**

Queste condizioni valorizzano l'efficacia del prodotto che produce i migliori risultati possibili.

DryFogS®, la nostra tecnologia innovativa, basata sull'impiego di ultrasuoni, per produrre aerosol polarizzato di piccolissime dimensioni e costantemente nel tempo, **risponde a queste essenziali condizioni tecnico scientifiche ed operative necessarie per mantenere condizioni di sicurezza**, nel caso specifico anche alla presenza di persone negli ambienti.

L'aerosol prodotto **non lascia residui umidi sulle superfici**, grazie alla diffusione concentrata e ben distribuita di **micro-goccioline che mantengono un diametro aerodinamico medio di 4 µm** (Cert. UNIPR).

Questa caratterizzazione dimensionale e polarizzata delle micro-gocce consente un'omogenea e velocissima distribuzione in tutto l'ambiente dei prodotti utilizzati; **viene così aumentata in modo esponenziale, l'eliminazione dei contaminanti presenti nell'aria, oltre all'efficienza di copertura e di contatto di tutte le superfici, orizzontali e verticali, compresi interstizi e porosità** di difficile accessibilità, ottimizzando l'azione del disinfettante **SANAPUR ATOMIC**.

I vantaggi prodotti si possono così riassumere:

automatizzazione e possibile programmazione delle procedure di disinfezione e sanificazione con SANAPUR ATOMIC, senza intervento manuale da parte degli operatori, **tramite i dispositivi nebulizzatori DFS, con tecnologia DryFogS®**, degli ambienti e di **tutte le superfici** destinate alla produzione, lavorazione, confezionamento, distribuzione, deposito, vendita, somministrazione di alimenti e bevande, oltre a **cucine, sale ristoro, spazi comuni, servizi igienici**, ecc.;

abbattimento di qualsiasi contaminazione di agenti patogeni (azione virucida, battericida, sporicida, lievucida, fungicida);



IST Srls

Sede Legale - Via Garibaldi 45 - 10122 Torino (TO)
C.F. / P.IVA 12036620016

www.istreatment.com - welcome@istreatment.com



Innovative Surfaces Treatment

BETTER BEING TINY

DIPOSITIVO DFS-4

EFFICIENZA SATURAZIONE AMBIENTALE AEROSOL DISINFETTANTE POLARIZZATO

AMBIENTE 75 mc – Condizioni di partenza: T 17° C / Umidità relativa 57 % - Fine Test dopo 5': T 17° C / Umidità relativa 87% - Condizione superfici e tessuti: ASCIUTTI



Sanificazione locale lavorazione alimenti



DFS-1



DFS-4

Vedi schede prodotto SANAPUR ATOMIC

Vedi scheda Tecnico Scientifica DryFogS®



IST Srls

Sede Legale - Via Garibaldi 45 - 10122 Torino (TO)
C.F. / P.IVA 12036620016

www.istreatment.com – welcome@istreatment.com