

No deje enmohecer su empresa



Control de Contaminación Fúngica

Un sistema integral

innovador que evita los

problemas asociados al

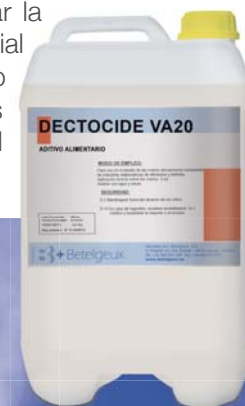
crecimiento de mohos

Permite controlar la contaminación por mohos en cámaras. Puede aplicarse en presencia de alimentos.

Tratamientos realizados mediante el equipo [Nebulizador X3](#) y el producto [DECTOCIDE VA20](#).

Seguimiento y evaluación por el DSC de Betelgeux.

El [SISTEMA CCF](#) permite, mediante un análisis de las causas del problema, controlar la presencia fúngica en las instalaciones de la Industria Alimentaria, especialmente secaderos, cámaras y zonas de producción de industrias de elaboración de queso, embutidos curados y panadería industrial, de forma que se consigue minimizar la presencia de mohosidad superficial en el producto final, consiguiendo una disminución de los costes y una mejor presentación del producto.



Sistema CCF

En el Sistema CCF se revisan los procesos que tienen lugar en la industria, las instalaciones, diagrama de flujos y todo aquello que pueda tener incidencia sobre la presencia fúngica en el producto final, en especial en la mohosidad superficial del producto: quesos, embutidos, pan de molde, etc.

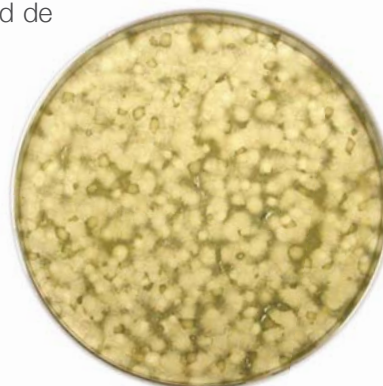
Tras el estudio de estos factores se proponen medidas correctoras particularizadas, de acuerdo con los responsables de calidad de la industria. Estas medidas, pueden contemplar aspectos tales como:

Separación espacial de producto con mohosidad superficial.

Vacío sanitario de las instalaciones y desinfección mediante fumígenos y desinfectantes de cámaras y secaderos.

Implementación del programa de tratamientos por nebulización del producto **DECTOCIDE V20**.

La implementación de estas medidas es dirigida y supervisada por personal técnico de Betelgeux, que también efectúa un seguimiento analítico del estado de las instalaciones en cada momento. Para ello se realizan análisis de superficies y ambientes que evalúan la idoneidad de las medidas correctoras aplicadas y la evolución de la contaminación fúngica. Con estos datos se elaboran gráficas de control, que indican la evolución del proceso y, en su caso, la necesidad de emprender nuevas acciones.



Implantación del SISTEMA CCF

La implementación del **Sistema CCF** se articula mediante un contrato entre Betelgeux y la empresa que recibe el servicio. El contrato tiene una duración de tres meses, durante los cuales el personal técnico de Betelgeux implanta las estrategias de control y efectúa el seguimiento de las mismas. Durante este periodo se establece una cuota mensual que comprende:

- **Nebulizador X3**, que a la finalización del contrato queda en propiedad de la industria receptora del servicio.
- Productos de desinfección para las cámaras: **QUACIDE MC7** y **DECCOFENATO POT**, en caso de que se considere necesaria su utilización.
- **DECTOCIDE VA20** necesario para realizar el tratamiento en presencia de alimentos.
- Auditoría inicial.
- Auditorías de seguimiento de las medidas implementadas.



Control de Contaminación Fúngica

DECTOCIDEVA20 y Nebulizador X3

La aplicación por nebulización de aditivos alimentarios con la finalidad de controlar la proliferación de microorganismos en alimentos, es un concepto innovador que facilita al sector alimentario la mejora de la calidad de sus productos.

Con [DECTOCIDE VA20](#) (aditivo alimentario) se puede realizar la higienización de las instalaciones, bodegas, secaderos, salas de trabajo, etc., en presencia de alimentos tales como quesos o embutidos curados. Su uso continuado, mediante nebulizaciones periódicas, permite la reducción de la contaminación ambiental hasta niveles seguros.

Las aplicaciones de [DECTOCIDE VA20](#) se realizan con el equipo [Nebulizador X3](#), equipado con tres boquillas, que con una presión de aire de 7 bar permiten conseguir una niebla homogénea por todo el volumen de la instalación, con un tamaño de partícula inferior a 1 micra. De este modo se pueden alcanzar todas las zonas de la instalación, tanto ambientes como superficies, e incluso las superficies ocultas.

Estudios de aplicación de

DECTOCIDE VA20

Los ensayos realizados por [Betelgeux](#) en cámaras de la industria quesera, han demostrado la eficacia del uso continuado de [DECTOCIDE VA20](#) con el equipo [Nebulizador X3](#).

En el gráfico se muestra un ejemplo de aplicación del CCF como tratamiento en un secadero con altos niveles de contaminación fúngica con recuentos medios de 6.250 ufc/m³.

El tratamiento periódico, cada 48 horas, de [DECTOCIDE VA20](#) a la dosis de 8 ml/m³ durante 16 días, consiguió disminuir los niveles fúngicos en ambiente hasta recuentos medios inferiores a 100 ufc/m³. Los recuentos de mohos, después de los 9 días del comienzo del tratamiento, se mantuvieron siempre debajo del nivel de 200 ufc/m³.

Estos niveles están dentro de lo recomendado para salas blancas de Grado C y Grado D respectivamente en la industria farmacéutica según la "Revision of the Annex to the EU Guide to Good Manufacturing Practice-Manufacture of Sterile Medicinal Products".



SISTEMA CCF

Control de
Contaminación
Fúngica en la
Industria
Alimentaria

El seguimiento y mejora de los procesos de calidad de nuestros
clientes es la verdadera esencia de Betelgeux.



Germanías, 22. 46701 Gandia (Valencia)
Tel. 96 287 1345 - Fax 96 287 5867
E-mail: betelgeux@betelgeux.es
2ª Edición - Mayo de 2012

www.betelgeux.es

