

Aplikácia TwinOxide® v mäsovom priemysle

Zlá dezinfekcia povrchov, prichádzajúcich do styku s potravinami, je začiatočným javom prepuknutia mnohých alimentárnych ochorení. V dôsledku zlého hygienického zabezpečenia prevádzky môžu do kontaktu s potravinami prísť najrôznejšie patogénne baktérie (*Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella*, ...). Nedostatočne čistené a dezinfikované povrchy, spolu s prítomnosťou vlhka, vytvárajú veľmi vhodné podmienky pre rast nebezpečných bakteriálnych biofilmov. Baktérie tvoriace biofilm sú odolnejšie voči bežným dezinfekčným prostriedkom na báze chlóru, to je často dôvod ich výskytu v zariadení, kde sa tieto prípravky používajú.

Možnosti aplikácie:

Farmy:

- Dezinfekcia vody
- Dezinfekcia zariadení
- Dezinfekcia kliebok na kuracích farmách
- Dezinfekcia veterinárneho náradia

Doprava:

- Dezinfekcia nákladných vozidiel prepravovaných zvieratá
- Dezinfekcia vozidiel prepravovaných mäsové výrobky, chladiacich boxov

Spracovanie a výroba:

- Dezinfekcia vody
- Dezinfekcia chladiacich boxov a dopravných ciest
- Dezinfekcia parných vaní
- Dezinfekcia produkčných liniek
- Dezinfekcia zariadení a povrchov

Obchody:

- Dezinfekcia chladiacich a mraziacich zariadení
- Dezinfekcia predajných a výkladných pultov
- Dezinfekcia nástrojov

Vlastnosti TwinOxide®_

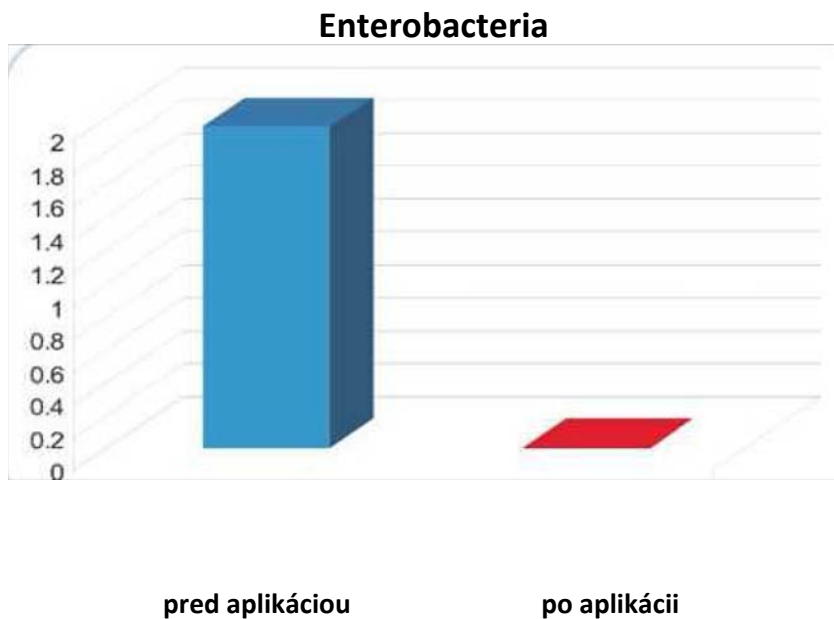
- *Nie je korozívny*
- *Nezanecháva škodlivé reziduá*
- *Veľmi účinný pri odstraňovaní patogénov*

Odporúčané koncentrácie:

- 50 ppm dezinfekcie pracovných povrchov a výrobných zariadení
- 50 ppm konečná dezinfekcia CIP systému
- 50 – 100 ppm odstraňovanie plesní

Výsledky aplikácie prípravku TwinOxide®

- *Povrch z nerezovej oceli*



- *Dláždený povrch*

