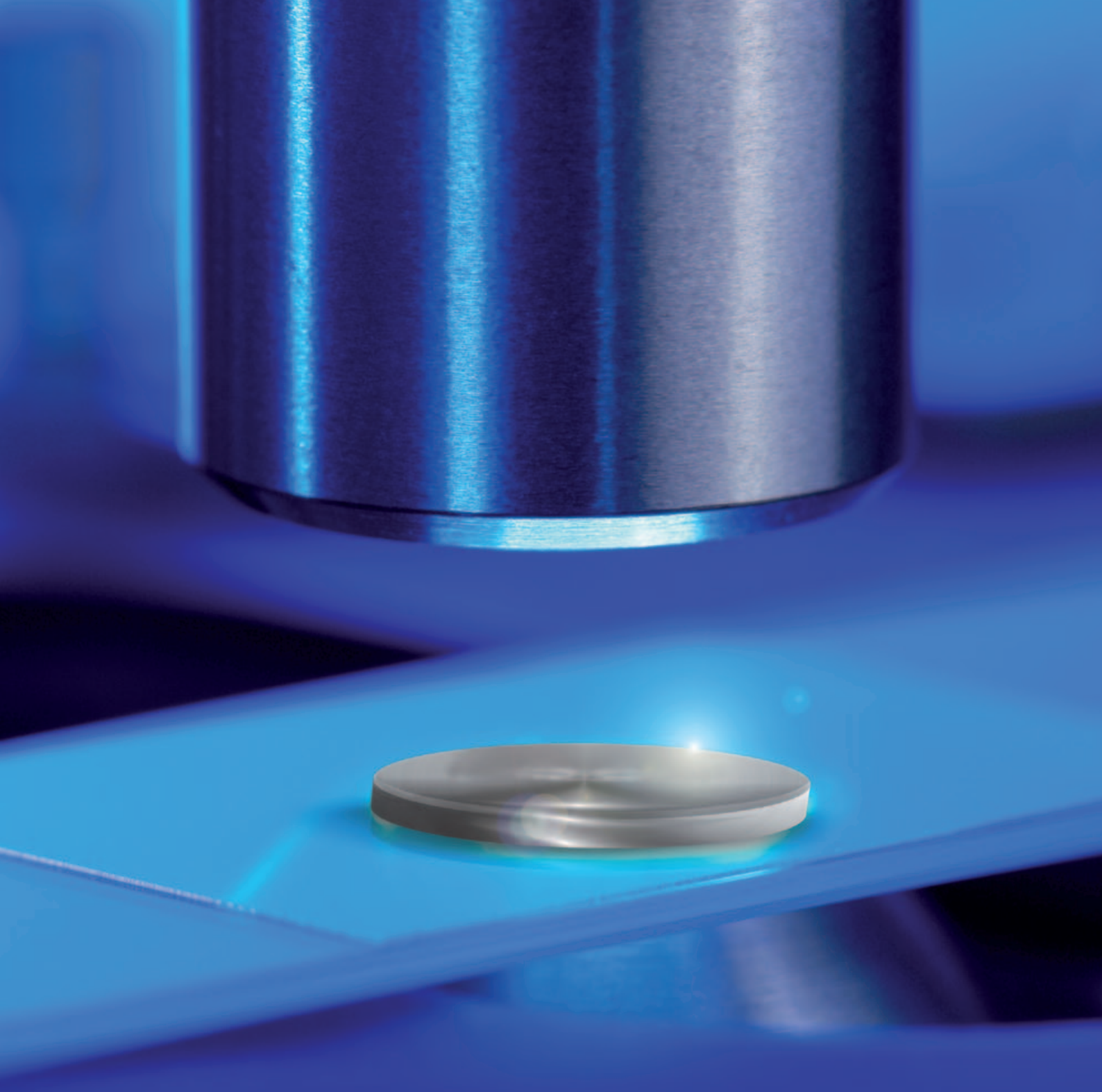




SENSORES DE CONTROL DE HIGIENE:

UN NUEVO CONCEPTO EN CONTROL MICROBIOLÓGICO
DE SUPERFICIES

SENSORES DE CONTROL DE HIGIENE

Desde la generalización en la aplicación del sistema APPCC es imprescindible implantar un programa adecuado de higienización, siendo este considerado un prerequisite del sistema. El propósito de los procedimientos de limpieza y desinfección es la destrucción de los microorganismos patógenos y una reducción de los alterantes en las superficies y en el medio que las rodea.

El estado higiénico de las superficies de contacto con el alimento es de vital importancia. Ayuda a reducir el nivel de contaminación en los productos finales contribuyendo a un menor retorno de lotes, y garantizando la calidad de los productos y la seguridad del consumidor.

No obstante, aplicar un procedimiento de higienización no es suficiente, también es necesario evaluarlo. Por ello, para la industria alimentaria, cada vez es más importante disponer de sistemas rápidos y fiables para detectar la contaminación microbiana o incluso la presencia/ausencia de patógenos. El control microbiológico en varios puntos del proceso de producción resulta un factor clave y esencial para el control de la calidad.

Una solución innovadora son los nuevos sensores de superficie, una moderna aplicación que ayudará a evitar los problemas de estandarización en la toma de muestras.

Los sensores de control higiénico ofrecen una solución rápida, simple, económica y fiable para monitorizar la contaminación biológica de las superficies. Son una herramienta de gran ayuda a la hora de garantizar y documentar la seguridad y calidad de los productos, ayudándolo a proteger sus clientes, su marca y su reputación.

Los sensores de control higiénico son una alternativa sencilla y eficaz frente a los métodos tradicionales.

DETECCIÓN Y ANÁLISIS EFECTIVO DE BIOFILMS

Permite analizar biofilms formados en las instalaciones, detectando el tipo de microorganismo existente y facilitando así la solución para su eliminación.

INTEGRACIÓN EN LA PROPIA INSTALACIÓN

Los sensores de control de higiene se instalan de forma fija en las superficies alimentarias. La exposición de los sensores de manera integrada en la instalación tiene ventajas con respecto al resto de metodologías aplicadas, ya que permite evaluar las superficies después de ser sometidas a las condiciones reales de la industria como son: la contaminación del proceso ambiental y la higienización in situ.

MÚLTIPLES MÉTODOS DE ANÁLISIS EN FUNCIÓN DE LA NECESIDAD

Los sensores de control de higiene permiten su análisis por diferentes métodos para la detección o recuento de todo tipo de microorganismos:

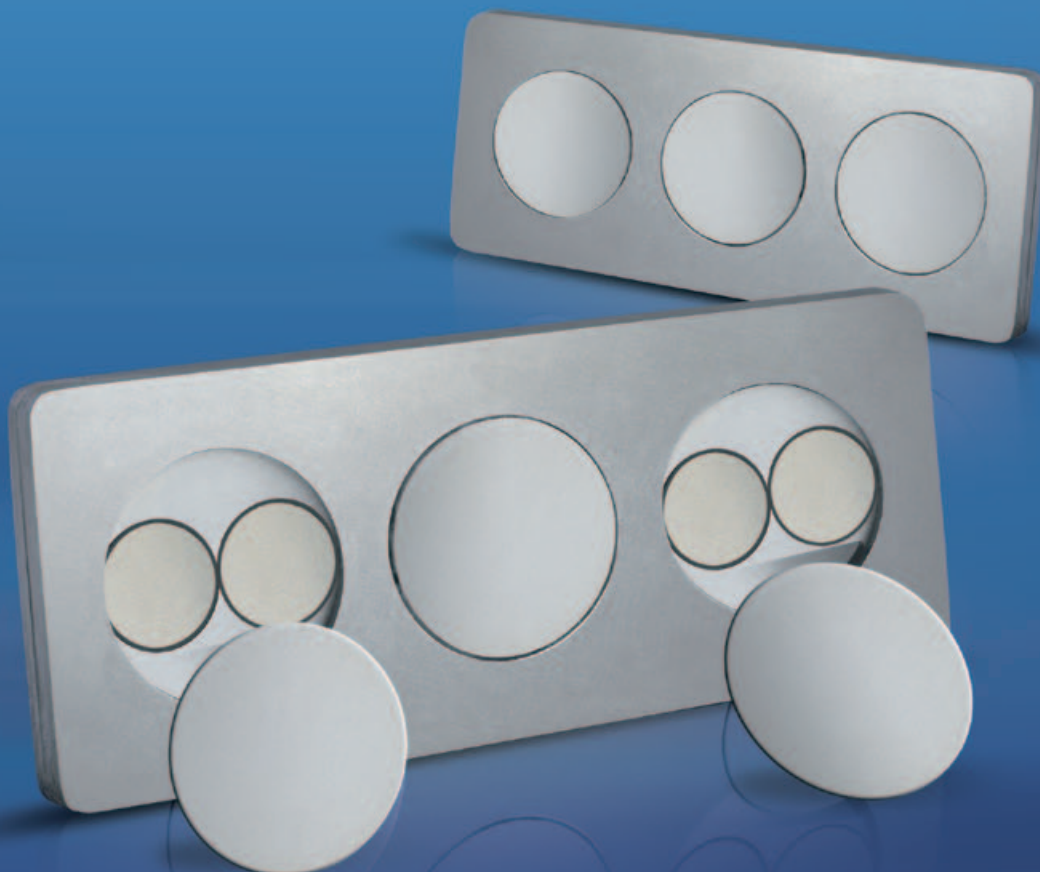
- Siembra en placa tradicional
- Detección de ATP por bioluminiscencia
- Métodos rápidos de siembra
- ELISA
- Microscopia de epifluorescencia directa
- PCR ...

Cuando la situación lo requiera, ITRAM HIGIENE ofrece la posibilidad de analizar los sensores mediante microscopia de epifluorescencia directa. Al no requerir un método de cultivo para la recuperación de los microorganismos, el valor obtenido no se ve influenciado por diversos factores como son la composición del medio, el tiempo y la temperatura de incubación, siendo un método 100% fiable que nos permitirá determinar la contaminación real de las superficies.

RESULTADOS SOBRE EL NIVEL DE CONTAMINACIÓN REAL

A diferencia del resto de métodos de análisis de superficies, basados en la toma de muestras con resultados estimativos, la adhesión del sensor a la superficie permite realizar un análisis idéntico al de la propia superficie. No se trata por tanto de una estimación, sino de una medida real.

Los sensores están colocados ininterrumpidamente sobre una superficie que se va a ensuciar, va a recibir la misma contaminación y se va a limpiar y desinfectar de la misma manera que el resto de la planta de producción.



SISTEMA DE FÁCIL INSTALACIÓN, TOMA DE MUESTRAS Y SEGUIMIENTO

Los sensores van fijados a un soporte de 3 sensores construido en acero inoxidable que se integra en la instalación. Se colocan en los puntos de mayor riesgo de contaminación microbiológica y en zonas de difícil acceso. Al disponer de 3 sensores por soporte, podemos disponer de 3 muestras. Esto permite poder realizar un seguimiento de la evolución temporal en el control de un mismo punto, o disponer de una muestra inicial, una muestra de control para verificar el resultado inicial y, en caso de un resultado no conforme, una tercera muestra para analizar después de aplicar las medidas correctoras oportunas.

PARA SUPERFICIES DE PROCESADO

Diseñado para ser utilizado en superficies de procesamiento de alimentos y bebidas, así como establecimientos de catering, cocinas, hospitales, laboratorios y todo tipo de instalaciones que requieran de un control microbiológico periódico.

Totalmente detectable por los detectores de metal para garantizar un uso seguro en una planta de elaboración de alimentos.

SENSORES DE CONTROL DE HIGIENE:

UN NUEVO CONCEPTO EN CONTROL MICROBIOLÓGICO
DE SUPERFICIES



Todos los Derechos de
Propiedad Intelectual e
Industrial relativos al producto,
su denominación y sistema
son propiedad de Laboratorios
Ordesa, S.L.