

ANGOSAN®

ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



- Дезинфекция помещений
- Дезинфекция воздуха
- Дезинфекция систем вентиляции и кондиционирования воздуха
- Дезинфекция поверхностей
- Удаление плесени
- Устранение запахов
- Дезинфекция транспорта
- Пылеподавление
- Биологическая очистка воды

С ЗАБОТОЙ О ВАС!

www.ecobiomed.kz

eco biomed
kazakhstan



Применение в пищевой промышленности

ANOSAN® используется для дезинфекции в пищевой промышленности, в частности при первичной упаковке продуктов питания.

Производственные процессы и системы пищевой промышленности должны быть абсолютно безупречными с точки зрения гигиены. Но несмотря на это во многих пищевых продуктах в процессе переработки образуется большое количество микробов. **ANOSAN®** помогает защитить производственные процессы, повышает безопасность продукции и в то же время позволяет оптимизировать технологические этапы, а также обеспечить стерильную транспортировку.

Возможности **ANOSAN®**:

- Мытье и орошение для уменьшения количества микробов в пище без ополаскивания.
- Максимально возможная безопасность продукции и производства.
- Активная защита потребителей.
- Сохранение ориентировочных и предельных значений срока годности упаковываемого продукта.
- Микробиологическая защита контуров горячей и охлаждающей воды.

ANOSAN® производится из электрохимически активированного раствора поваренной соли высокой чистоты.

СПЕКТР ДЕЙСТВИЯ:

бактерицид, фунгицид, вирулицид, спорицид,

ЭФФЕКТИВЕН ПРОТИВ: всех известных бактерий и вирусов гриппа, коронавируса, герпеса, H1N1, H5N1, кишечной палочки, грибков, сальмонеллы и т.д.



С ЗАБОТОЙ О ВАС!

www.ecobiomed.kz

Применение в мясной промышленности

Дезинфекцию технологического оборудования рабочим раствором средства проводят после тщательной мойки моющими растворами и последующего ополаскивания водой от остатков моющего средства в соответствии с действующими нормативными документами.

Для приготовления рабочего раствора с концентрацией 200 мг/л в емкость добавляют 2 части питьевой воды комнатной температуры и добавляют в нее 1 часть концентрата средства. Примечание: Не следует использовать воду, имеющую температуру выше 25⁰С.

Дезинфекцию крупного технологического оборудования (ленточные транспортеры, шприцевальные аппараты, сосисочные автоматы, пельменные автоматы и т.п.) осуществляют ручным способом путем многократного нанесения рабочего раствора на обрабатываемые поверхности с помощью щеток и ершей, обеспечивая в течение 15 минут равномерное смачивание. Дезинфекцию трубопроводов осуществляют механическим способом, обрабатывая поверхности дезинфицирующим раствором. Циркуляцию раствора средства в них в течение 15 минут.

Малогабаритное технологическое оборудование (волчок, куттер, котлетные автоматы, мясорубки и т. д.) и съемные части крупного оборудования (шприцы, насадки и др.) дезинфицируют путем полного погружения в рабочий раствор средства и выдержки в нем в течение 15 минут. Рабочий раствор средства используют однократно.

Для удаления остатков средства после дезинфекции, обработанные объекты промывают питьевой водой в течение 5 минут: при ручном способе - при помощи шланга, при механическом способе, обеспечивая циркуляцию воды в системе трубопроводов.

Для дезинфекции технологических поверхностей сложной конфигурации (чешуесъемные, кожесъемные машины), для повышения эффективности дезинфекции рекомендуется использовать вспомогательное оборудование (моющие машины), подающее средство под давлением. При использовании таких механизмов следует применять специальные насадки, препятствующие разбрызгиванию средства за пределы обрабатываемой зоны. Средство рекомендуется использовать для дезинфекции трубопроводов, если они выполнены из материалов, устойчивых к хлору. С этой целью систему трубопроводов заполняют средством и выдерживают 30—60 минут. Отработанный раствор средства сливают в канализацию. Эксплуатация трубопроводов после дезинфекции средства может проводиться без промывки



С ЗАБОТОЙ О ВАС!

www.ecobiomed.kz

Рыбоперерабатывающая промышленность

Дезинфекцию средства проводят на рыбоперерабатывающих предприятиях ежедневно после окончания каждой смены.

- Рекомендуется дезинфицировать бункеры, резервуары и иные емкости, чешуесъемные, кожесъемные и филетирующие машины, волчки, куттеры, поверхности рабочих столов, разделочные доски, ножи, трубопроводы и прочее. Дезинфекция оборудования осуществляется путем нанесения средства на технологические поверхности и инкубации дезинфицирующего раствора в течение не менее 30 минут. Мелкие детали машин рекомендуется замачивать в средстве на тот же срок. Допустимо оставлять средство на дезинфицируемых поверхностях из пластика, нержавеющей стали, алюминия, керамики без промывания водой на срок 60 минут и более до начала работы следующей смены.
- Для дезинфекции технологических поверхностей сложной конфигурации (чешуесъемные, кожесъемные машины), для повышения эффективности дезинфекции рекомендуется использовать вспомогательное оборудование (моющие машины), подающее средство под давлением. При использовании таких механизмов следует применять специальные насадки, препятствующие разбрызгиванию средства за пределы обрабатываемой зоны. Средство рекомендуется использовать для дезинфекции трубопроводов, если они выполнены из материалов, устойчивых к хлору. С этой целью систему трубопроводов заполняют средством и выдерживают 30—60 минут. Отработанный раствор средства сливают в канализацию. Эксплуатация трубопроводов после дезинфекции средства может проводиться без промывки.
- Для дезинфекции помещений с недостаточной циркуляцией влажного воздуха, где, как правило, в воздухе, на стенах, потолке наблюдается повышенное содержание спор плесневых грибов, рекомендуется проводить профилактическую санацию воздуха аэрозолем из раствора средства. Для заполнения помещений аэрозолем из средства используют аэрозольные комплексы, генераторы холодного тумана. Время экспозиции 60 минут, периодичность обработки помещений 1-2 раза в месяц в конце смены.

САНАЦИЯ РЫБНОГО СЫРЬЯ

В случае заражения поступающего на производство рыбного сырья (в первую очередь пресноводного) возбудителем «листериоза» (*Listeria monocytogenes*), для предотвращения заражения предприятия требуется проводить его санацию.

- Санацию свежей и охлажденной рыбы проводят до стадии мойки и удаления чешуи. Рыбу помещают в средство с концентрацией активного хлора не более 150 мг/л, pH 7,0-7,5 при температуре не выше 15°C на 15 минут. Рекомендованное соотношение массы рыбы и средства - 1:2.
- Для санации мороженой рыбы ее размораживают и погружают в средство с концентрацией активного хлора 150 мг/л, pH 7,0-7,5 при температуре не выше 20°C на 15 минут. Соотношение размороженного сырья и средства 1:2.
- После санации рыбу ополаскивают однократно водой (масса рыбы и воды 1:2) и подвергают стандартной переработке.
- Допустимо готовить концентрированный раствор средства и разбавлять его до нужной концентрации непосредственно перед санацией.
- Тара, в которой сырье, зараженное патогенными листериями, поступило на предприятие, после освобождения должна пройти процедуру дезинфекции и только потом — процедуру мойки.
- Средство оказывает выраженное бактерицидное воздействие на различные микроорганизмы, характерные для свежей и охлажденной рыбы. Увеличивает срок хранения охлажденной рыбы, полученной с использованием средства на 30–50%.

С ЗАБОТОЙ О ВАС!

www.ecobiomed.kz

- Средство предназначено для дезинфекции различных видов технологического оборудования, инвентаря, тары и поверхностей производственных помещений на предприятиях молочной промышленности.
- Дезинфекция осуществляется после удаления остатков продукта, ополаскивания водой, тщательной щелочной мойки и ополаскивания. При необходимости, после щелочной мойки, на отдельных видах оборудования проводят дополнительно кислотную очистку и ополаскивание, а только потом – дезинфекцию. Тщательность проведения этих операций во многом определяет последующую эффективность действия препарата. Недопустимо наличие фосфатно-кальциевых, минеральных и белково-жировых загрязнений на поверхностях, подвергающихся дезинфекции.
- После полного удаления остатков моющего раствора водой, дезинфицируют оборудование. При этом расчетное количество средства вносят в бак моечной станции (балансировочный бак и т.п.) при механическом способе или в моечную ванну при ручном способе дезинфекции и растворяют путем легкого перемешивания.
- Растворы средства могут быть использованы для дезинфекции любых видов молочного оборудования, изготовленного из нержавеющей щелоче- и кислотостойкой стали, алюминиевых сплавов, пластика и керамических поверхностей. Растворы средства не вызывают коррозии нержавеющей стали, цветных металлов, резины, стекла, эмалей и синтетических материалов. Луженые и оцинкованные поверхности необходимо проверять на устойчивость к воздействию растворов средства.
- После дезинфекции внутренних поверхностей оборудования, непосредственно контактирующих с продуктом, осуществляют ополаскивание чистой водой, соответствующей требованиям действующих нормативных документов в течение 1-5 минут.
- При обеспечении на предприятии постоянного обеззараживания водопроводной воды, используемой в технологическом цикле предприятия, с конечной концентрацией средством оксидантов в воде 0,3—0,5 мг/л дополнительной обработки коммуникаций (трубопроводов) не требуется. Постоянно обеспечивается благополучный эпидемиологический режим, отсутствие патогенных микроорганизмов в воде и отсутствие роста биопленок в трубопроводах и на фильтрах. При ручном способе обработки поверхностей расход рабочего дезинфицирующего раствора составляет около 150 мл/м² (при протирании) и 150-300 мл/м² (при орошении) в зависимости от вида и аппаратуры.
- Для ручного способа дезинфекции (погружением) деталей оборудования, инвентаря и тары должны быть предусмотрены стационарные и (или) передвижные 2-х или 3-х секционные моечные ванны, столы для запчастей, стеллажи для сушки деталей, инвентаря.
- Ручной способ дезинфекции предусматривает многократное (не менее 15-ти раз в минуту) протирание с помощью щеток и ершей, при погружении в рабочий дезинфицирующий раствор обрабатываемого предмета. Или многократное нанесение (не менее 10-ти раз в минуту) рабочего раствора на обрабатываемую поверхность крупногабаритного оборудования и протирание с помощью щеток и ершей, обеспечивая равномерное смачивание поверхности и постоянное наличие на ней дезинфектора. При дезинфекции труднодоступных участков продолжительность обработки (время воздействия) необходимо увеличить.
- Последовательность операций, связанных с разборкой технологического оборудования перед дезинфекцией рабочими растворами подробно изложены в инструкциях по эксплуатации данного оборудования и в Инструкции по санитарной обработке оборудования, инвентаря и тары на предприятиях молочной промышленности.
- После проведения дезинфекции контролируют содержание АХ в рабочем растворе средства и, при необходимости доводят ее до нормы. Если не произошло белково-жирового загрязнения рабочего раствора, то допускается 3-х - 4-х кратное его использование после доведения содержания АХ до нормы.
- При наличии в используемом рабочем растворе дезинфицирующего средства механических примесей или органических веществ он подлежит сбросу в канализацию.
- Контроль качества дезинфекции проводит микробиолог предприятия (санитарный врач) в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.

С ЗАБОТОЙ О ВАС!

www.ecobiomed.kz

Обзор продукции



ANOSAN® для воды



ANOSAN® для воздуха



ANOSAN® для поверхности



ANOSAN® кожный антисептик

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Производится из умягченной воды и чистой поваренной соли по немецкой технологии ECALIT®.
- Подходит для любых пространств и поверхностей, в том числе мрамор, дерево и нержавеющая сталь.
- Не оставляет токсичных остатков и не требует промывки, полоскания или эвакуации людей при применении.
- Гипоаллергенный, pH-нейтрален, нетоксичен и по экологическим качествам превосходит альтернативные токсичные аналоги.
- Без красителей, спирта, альдегидов и безопасен для детей при проглатывании.
- Без сопротивления удаляет остатки антибиотиков и гормонов.

Для получения дополнительной информации посетите наш сайт www.ecobiomed.kz

ТОО «Еко Biomed-Kazakhstan»
РК, г. Актобе, район Астана
пр-т Санкибай батыра, 1
тел: +7 701 915 08 69

info@ecobiomed.kz
www.ecobiomed.kz

eco biomed
kazakhstan