



PROQUIMIA
www.proquimia.com



Desinfección de Superficies Alimentarias

El control de los microorganismos patógenos presentes en los alimentos es una de las principales preocupaciones en Seguridad Alimentaria.

En este sentido, es imprescindible disponer de protocolos de limpieza y desinfección cada vez más eficaces que aseguren la máxima inocuidad de los procesos, con el fin de evitar posibles contaminaciones microbiológicas en los alimentos.



Las infecciones alimentarias provocadas por **Norovirus**, **Salmonella** y **Listeria monocytogenes**, son el origen de las principales alertas de brotes de contaminación alimentaria y enfermedades relacionadas con los alimentos que afectan a la población.

En general, producen trastornos gastrointestinales (dolor abdominal, diarreas, náuseas y vómitos) a veces acompañados de fiebre y en algunos casos pueden ocasionar enfermedades graves e incluso la muerte.



Informes de hospitalización y tasas de letalidad por zoonosis en casos humanos confirmados en EU, 2016

Enfermedad	Número de casos humanos confirmados ^(a)	Hospitalización					Muertes		
		Estado disponible (%)	Número de informes MS ^(b)	Casos hospitalizados registrados	Hospitalización (%)	Resultado disponible (%)	Número de informes MS ^(b)	Muertes reportadas	Tasa de letalidad (%)
Campylobacteriosis	246,307	27.4	17	19,265	28.5	72.6	16	62	0.03
Salmonellosis	94,530	33.5	14	12,182	38.4	55.2	16	128	0.25
Yersiniosis	6,861	24.1	14	521	31.5	63.5	15	5	0.11
STEC infections	6,378	42.6	18	940	34.6	58.9	20	10	0.27
Listeriosis	2,536	38.8	18	962	97.7	60.1	20	247	16.2
Q-fever	1,057	NA ^(c)	NA	NA	NA	54.3	15	3	0.30
Tularaemia	1,056	12.3	11	130	54.6	15.8	12	0	0.0
Echinococcosis	772	26.2	14	119	58.9	25.4	13	1	0.51
Brucellosis	516	39.7	12	146	71.2	26.0	12	1	0.75
West Nile fever(a)	240	65.1	7	147	39.6	99.2	9	28	11.7
Trichinellosis	101	45.5	7	30	65.2	50.5	8	0	0.0
Rabies	0	NA ^(c)	NA	NA	NA	0.0	0	0	0.0



Salmonella

Descripción

Es un genero de bacterias que causan la enfermedad llamada salmonelosis, que al poderse transmitir de forma directa o indirecta entre animales y humanos, se trata de una zoonosis. Habitualmente está causada por comer carne cruda o poco cocida, aves, huevos...

Fuentes de contaminación

Huevos, ovoproductos, carne de cerdo y de aves de corral contaminadas, zumos o leche sin pasteurizar, frutas y vegetales crudos contaminados, especias y nueces. También se puede transmitir por el contacto con una persona infectada.

Síntomas

Náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, dolor de cabeza y dolor abdominal.

Duración

De 4 a 7 días.



Listeria monocytogenes

Bacteria común en el medio ambiente y en algunos alimentos crudos que causa la listeriosis. Se trata de una infección poco frecuente pero grave, con unas tasas de mortalidad altas (entre 10-30%).

Carnes y derivados no cocinados, leche y zumos sin pasteurizar (crudos), helados, quesos blandos hechos a base de leche cruda, embutidos crudos fermentados, frutas y verduras crudas, germinados crudos, pescado ahumado.

Fiebre, dolores musculares, dolores de cabeza y, en algunas ocasiones náuseas o diarrea. Cuando deriva a meningoencefalitis presenta una mortalidad de hasta el 30%.

De unos días a unas semanas.



Norovirus

Virus contagioso que se puede transmitir rápidamente de persona a persona en lugares cerrados y concurridos. Puede ser causa principal de gastroenteritis adquirida en restaurantes y lugares donde se sirve comida si los alimentos están contaminados.

Frutas, verduras, vegetales regados con aguas residuales y consumidos sin cocinar, mariscos y alimentos listos para consumir preparados por personal infectado o cualquier otro alimento contaminado con vómito o heces de una persona infectada. Se transmiten principalmente por vía oral-fecal por el agua y los alimentos, pero también por transmisión secundaria de persona a persona.

Diarrea, vómito, náuseas, cólicos estomacales y otros como fiebre, dolor de cabeza, dolor muscular y sensación generalizada de cansancio.

De 1 a 3 días (en niños, ancianos, enfermos de 4 a 6 días).

Además de una correcta desinfección de las superficies alimentarias, de los equipos y utensilios de las zonas de trabajo, es imprescindible practicar una buena higiene de manos, ser muy riguroso en la preparación, manipulación y cocción de los alimentos y en el mantenimiento de la cadena de frío.

Proquimia, tu partner en higiene

La correcta definición e implantación de un plan de Limpieza y Desinfección (L&D) de superficies alimentarias es una de las herramientas más eficaces para asegurar la inocuidad de los alimentos, la máxima protección del consumidor frente a riesgos de infecciones alimentarias y, al mismo tiempo, garantizar la máxima vida útil de los alimentos procesados.

En el marco del plan de L&D, la adecuada selección y aplicación de los productos desinfectantes permitirá minimizar los riesgos de sufrir contaminaciones microbiológicas de los alimentos durante su procesado. Los desinfectantes utilizados deben presentar un amplio espectro biocida, que asegure la reducción de los microorganismos patógenos y alterantes presentes en el proceso hasta niveles seguros para la salud humana.

Ante la creciente concienciación y preocupación del mercado frente a las tox infecciones alimentarias, y con el fin de alcanzar niveles de eliminación de la contaminación microbiológica que garanticen la total seguridad, calidad y vida útil de los alimentos procesados, Proquimia ofrece una amplia gama de productos desinfectantes para superficies alimentarias, diseñada para dar respuestas a las más exigentes necesidades del sector, y validada frente a los microrganismos de mayor relevancia, tales como Salmonella y Listeria (según normas UNE-EN 13697 bactericida/fungicida) Norovirus y Coronavirus (según norma UNE-EN 14476 virucida).



- > **Gran variedad de principios activos** (cloro, amonios cuaternarios, trialquilaminas, ácido peracético, glutaraldehído y alcoholes)
- > **Uso profesional** (no requiere certificado de aplicador de tratamientos DDD)
- > **Contrastada garantía de seguridad alimentaria**

NORMAS DISPONIBLES DE NUESTROS PRODUCTOS

NORMAS ADICIONALES

Principio Activo	Denominación	Nº Reg. Plaguicida	Aplicación	NORMAS ADICIONALES								
				Bactericida	Levuricida	Fungicida	Listeria	Salmonella	Virus encapsulados**	Norovirus	Virucida limitada***	Virucida completa****
				Norma UNE-EN 13697					Norma UNE-EN 14476			
Amonios cuaternarios + Glutaraldehído	PRODESIN SF	13-20-02879 HA	Superficies Abiertas	●	●	●	●	●				
	ASEP 870	15-20-02900 HA		●			●	●				
ASEP AQ10	16-20-07955 HA	●		●		●	●	●	●			
Amonios cuaternarios	DEOBACT D CONPACK DEOBACT D	15-20-07859 HA		●	●		●	●	●			
	ASEPVIX CONPACK ASEPVIX	17-20-05503 HA		●	●	●	●	●	●	●	●	●
	DESOCAL PLUS D	17-20-05683 HA		●								
	AMBISEP D *	13-20-06595 HA		●								
	DEOSOL CONPACK DEOSOL	16-20-02831 HA		●			●	●	●			
	CONPACK DESINF. PLUS	12-20-06398 HA		●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cloro	VIXCLOR SE	14-20-04873 HA		Superficies Abiertas	●							
	VIXCLOR	15-20-02883 HA	●		●	●	●	●	●	●	●	
	VIXCLOR ULTRA	18-20/40-09607 HA	●		●	●	●	●				
	HALONET	16-20-02880 HA	●		●	●						
	ALUVIX	18-20/40-09615 HA	●		●	●						
	ECOPLUS D	15-20-02885 HA	Circuitos		●			●				
	COMBIPLUS D	15-20-02884 HA		●			●					
Alcohol	ASEPCOL	15-20-02821 HA	Superficies Abiertas	●					●	●	●	●
	ASEPCOL PLUS	16-20/40-08396 HA		●	●	●	●	●	●			
Trialquilaminas	ASEP 500	15-20-02778 HA	Circuitos / Superficies Abiertas	●								
	ASEP TA 35 *	16-20-07979 HA		●	●	●	●	●	●			
Ácido peracético	ASEPBACT	15-20-07778 HA	Superficies Abiertas	●	●	●	●	●				
	ASEP 150 *	15-20-02818 HA	Circuitos / Superficies Abiertas	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ASEP 45	13-20-06722 HA	Superficies Abiertas	●								

* Registrado también para desinfección aérea.
 ** Virus encapsulados: (Vaccinia Ankara/Influenza -A- H1N1). Actividad frente a Coronavirus.
 *** Virucida limitada: actividad frente a todos los virus con envoltura y además Norovirus, Rotavirus y Adenovirus.
 ****Virucida completa: actividad frente a todo tipo de virus.



Ctra. de Prats, 6
08500 Vic (Barcelona)
T. (34) 93 883 23 53
www.proquimia.com
alimentaria@proquimia.com