PROQUIMIA

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.

NOROVIRUS

LISTERIA SALMONELLA

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.

Desinfección de superficies alimentarias

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 MSs[b]	Casos hospitalizados registrados	Hospitalización (%)	Resultado disponible (%)	Número de informes MSs[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

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

Listeria monocytogenes

Descripción

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%).

Fuentes de contaminación

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.

Síntomas

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

Duración

De unos días a unas semanas.

NOROVIRUS

Norovirus

Descripción

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.

Fuentes de contaminación

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 via oral-fecal por el agua y los alimentos, pero también por transmisión secundaria de persona a persona.

Síntomas

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

Duración

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 toxinfecciones 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 micorganismos 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, gluteraldehido y alcoholes)

Uso profesional (no requiere certificado de aplicador de tratamientos DDD)

Contrastada garantía de seguridad alimentaria

Normas disponibles de nuestros productos

					NORMAS ADICIONALES							
				Bactericida	Levuricida	Fungicida	Listeria	Salmonella	Virus encapsulados **	Norovirus	Viricida limitada ***	Viricida completa ****
Principio Activo	**Denominación**	**Nº Registro Plaguicida**	**Aplicación**	**Norma UNE-EN 13697**					**Norma UNE-EN 14476**			
Amonios cuaternarios + Glutaraldehído	PRODESIN SF	20-20-02879 HA	Superficies Abiertas	●	●	●	●	●				
Amonios cuaternarios	ASEP 870	21-20-02900 HA		●			●	●	●			
	ASEP AQ10	16-20-07955 HA		●	●		●	●	●	●		
	ASEP AQ25	21-20/40/90-10871 HA		●	●	●	●	●	●	●	●	●
	DEOBACT D CONPACK DEOBACT D	15-20-07859 HA 22-20-11671 HA		●	●		●	●	●			
	ASEPVIX CONPACK ASEPVIX	17-20/40/90-05503 HA 22-20/40/90-11776 HA		●	●	●	●	●	●	●	●	●
	DESOCAL PLUS D	17-20-05683 HA		●								
	AMBISEP D *	20-20-06595 HA		●								
	DEOSOL CONPACK DEOSOL	16-20-02831 HA 22-20/40-11716 HA		●	●	●	●	●	●			
	CONPACK DESINFECTANTE PLUS	19-20/90-06398 HA		●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cloro	VIXCLOR SE	18-20-04873 HA		●								
	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 PLUS/WHO	ES/APF(NA) 2022-02/04-00830-1-1	Superficies Abiertas	●	●	●	●	●	●	●		
Trialquilaminas	ASEP 500 D	22-20-02778 HA	Circuitos / Superficies Abiertas	●			●	●				
	ASEP TA 35 *	16-20-07979 HA		●	●		●	●	●			
	ASEPVIX TA	20-20-10532-HA	Superficies Abiertas	●	●		●	●				
Ácido peracético	ASEPBACT	15-20-07778 HA		●	●	●	●	●				
	ASEP 150 *	15-20-02818 HA	Circuitos / Superficies Abiertas	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ASEP 45	13-20-06722 HA		●								
	OXYPURE BIO-5%HA	17-20/40-04340 HA		●	●		●					
Ácido Glicólico	DESOCAL AG	21-20-10906-HA	Circuitos	●			●	●				
	DESOCAL FU	24-20-12337-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 envuoltura y además Norovirus, Rotavirus y Adenovirus.
****Virucida completa: actividad frente a todo tipo de virus.

PROQUIMIA

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

Rev. 05/2024