

MICROBIËLE BESMETTING EN BIOFILM VOORKOMEN

reinigen met enzymen optimaliseert hygiëne en voedselveiligheid

De hygiëneplannen zijn van a tot z gevolgd, toch zijn er terugkerend pieken in de microbiologische waarden. Herkent u dit? Grip krijgen op stabiele waarden blijkt een uitdaging. Bedrijven die worstelen met exceptionele wisselingen, kunnen te maken hebben met hardnekkig organisch vuil of erger, met de opbouw en uitbraak van biofilm. Niet alleen over het ontstaan en de complexe materie van biofilm is de kennis gegroeid. Er is ook een oplossing!

Biofilm: onzichtbaar gevaar voedselveiligheid

Biofilm ontstaat door ophoping van organische restvervuiling die zich in een aantal fasen opbouwt. Om de micro-organismen heen vormt zich een beschermende, organische polymeerlaag: ExoPolySachariden (EPS). Eenmaal gevormd is een biofilm lastig te verwijderen, de EPS laag is resistent gebleken tegen alkalische en zure middelen. Gebruik van een desinfectiemiddel biedt ook geen uitkomst. Om de bacteriën te kunnen doden moet eerst de organische laag verwijderd worden. Pas daarna kan een desinfectant zijn werk doen.

Biofilm vormt zich zowel op open oppervlakken als in gesloten systemen, is onzichtbaar en onvoorspelbaar. Zolang de bacteriën ingekapseld zijn, vallen de waarden binnen de norm. Zodra een biofilm openbreekt verspreiden de bacteriën zich en zijn de gevolgen groot:

- Kwaliteit en houdbaarheid van het eindproduct daalt
- Onregelmatige en oncontroleerbare besmettingen
- Dalende productiviteit
- Risico op sluiting van productielijnen

Wordt een biofilm niet verwijderd, dan blijft de opbouw en afbraak zich herhalen. Slechte microbiologische perioden worden in dit proces afgewisseld met een periode van weken, of zelfs maanden, waarin de resultaten wel aan de norm voldoen. Tot zich weer een uitbraak voordoet

Qlean-tec ontzorgt met hygiëne totaaloplossing

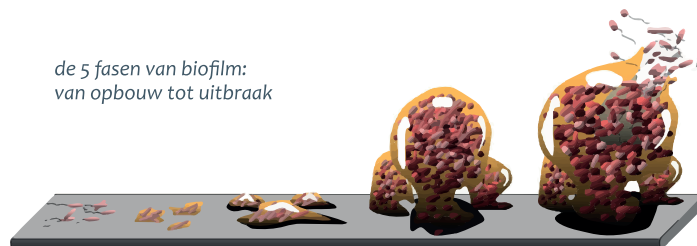
Als specialist op het gebied van hygiëne ondersteunt Qlean-tec de voedingsmiddelenindustrie bij het waarborgen van voedselveiligheid. Dat doen wij op basis van een hygiëne totaalprogramma: een combinatie van de juiste reinigings- en desinfectiemiddelen, reinigingsmaterialen, training en praktische ondersteuning.

Door traditionele middelen te combineren met innovatieve enzymatische oplossingen biedt Qlean-tec een optimale vorm van hygiëne. Dat zorgt voor veiligheid.

Voor meer informatie of het aanvragen van een biofilm audit gaat u naar:

www.qleantec.com

de 5 fasen van biofilm:
van opbouw tot uitbraak



Zekerheid OPC met Biofilm detectiekit

Met een snelle en eenvoudige test maakt Qlean-tec het nu mogelijk om biofilm besmetting op open oppervlakken te lokaliseren. De gepatenteerde Biofilm Detectie kit laat binnen enkele minuten zien of er sprake is van een besmetting. Niet alleen een biofilm komt naar boven, de test laat ook zien of er sprake is van sterk organisch vuil: een potentiële haard voor biofilm.

Enzymen tegen hardnekkige vervuiling biofilm

De resistente eigenschap van de organische laag maakt biofilm een hygiëne uitdaging. De oplossing ligt in het gebruik van enzymatische producten. Enzymen zijn natuurlijke eiwitten die reageren met organische vervuiling. Deze reactie zorgt ervoor dat de vervuiling wordt afgebroken en wordt omgezet in kleine, wateroplosbare resten. Enzymen zorgen voor een extreme mate van dieptereiniging. In tegenstelling tot traditionele producten zijn hele specifieke mixen van enzymen in staat de beschermlaag van biofilm te breken. In de desinfectiefase kunnen vervolgens de bacteriën worden gedood. Resultaat:

- Microbiologische waarden herstellen
- Oncontroleerbare besmettingen worden voorkomen
- De productiviteit blijft in stand
- De houdbaarheidsduur verbetert

Enzymen vormen een complementaire oplossing voor de complexe hygiëneproblematiek binnen de voedingsmiddelenindustrie. De combinatie van traditionele en enzymatische producten optimaliseert hygiëne en voedselveiligheid.

 **Qlean-tec**

T. 0297 274390 | E. info@qleantec.com