



BESTRIJDING VAN BIOFILM

DETECTIE, BEHANDELING, VERIFICATIE EN PREVENTIE
VAN BIOFILMS OP OPPERVLAKKEN

SNELLE EN SELECTIEVE OPSPORING

GEMAKKELIJK TE GEBRUIKEN EN AF TE SPOELEN

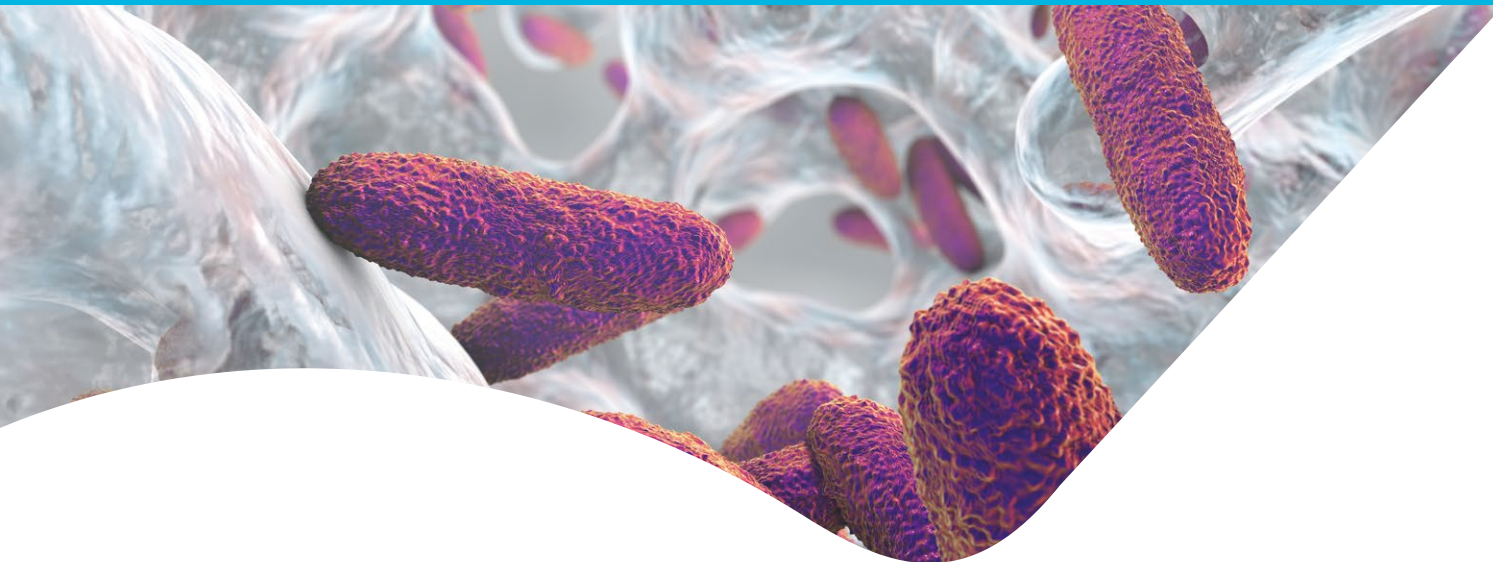
VERWIJDERING VAN BIOFILMMATRIX

FEEL SAFE WITH US



CHRISTEYNS

FOOD HYGIENE



ALLES WAT JE MOET WETEN OVER BIOFILMCONTROLE

De aanwezigheid van biofilms in de voedselverwerkende industrie vormt een groot risico voor de voedselveiligheid en kan ook operationele problemen veroorzaken in de apparatuur. Biofilms bieden bescherming aan de micro-organismen die ze bevatten, waardoor de doeltreffendheid van desinfectiebehandelingen afneemt.

WAT IS EEN BACTERIËLE BIOFILM?

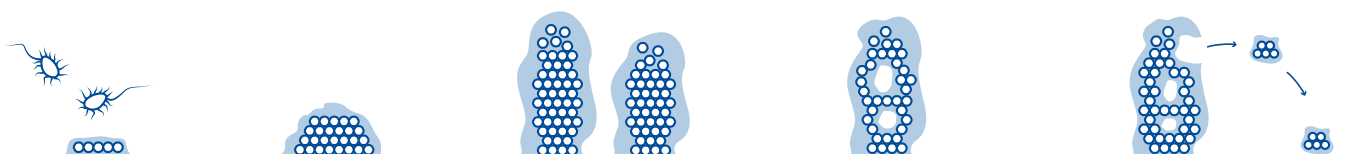
Een biofilm bestaat uit kolonies van micro-organismen die met elkaar verbonden zijn en vastgehecht zijn aan een solide drager, die zorgt voor stabiliteit, voedingsstoffen en bescherming. Het bestaat uit microbiële cellen, omgeven door een matrix die is gevormd door extracellulaire polymere stoffen (EPS), zoals eiwitten en polysacchariden.

Een biofilm bevordert de groei van micro-organismen door ze een beschermde, vochtige en voedingsrijke omgeving te bieden. De kleverige, dichte en zeer viskeuze matrix beschermt de micro-organismen effectief tegen externe invloeden.

SAMENSTELLING VAN EEN BIOFILM

Biofilms worden vaak gevormd door verschillende microbiële soorten zoals bacteriën, schimmels, algen, etc. Ze ontwikkelen zich op oppervlakken die de aanhechting bevorderen (poreuze, bekraste of ruwe oppervlakken) en niet optimaal zijn gereinigd en gedesinfecteerd.

De vorming van een biofilm is altijd een gevolg van onvoldoende hygiëne



1. Adhesie: Onder de juiste omstandigheden worden micro-organismen op het oppervlak geplaatst en begint de adhesie tussen micro-organismen en oppervlak.

2. Kolonisatie: De aanhechting van de micro-organismen vormt kolonies.

3. Vorming: Cel tot cel contact is sterker en volwassen mikrokolonies ontwikkelen zich.

4. Groei: De vorming van een volgroeide biofilm met tussenruimten met water, bevordert de kolonisatie van het systeem.

5. Dispersie: Losraken van biofilmfragmenten en de hechting aan andere oppervlakken, waardoor de biofilm zich gemakkelijker kan verspreiden.

BESTRIJDING VAN BIOFILM

Het gebruik van methoden om de aanwezigheid van microbiologische besmetting te controleren is van essentieel belang voor de levensmiddelenindustrie. Snel resultaat is ook belangrijk om, indien nodig, snel actieprotocollen in gang te kunnen zetten.

Bij CHRISTEYNS hebben we een methode ontwikkeld waarin we in vier fasen biofilm bestrijden.

01

DETECTIE



02

BEHANDELING



03

VERIFICATIE



04

PREVENTIE



DETECTIE VAN BIOFILM



TBF® 300

Een sneltest voor het controleren van de aanwezigheid van elk type biofilm op oppervlakken.

TBF® 300 is een gepatenteerd product dat door CHRISTEYNS is ontwikkeld in samenwerking met de Complutense Universiteit van Madrid.

- SNEL:** Resultaten in een paar minuten.
- MAKKELIJK:** Kleurmeting die geen gespecialiseerd personeel of complexe apparatuur vereist.
- SELECTIEF:** Het reagens heeft een selectieve interactie met de polymaermatrix van de biofilm, waardoor het risico van vals-positieve uitslagen wordt vermeden.

INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK



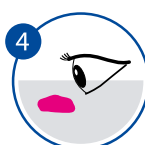
Breng het reagens aan



Wacht 5 min.



Spoelen met water



Controleer



Blijft kleur?



Zo ja, maak opnieuw schoon

EEN BIOFILM BEHANDELEN

Het verwijderen van biofilm van een oppervlak is complex maar met een adequate aanpak wel mogelijk. Speciale enzymatische detergenten zijn in staat de polymeermatrix te breken en te desintegreren, daarna kan de actieve verbinding van een biocide met een breed

werkingsspectrum doordringen in de viskeuze massa en de verschillende aanwezige microbiële soorten afdoden.

Raadpleeg Christeyns voor de beste oplossing voor uw specifieke situatie.



MIDA® ENZY 1000 / 1001 / 1002 / 1003

Enzymatische verwijdering:

MIDA® ENZY 1000, 1001, 1002 en 1003 maken deel uit van de reeks producten met enzymatische eigenschappen die zijn ontwikkeld voor het verwijderen van biofilmmatrix van oppervlakken. Het Enzy-gamma omvat schuimende en niet-schuimende enzymatische producten.

* In sommige gevallen is het raadzaam desinfectie uit te voeren na de fase van eliminatie van de biofilmmatrix.

**Gebruik biociden veilig. Lees altijd het etiket en de productinformatie voor gebruik.



MIDA® SAN 320 NL



MIDA® CHRIOX 5

Desinfectie:

MIDA® SAN 320 NL en MIDA® CHRIOX 5 hebben een breed werkingsspectrum en maken onderdeel uit van het protocol voor het verwijderen van biofilmmatrix van oppervlakken.

VERIFICATIE EN PREVENTIE

CHRISTEYNS biedt ook ondersteuning om de vorming van biofilms te controleren en te voorkomen. We implementeren een preventief protocol en zorgen voor het evalueren van de resultaten en het waarborgen van de controlemaatregelen.

R&D is toegepast op de bestrijding van alle soorten biofilms

TECHNISCHE INFORMATIE

DETECTIEPRODUCT

	TBF® 300
Uitzicht	Roze schuim
Kenmerken	Geschikt voor gladde horizontale en verticale oppervlakken
Opslag	5 °C - 25 °C
Verpakking	Doos met 3 flacons van 125 ml

DESINFECTIEMIDDELEN

	MIDA® SAN 320 NL	MIDA® CHRIOX 5
Uitzicht	Groengele transparante vloeistof	Kleurloze transparante vloeistof
Kenmerken	Chloorhoudend product Bij preventieve en curatieve behandeling	Niet-schuimend product. Preventieve en schokbehandeling
Toepassing	Open oppervlakken	CIP-systemen
Opslag	5 °C - 25 °C	5 °C - 25 °C
Verpakking	24 kg / 244 kg	22 kg / 222 kg

ENZYMATISCHE PRODUCTEN

	MIDA® ENZY 1000	MIDA® ENZY 1001	MIDA® ENZY 1002	MIDA® ENZY 1003
Uitzicht	Lichtgele transparante vloeistof	Lichtgele transparante vloeistof	Lichtgele transparante vloeistof	Lichtgele transparante vloeistof
Kenmerken	Schuimend product. Continu gebruik en shockbehandeling.	Niet schuimend product. CIP, onderdompeling of natte systemen.	Schuimend product. Verwijdering biofilm-matrix voor toepassingen in ruimtes (>20°C)	Niet schuimend product. Verwijdering biofilmmatrix voor toepassingen in ruimtes (>20°C)
Opslag	5 °C - 25 °C	5 °C - 25 °C	5 °C - 25 °C	5 °C - 25 °C
Verpakking	20 L	20 L	20 L	20 L



MEER INFORMATIE

Neem contact op met **CHRISTEYNS** voor meer informatie of een oplossing op maat.



CHRISTEYNS

FOOD HYGIENE

Christeyns BV
Lireweg 12 - 2153, PH Nieuw-Vennep
T +31 252 345 030
E info.nl@christeyns.com

CHRISTEYNS.COM

