

Ayudamos a garantizar  
que los alimentos sean  
seguros para el consumo.

FEEL SAFE WITH US



**CHRISTEYNS**

FOOD HYGIENE

## FEEL OUR PASSION

---

La higiene es fundamental en el sector de la alimentación y las bebidas. La calidad de los ingredientes, el excelente servicio o la capacidad de elaboración no importarán si la preparación de los alimentos o bebidas no es higiénica. Hay que centrarse en los microorganismos, especialmente en aquellos que persisten en espacios difíciles de acceder, y mantener una correcta higiene de manos en todo momento.

## SOLUCIONES CRISTALINAS

---

Un mundo más limpio no se construye en un día. CHRISTEYNS se fundó en 1946 en Bélgica. Desde entonces, se ha convertido en uno de los principales actores del mercado químico mundial que se preocupa por conseguir una correcta higiene sostenible, ahorrando agua y energía. Nosotros tenemos lo que necesitas. A lo largo de los años, hemos adquirido la experiencia necesaria para ofrecerte la ayuda y un asesoramiento integral profesional para encontrar la solución de limpieza que mejor se adapte a tus necesidades. Desde detergentes, desinfectantes y equipos de calidad, hasta sistemas de control fáciles de usar, ya sea ofreciendo soluciones individuales o bien un enfoque integrado, estamos aquí para ayudarte.



**premium**

productos químicos y equipos



**46** filiales en **31** países

Clientes en **>50** países



**> 1000**  
empleados

# UNA SOLUCIÓN PARA CADA SECTOR

---

CHRISTEYNS es el socio perfecto para gestionar las necesidades específicas de higiene de tu industria. En CHRISTEYNS FOOD HYGIENE somos un grupo de expertos comprometidos que trabajamos día a día para mejorar continuamente las operaciones de nuestros clientes.



# UN FUTURO MÁS LIMPIO

---

CHRISTEYNS se esfuerza por conseguir un mundo más limpio. Nos tomamos muy en serio nuestras responsabilidades medioambientales a lo largo de todo el ciclo de vida de nuestros productos, desde las materias primas y el proceso de producción, hasta el embalaje y la entrega.

Nuestro objetivo es implantar protocolos de limpieza que ahorren agua, energía y productos. Para ello, contamos con una gama de productos sostenibles, trabajamos con lubricantes para reducir el consumo de agua, utilizamos el ácido peracético como alternativa biodegradable a los compuestos de cloro y desarrollamos soluciones de limpieza y desinfección de una sola fase para la optimización de productos y recursos. Y con nuestros avanzados sistemas de tratamiento y filtración del agua, también nos centramos en la calidad del agua en las distintas fases de producción, así como de las residuales, para lograr un protocolo de limpieza ecológico y sostenible.



HIGIENE  
SOSTENIBLE



# NUESTRAS SOLUCIONES

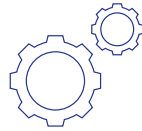
---



## LIMPIEZA Y SEGURIDAD

---

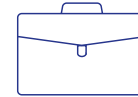
Detergentes y desinfectantes de alto rendimiento para una higiene alimentaria óptima.



## EL EQUIPO ADECUADO

---

Herramientas y equipos especializados para una correcta limpieza en la industria alimentaria.



## ATENCIÓN Y SERVICIO PERSONALIZADO

---

Un grupo de expertos y especialistas están a tu disposición para ayudarte a afrontar los retos más exigentes en materia de higiene de tu empresa.



## FÁCIL CONTROL

---

Sistemas de información de gestión para optimizar tus procedimientos de limpieza, el rendimiento y la productividad.



## FORMACIÓN

---

Formación en higiene alimentaria para profesionales del sector alimentario.

# LIMPIEZA Y SEGURIDAD

## LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

A través de la marca MIDA, CHRISTEYNS ofrece una completa gama de productos y soluciones para la limpieza y desinfección de superficies, equipos, herramientas y manos. Debemos tener muy presente que la higiene es crucial para asegurar la calidad y garantizar la seguridad alimentaria.

**Limpieza en superficies abiertas**  
con **MIDA® FOAM**.  
Detergentes alcalinos y ácidos.

**Limpieza de membranas**  
con **MIDA® MEMCARE**.  
Detergentes líquidos y aditivos.

**Lubricación**  
con **MIDA® LUBE**.  
Lubricantes especialmente  
formulados para todo tipo  
de cintas transportadores.

**Limpieza CIP (circuitos cerrados)**  
con **MIDA® FLOW**.  
Detergentes de limpieza de una  
sola fase.

**Desinfección e higiene de manos**  
con **MIDA® CHRIOX**, **MIDA® SAN** y la  
gama de productos **Phagogéne**.

**Antiespumantes y coadyuvantes  
tecnológicos** con **MIDA® AF & MIDA® ADD**.



## CONTROLAR LA HIGIENE CON TEST RÁPIDOS

Los contaminantes en la industria alimentaria proceden de diversas fuentes, como el entorno de producción, el personal e incluso de los restos de producciones anteriores. Es por eso que después de limpiar y desinfectar, es posible que debas volver a comprobar la higiene de las superficies y equipos.

BioFinder es una herramienta eficaz para el control de la higiene, especialmente diseñada para detectar microorganismos catalasa positivos.

Y para el control diario de la presencia de biofilms, puedes confiar con TBF® 300, nuestro patentado detector rápido de biofilms que interactúa selectivamente con la matriz polimérica del biofilm.

 **BiofilmTEST**

**BioFinder**



# EL EQUIPO ADECUADO

## LA INGENIERÍA A TU SERVICIO

---

Nuestro departamento de ingeniería está especializado en el diseño higiénico de los equipos necesarios para la limpieza y desinfección. Seleccionamos el mejor equipo para las necesidades de cada cliente y nos encargamos de la instalación y mantenimiento.

Tras un estudio exhaustivo de tus instalaciones, nuestros ingenieros harán recomendaciones para optimizar los procesos de limpieza y desinfección.

CHRISTEYNS proporciona equipos de alta calidad adaptados a tus necesidades, que permiten alcanzar un nivel de higiene óptimo.

Nuestros equipos:

- Sistemas de dosificación para CIPs
- Equipos para la higiene del personal
- Sistemas de espumado centrales o móviles
- Sistemas de monitorización y control
- Equipos de dosificación
- Sistemas de lubricación en seco



**CHRISTEYNS**

ENGINEERING





# FÁCIL CONTROL

## SISTEMAS DE CONTROL DE HIGIENE

Desde los sistemas de limpieza manuales hasta los totalmente automatizados, CHRISTEYNS ofrece sistemas integrados de supervisión y registro que abarcan todos los aspectos de tus operaciones y procedimientos de higiene.

### IN-SITE OPC

Controla, registra y archiva todas las operaciones de limpieza de OPC (consumo de agua y detergente, temperatura, tiempos de limpieza, consumo de detergentes) de forma individual para cada usuario, ayudando en gran medida a la supervisión del personal de limpieza.

### IN-SITE CIP

Supervisa, registra y archiva todas las operaciones de producción, las líneas de envasado, los sistemas automatizados de los CIPs y los vertidos.



# ASESORAMIENTO Y SERVICIO PROFESIONAL

## VALOR AÑADIDO PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Nuestros especialistas técnicos visitarán tu empresa con regularidad para asegurarse de que tu equipo funciona correctamente y de que nuestras soluciones y protocolos de higiene son siempre los más adecuados para tus necesidades.

### Qué puede esperar de nuestros equipos de servicio:

- Visitas técnicas con informes detallados
- Planes de higiene personalizados
- Auditorías (higiene, agua y energía, protocolos)
- Análisis total de costes



# FORMACIÓN

## COMPARTIENDO NUESTRO CONOCIMIENTO

CHRISTEYNS ACADEMY es nuestro departamento propio de formación. Todos nuestros profesores son especialistas experimentados del sector. Los cursos son una combinación perfecta de teoría y aplicación práctica, y están organizados para profesionales de la higiene tanto a nivel directivo como operativo.

- Programas de formación específicos para la industria alimentaria sobre higiene y seguridad alimentaria, novedades legislativas e innovaciones higiénicas en el mercado.
- Sesiones de formación práctica sobre metodología de limpieza y aplicación de productos y equipos de limpieza y desinfección.
- Formación en auditoría y aplicación del APPCC.



**CHRISTEYNS**

ACADEMY



# FEEL SAFE WITH US



P. I. Raconc, c/Científica Margarita Salas  
Falgueras, 2, 46729 - Ador (Valencia)

**T** + 34 96 287 13 45

**E** info.es@christeyns.com

**CHRISTEYNS.COM**



**CHRISTEYNS**

FOOD HYGIENE