

УФ-дезинфекция на предприятиях пищевой отрасли



УФ-дезинфекция: общие данные

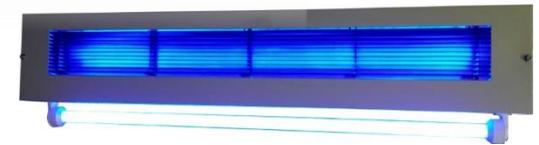
УФ-дезинфекция - это очистка и обеззараживание воздуха и поверхностей в помещении при помощи ультрафиолетового излучения бактерицидного диапазона с пиком длины волны 254 нм.

В приборах для УФ-дезинфекции применяют бактерицидные УФ-лампы:

- ртутные безозоновые,
- амальгамные безозоновые,
- ртутные озоновые,
- амальгамные озоновые.

Основные направления проведения УФ-дезинфекции на предприятиях пищевой отрасли:

- обеззараживание воздуха и поверхностей в конкретном помещении (при помощи облучателей и рециркуляторов с бактерицидными лампами);
- обеззараживание воздуха в проточной вентиляции по всему зданию;
- Уф-дезинфекция упаковки перед ее заполнением продукцией (бутылок, контейнеров, коробок при непосредственном процессе упаковки).



Для предприятий пищевой промышленности УФ-дезинфекция позволит:

- ✓ увеличить срок хранения пищевой продукции за счет обеззараживания до 99,9% воздушной среды и поверхности пищевой продукции от вредной микрофлоры на стадии переработки, упаковки, а также хранения;
- ✓ привести параметры воздушной среды в соответствие с нормами СанПин;
- ✓ снизить затраты на санитарию и гигиену.

УФ-дезинфекция: основные преимущества



Основными преимуществами УФ-дезинфекции являются:

- ✓ обеспечение микробиологической безопасности сред;
- ✓ обеззараживание поверхности пищевой продукции от вредной микрофлоры на стадии переработки;
- ✓ воздействие непосредственно на ДНК и РНК микроорганизмов;
- ✓ высокая эффективность обеззараживания (бактерицидная эффективность до 99,9%) в отношении широкого спектра микроорганизмов: бактерий, вирусов, плесени, дрожжей и простейших организмов;
- ✓ способность проникать сквозь биопленку, которую образуют бактерии на различных поверхностях (металл, пластик, дерево, резина), в отличие от многих химических дезинфектантов
- ✓ предотвращение распространения инфекций, передающихся воздушно-капельным путем;
- ✓ не приводит к изменению физико-химических свойств обрабатываемой среды;
- ✓ отсутствие побочных продуктов;
- ✓ отсутствие опасности передозировки;
- ✓ простота в управлении и обслуживании оборудования, не требующего специального персонала;
- ✓ выполнение требований санитарных норм без применения или при существенном снижении количества химических дезинфектантов;



УФ-дезинфекция незаменима при создании чистых асептических зон на всех стадиях обработки продукции и особенно на конвейерных участках.

Варианты оборудования для УФ-дезинфекции



Примеры использования УФ-дезинфекции

Уф-дезинфекция может быть использована на любом участке пищевого производства, среди наиболее эффективных решений:

Холодильные/
морозильные камеры



Помещение для
хранения тары



Склады готовой
продукции



Цех/склад
полуфабрикатов



Отделение
упаковки



Камеры посола и созревания
сырья, продукции



Комплексное решение по УФ-дезинфекции



Инжиниринговая компания ООО «ЧСТ стандарт» предлагает комплексное решение по индивидуальной организации УФ-дезинфекции на предприятиях пищевой отрасли:

- 1) Проведение аудита предприятия,
- 2) Подбор наиболее оптимального оборудования по техническим параметрам и количеству,
- 3) Монтаж оборудования, ввод в эксплуатацию и обучение персонала,
- 4) Оптимизация существующей санитарной программы с использованием оборудования УФ-дезинфекции.
- 5) Гарантийное и постгарантийное обслуживание.
- 6) Поставка расходных материалов в течение всего срока службы оборудования.



ООО «ЧСТ стандарт» – это:
20+ лет на рынке РБ и РФ,
150+ человек, наша команда,
100+ реализованных проектов по системам низкого давления,
100+ реализованных проектов по мойке автомолцистерн.

ООО «ЧСТ стандарт» является эксклюзивным поставщиком ЗАО «Ультрамедтех» (Республика Беларусь) на поставку бактерицидного ультрафиолетового оборудования для обеззараживания поверхностей, воздуха и воды для предприятий пищевой отрасли на территории Российской Федерации.



ООО «ЧСТ стандарт»:
129085, г. Москва, ул. Сельскохозяйственная,
д. 17, к. 5, офис 241
Тел./факс: +7(499)322-41-14
E-mail: office@chst-standart.ru



МЫ ГАРАНТИРУЕМ!

Решение всех вопросов в сфере
санитарии и гигиены!