

ALIMENTO



La protección alimentaria Bacoban cumple con las normas europeas: Reglamento (CE) n ° 1935/2004 del Parlamento Europeo, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Bacoban es "la nueva forma de desinfección" para los estándares de higiene alimentaria. A saber, preparación industrial de alimentos, manipulación comercial de alimentos en supermercados (IGA, etc.), restaurantes, bares, restaurantes de comida rápida, cines y cocinas, etc.

Nuestro vaporizador, mecánico, seco, desinfección certificada 10 días

Si bien los **desinfectantes de superficies convencionales solo son efectivos 30 minutos después de que la solución se haya evaporado, la fórmula patentada de Bacoban proporciona una desinfección de superficies a largo plazo que mata los microorganismos a los pocos minutos de la aplicación y continúa funcionando. Funcionan hasta 10 días**, lo que permite a los propietarios de negocios, gerentes, chefs o chefs para tener control de higiene para el almacenamiento, preparación, presentación o servicio de alimentos

Limpieza y desinfección para eliminar el riesgo de virus transmitidos por alimentos, incluidos norovirus y hepatitis A, y bacterias como E-coli y Salmonella.

Bacoban es eficaz contra una amplia variedad de bacterias, virus y hongos. (Ver tabla completa)

Seguridad alimenticia:

- El acceso a cantidades suficientes de alimentos inocuos y nutritivos es esencial para mantener la vida y promover la buena salud.
- Los alimentos insalubres que contienen bacterias, virus, parásitos o productos químicos dañinos causan más de 200 enfermedades, que van desde la diarrea hasta el cáncer.

- Se estima que 600 millones de personas, casi una de cada 10 personas en todo el mundo, se enferman después de comer alimentos contaminados y 420.000 mueren cada año, lo que resulta en la pérdida de 33 millones de años de vida saludable (AVAD).
- Cada año se pierden 110 mil millones de dólares en productividad y gastos médicos debido a la alimentación poco saludable en los países de ingresos bajos y medios.
- Los niños menores de 5 años soportan el 40% de la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos, con 125.000 muertes cada año.
- Las enfermedades diarreicas son las más comunes derivadas del consumo de alimentos contaminados, provocando la enfermedad de 550 millones de personas y la muerte de 230.000 cada año.
- La seguridad alimentaria, la nutrición y la seguridad alimentaria están indisolublemente vinculadas. Los alimentos insalubres crean un círculo vicioso de enfermedades y desnutrición, que afectan particularmente a los bebés, los niños pequeños, los ancianos y los enfermos.
- Las enfermedades transmitidas por los alimentos obstaculizan el desarrollo socioeconómico al sobrecargar los sistemas de atención médica y dañar las economías nacionales, el turismo y el comercio.
- Las cadenas de suministro de alimentos ahora cruzan varias fronteras nacionales. Una buena colaboración entre gobiernos, productores y consumidores ayuda a garantizar la seguridad alimentaria.

Lee mas: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

La contaminación biológica es la principal causa de enfermedades transmitidas por los alimentos y la intoxicación alimentaria *, y una causa común de deterioro y desperdicio de alimentos. Hay seis tipos de microorganismos que pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos: bacterias, virus, parásitos, protozoos (parásitos unicelulares), hongos y priones.

Desinfectantes y desinfectantes para uso en superficies en contacto con alimentos

Resumen

- Health Canada ha aprobado la venta de desinfectantes para locales de alimentos que contienen compuestos de cloro (por ejemplo, lejía), mezclas de peróxido y peroxiacido, ácidos carboxílicos, compuestos de amonio cuaternario, compuestos de amonio, ácido aniónico y yodo para su uso en superficies en contacto con alimentos.

- Los desinfectantes destinados al uso en establecimientos alimentarios deben tener un Número de identificación de medicamento (DIN) y cumplir con los criterios, incluidos los de eficacia antimicrobiana, como se establece en el documento de orientación de Health Canada: Medicamentos desinfectantes. Los productos son evaluados por la Dirección de Productos Terapéuticos (TPD) de Health Canada. No todos los desinfectantes son adecuados para su uso en superficies en contacto con alimentos (por ejemplo, pueden quedar residuos tóxicos). Las etiquetas del producto especifican el uso previsto / apropiado del desinfectante y deben leerse antes de su uso.
- Los desinfectantes en contacto con alimentos están regulados por la Oficina de Seguridad Química (BCS), la Dirección de Alimentos y Health Canada. El BCS determina los niveles máximos de residuos que permanecen en los productos alimenticios después de su uso y, si es aceptable, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) emite una carta de no objeción para esos productos. Solo los desinfectantes en contacto con alimentos que tengan declaraciones de desinfección (como bactericidas, virucidas) requieren un DIN.

Los desinfectantes Bacoban cumplen con las normas europeas: Reglamento (CE) nº 1935/2004 del Parlamento Europeo, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

El Limpiador / Desinfectante de 'Efecto Residual' de Bacoban certificado por hasta 10 días brinda protección adicional para los estándares de higiene alimentaria en restaurantes, bares, establecimientos de comida rápida, cines y cocinas.

La fórmula anti-patógena lista para usar de Bacoban ha sido certificada según las directrices de la UE para alimentos, bienes de consumo y el código de alimentación animal para proporcionar una desinfección eficaz de superficies en una amplia gama de instalaciones de procesamiento de alimentos y es adecuada para cualquier tipo de empresa alimentaria que necesite una alta nivel de rendimiento higiénico.

Si bien los desinfectantes de superficies convencionales son efectivos durante unos minutos después de que la solución se haya evaporado, la fórmula patentada de Bacoban proporciona una desinfección de superficies a largo plazo que mata los microorganismos en cuestión de minutos (acción rápida) de aplicaciones y continúa funcionando hasta 10 días, lo que permite a los propietarios de negocios, jefes de equipo, chefs o cocineros para tener control de higiene para el almacenamiento, preparación, presentación o servicio de alimentos

- Desinfección certificada de base amplia contra la contaminación cruzada de superficies de cocina y manipulación de alimentos.

- Limpieza y desinfección contra el riesgo de virus transmitidos por alimentos, incluidos norovirus y hepatitis A y bacterias como E-coli y Salmonella.
- Limpieza y desinfección de refrigeradores, congeladores y otros equipos compartidos.
- Bacoban es eficaz contra una amplia variedad de bacterias, virus y hongos.
- Las consideraciones importantes al elegir un desinfectante para superficies en contacto con alimentos incluyen la efectividad para reducir la contaminación microbiana en condiciones específicas, el costo, la facilidad de aplicación, la necesidad de enjuague, las propiedades tóxicas / irritantes y la compatibilidad con el agua disponible localmente.
- Para que los desinfectantes sean efectivos, se debe realizar una limpieza y enjuague adecuados antes de la aplicación de desinfectantes.
- Productos como aceite de árbol de té, bicarbonato de sodio, vinagre, agua electrolizada, paños de microfibras, compuestos de ozono y plata no son desinfectantes aprobados para locales de alimentos, según lo define Health Canada.

Importante

El SARS-CoV-2 es el coronavirus responsable de las enfermedades COVID-19. Los datos actuales muestran que los principales modos de transmisión son a través de las gotitas respiratorias cuando una persona infectada tose o estornuda, y el contacto cercano con una persona infectada. Las gotas respiratorias también pueden contaminar superficies (fómites) como pomos de puertas, interruptores de luz, sillas o grifos. La evidencia sobre si la transmisión aérea y fecal son rutas potenciales aún está evolucionando. También está surgiendo alguna evidencia de transmisión de enfermedades de individuos asintomáticos. Las investigaciones realizadas hasta la fecha han demostrado que el virus puede permanecer estable en superficies desde horas hasta días, dependiendo del material de la superficie.

De hecho, hasta 28 días:

<https://www.theguardian.com/world/2020/oct/12/virus-that-causes-covid-19-can-survive-up-to-28-days-on-surfaces-scientists-find>

SARS-CoV-2 en superficies

Los fomites incluyen tanto superficies duras no porosas como superficies porosas blandas. Las superficies duras, como pomos de puertas, sillas, interruptores de luz y mostradores, se contaminan por contacto con manos sucias o por contacto con gotitas respiratorias expulsadas por personas enfermas. A medida que el conocimiento sobre este patógeno emergente evoluciona continuamente, la investigación más reciente ha demostrado que el

SARS-CoV-2 puede sobrevivir con cobre hasta cuatro horas, hasta 24 horas en cartón y hasta dos o tres días en plástico y acero inoxidable. La viabilidad del virus para permanecer en una variedad de superficies confirma la importancia de la limpieza y desinfección frecuentes, la etiqueta adecuada como estornudar y toser en los codos y las buenas prácticas de higiene de manos, entre otras intervenciones no farmacéuticas para prevenir la transmisión de enfermedades.

Actualmente no hay evidencia que demuestre que la transmisión viral sea posible al comer alimentos contaminados. Sin embargo, dado que cualquier producto fomite (como el empaque de alimentos) tiene el potencial de contaminarse, es prudente practicar una buena higiene de manos después de manipular alimentos y artículos de entrega de alimentos. El personal de la sala de alimentos debe practicar una higiene de manos adecuada con agua y jabón durante 20 a 30 segundos o desinfectante de manos a base de alcohol. Sin embargo, el personal directamente involucrado en la preparación de alimentos solo debe usar agua y jabón.

Limpiadores, desinfectantes y desinfectantes

Las superficies en contacto con alimentos se definen como cualquier equipo o utensilio que entra en contacto con productos alimenticios u otras superficies que entran en contacto con productos alimenticios. Las superficies ambientales se refieren a todas las demás superficies que no entran en contacto con alimentos en una operación de producción de alimentos. Dado que los riesgos toxicológicos difieren entre los productos utilizados en contacto con alimentos y en superficies ambientales, los estándares de prueba y los procesos utilizados para regular y aprobar productos también difieren.

Los tipos de productos utilizados en los programas de limpieza y saneamiento de salas de alimentos se pueden distinguir por su uso previsto y su capacidad para matar microorganismos:

- Los limpiadores son detergentes o limpiadores abrasivos que eliminan física o químicamente la suciedad, el polvo, los componentes orgánicos y los microorganismos. Dado que los desechos como la suciedad o la materia orgánica pueden reducir la eficacia de los desinfectantes, los limpiadores son importantes en el programa de limpieza y saneamiento de las instalaciones de producción de alimentos.
- Los desinfectantes reducen, pero no necesariamente eliminan, los microorganismos en las superficies. En las instalaciones de producción de alimentos, se utilizan desinfectantes especiales para contacto con alimentos con declaraciones de desinfección en superficies de contacto con alimentos. Estos productos deben reducir la contaminación microbiana en un 99,999% o 5 log en 30 segundos. Algunos productos pueden requerir enjuague con agua potable; Se deben seguir las

instrucciones del fabricante y verificar que sean seguras en las superficies en contacto con alimentos según sea necesario.

- Los desinfectantes sin contacto con alimentos utilizados en superficies ambientales (sin contacto con alimentos) deben reducir la contaminación microbiana en al menos un 99,9% o 3 log en 5 minutos a temperatura ambiente.
- Los desinfectantes incluyen bactericidas, fungicidas, virucidas, micobactericidas, tuberculocidas, esporicidas y esterilizantes. Estos productos tienen una mayor capacidad para matar microorganismos y se clasifican en baja, media y alta en función de su uso previsto y su eficacia contra diferentes tipos de microorganismos. Para desinfectar superficies ambientales potencialmente contaminadas con SARS-CoV-2, el desinfectante debe estar aprobado para tal uso en locales de alimentos. También deben seguirse las instrucciones del fabricante, incluidas las concentraciones y el tiempo de contacto, para garantizar su eficacia.

Programa de limpieza y saneamiento de locales alimentarios

En Canadá, un programa de limpieza y desinfección de salas de alimentos incluye la identificación de áreas, equipos, utensilios y superficies que requieren limpieza y desinfección / desinfección, frecuencia y procedimientos de limpieza y desinfección / desinfección, así como los tipos de productos utilizados para la limpieza y desinfección. . / desinfectante.

Los operadores de establecimientos de alimentos deben revisar sus programas de limpieza y saneamiento existentes para identificar áreas donde se justifica una mayor frecuencia de saneamiento y desinfección, y si los desinfectantes utilizados han sido aprobados para su uso contra el SARS-CoV-2. El Centro de Control de Enfermedades de BC recomienda limpiar y desinfectar todas las superficies en contacto con los alimentos, como mesas de preparación de alimentos, cocinas y áreas de empaque con regularidad. Las áreas de servicio al cliente expuestas al público también deben limpiarse y desinfectarse, y las superficies que no entran en contacto con alimentos, como POS, menús, sillas, baños y manijas de las puertas, deben desinfectarse con un desinfectante aprobado.

La lejía doméstica se considera un desinfectante si se usa en una solución de 1000 a 5000 ppm con un tiempo de contacto de 10 minutos. Dado que el SARS-CoV-2 es un virus envuelto, se puede inactivar con una solución de blanqueador de 500-1000 ppm, mientras que los patógenos como el norovirus pueden requerir una solución de blanqueador de 5000 ppm para inactivarse.

Esta calculadora de cloro en línea es útil para calcular la cantidad adecuada de lejía para agregar a una cierta cantidad de agua para obtener la solución de la concentración deseada. Nunca mezcle desinfectantes ya que esto puede dar lugar a subproductos tóxicos que pueden ser peligrosos para el usuario. Cuando el blanqueador se mezcla con amoníaco (que se

encuentra en algunos limpiadores de vidrios y ventanas, pinturas para interiores y exteriores y orina), se producen gases de cloramina. Los síntomas de la exposición a las cloraminas incluyen tos, dificultad para respirar, dolor de pecho y náuseas. Mezclar lejía con ácidos (que se encuentran en el vinagre, algunos limpiadores de inodoros, limpiadores de desagües y detergentes para lavavajillas) produce cloro gaseoso. El cloro gaseoso es irritante incluso en niveles bajos y causa tos, problemas respiratorios, ardor y ojos llorosos, y secreción nasal. Cuando el cloro gaseoso se combina con agua, se produce ácido clorhídrico, que provoca quemaduras en la piel, ojos, nariz, garganta, boca y pulmones.

Sanitizantes y desinfectantes aprobados utilizados contra el SARS-CoV-2

Health Canada utiliza estrictas regulaciones y estándares de seguridad, eficacia, calidad y etiquetado para aprobar la venta de productos desinfectantes en Canadá. Los desinfectantes sin declaraciones de desinfectantes no se regulan por los mismos canales.

Los productos desinfectantes aprobados deben tener un número de identificación de medicamento (DIN). En respuesta a COVID-19, Health Canada está implementando medidas provisionales para abordar la posible escasez de productos desinfectantes y para garantizar que los canadienses puedan acceder a productos desinfectantes que se pueden usar contra el SARS-CoV-2:

- Facilitar el acceso rápido a los desinfectantes a través de una aprobación especial para la venta de productos que pueden no cumplir completamente con los requisitos de etiquetado o que no están autorizados para la venta en Canadá, pero que están autorizados o registrados en otras jurisdicciones con marcos regulatorios y garantía de calidad similar a los de Canadá. La lista de productos desinfectantes aprobados bajo las medidas provisionales se puede encontrar en el sitio web de Health Canada.
- Proporcione una lista actualizada periódicamente de desinfectantes para manos y productos desinfectantes aprobados para el SARS-CoV-2. Se alienta a los médicos y consumidores a verificar los productos utilizando esta lista para asegurarse de que estén aprobados para su uso contra este patógeno emergente.

Contactez-nous pour plus d'informations

info@bacobaninternational.com