



**Cuidamos de la seguridad
en los procesos
agroalimentarios**



**Productos food secure para
la industria de la alimentación**

Ofrecemos una amplia gama de productos certificados como aptos para ser utilizados dentro del entorno de producción, y manipulación de alimentos.

EC 1935:2004 Idoneidad de contacto con alimentos El Reglamento 1935/2004 introduce el principio de inercia (artículo 3): los materiales y artículos deben fabricarse de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación para que, en condiciones normales o previsibles de uso, no cedan a los alimentos constituyentes en una cantidad que pueda:

- Presentar un peligro para la salud humana.
- Causar un cambio inaceptable en la composición de los productos o una alteración de sus características organolépticas.

Cuidamos de la seguridad en los procesos agroalimentarios

Zonas críticas

El diseño en una planta de producción alimenticia limpia, será difícil, porque en determinadas áreas de producción, necesitaran zonas limpias, como las que se utilizan en la industria farmacéutica, para eliminar contaminaciones debidas a contaminantes microscópicos y microorganismos. Esta tecnología se emplea para incrementar la limpieza del aire en zonas o locales criticas o en instalaciones de tipo Sala blanca para procesos sensibles, en las que los métodos de trabajo y el diseño de los equipos de procesamiento tienen una mayor importancia, debiendo planificarse.

Cuando el aire de un proceso se limpia con filtros absolutos, los microorganismos transportados por el aire, no se transfieren a los productos expuestos al aire de filtrado.

Zonas que deberán adecuarse, para reducir la contaminación microbiológica:

- Áreas de Almacenamiento, Embalado
- Recepción de Alimentos
- En la Prefiltración, para evitar el crecimiento de colonias por la materia orgánica acumulada y el desarrollo de los microorganismos
- Áreas de Procesamiento
- Áreas de Corte, deshuesado, triturado y preparación del producto final, se necesitarán zonas limpias (salas blancas)

Aplicaciones

Nuestra gama de producto **Venfilter Food Secure** se han desarrollado para las diferentes aplicaciones:

- Carnes y Productos de Charcutería
- Comidas Preparadas
- Leche y productos Lácteos
- Bollería y Panadería
- Agua y Refrescos
- Alimentos Infantiles



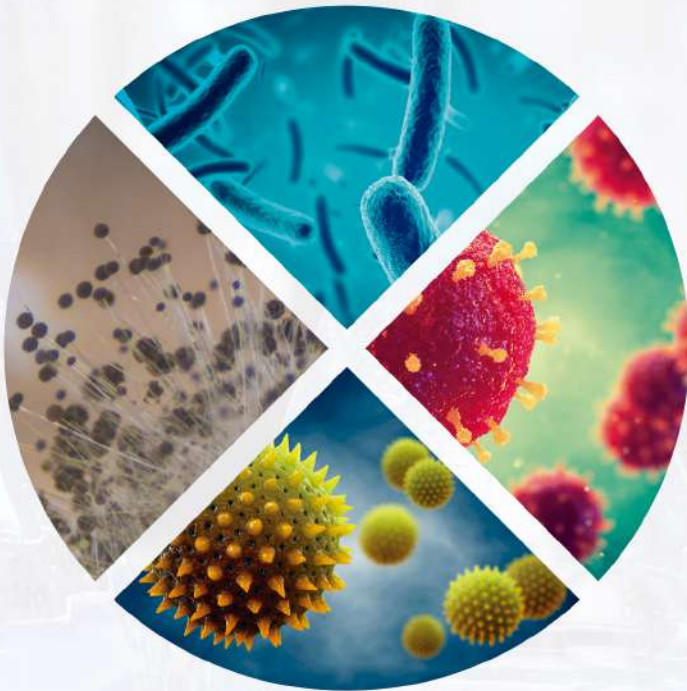
¿Porque los sistemas de filtración del aire para el sector alimentario?

En la producción y procesamiento de alimentos de los centros, el aire puede convertirse en un riesgo en la alimentación, debido a la contaminación microbiológica.

La dimensión microscópica de las fuentes de contaminación, por su tamaño, dificulta el problema, porque el aire contiene distintos microorganismos:

- Polen 10 micras
- Virus entre 1/100 y 1/1000 de micra
- Las Bacterias entre 0,2 y 10 micras
- Esporas de Hongos varia entre 1 y 10 micras

Un metro cubico de aire exterior puede contener entre 200 y 1500 bacterias, que en un sistema de Ventilación con un flujo de aire de 10.000 m³/h, podemos introducir entre 2 a 10 millones de bacterias por hora en una planta de produccion, siendo los resultados del productor de alimentos nefastos, por la perdida de alimentos, productos y la productividad, con las graves consecuencias que puede tener en el mercado.



Fuentes de contaminación

En la producción industrial de alimentos, los mayores riesgos de contaminación microbiológica en la manipulación de alimentos crudos o procesados, sus fuentes de contaminación pueden variar, proviniendo del equipamiento poco higiénico, de las instalaciones, del aire de la ventilación, del personal, de las materias primas.

La función de un sistema general de ventilación general deberá proporcionar los flujos de aire con temperatura, humedad y mantener las diferencias de presión necesarias entre las distintas áreas. Este sistema proporcionara aire limpio al equipamiento y elimina de las zonas más críticas, los contaminantes transportados por el aire.

La industria alimentaria

Los filtros de **Venfilter** para las plantas de producción, certifican que sus medios filtrantes son aptos con respecto al estándar EC 1935/2004, esta normativa establece que los materiales que están en contacto con el proceso productivo y los alimentos no transmiten ningún componente a los alimentos, que puedan ser perjudiciales para la salud humana o la alteración del producto.

La industria de procesamiento de alimentos es sensible a la filtración de aire para evitar la carga microbiana. La temperatura y la humedad necesitan ser controladas. Solo los sistemas confiables con filtros altamente eficientes pueden proporcionar este tipo de controles. Para evitar que el sistema de aire acondicionado se convierta en unas colonias de microbios, se debe controlar la temperatura y la humedad y eliminar la materia orgánica acumulada, ya que los intercambiadores obstruidos brindan un buen soporte para el desarrollo de microorganismos. Hable con nuestros expertos en soluciones claras.

Venfilter ofrece soluciones de filtración para sistemas de climatización higiénicos que son sensibles a la contaminación microbiana y la corrosión.

Nuestra gama de producto Food Secure:

Aptos para la normativa EC1935/2004 de contacto con alimentos



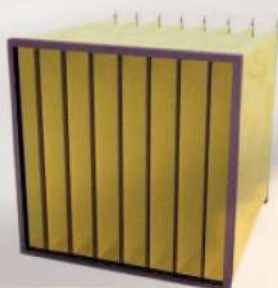
QUEBRALAV



BAG-SINTHETIC
MARCO PLASTICO



VARIPLEAT PLASTICO



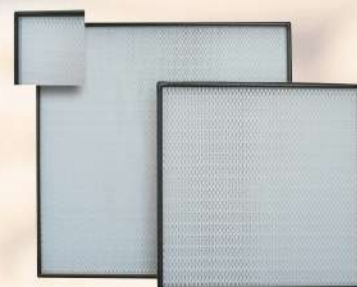
BAG GLASS MARCO
PLASTICO



MULTIVEN-ES-SAVE
ENERGY



POLIVEN PLASTICO



LAMINARVEN



EC 1935.2004
VDI 6022

Carrer la Terra, 36,
08227 Terrassa, Barcelona
T. 937 862 607
comercial@venfilter.es
www.venfilter.es/

