

Imprese di pulizia

Nuove sfide nel settore alimentare



Essere efficienti per rimanere competitivi

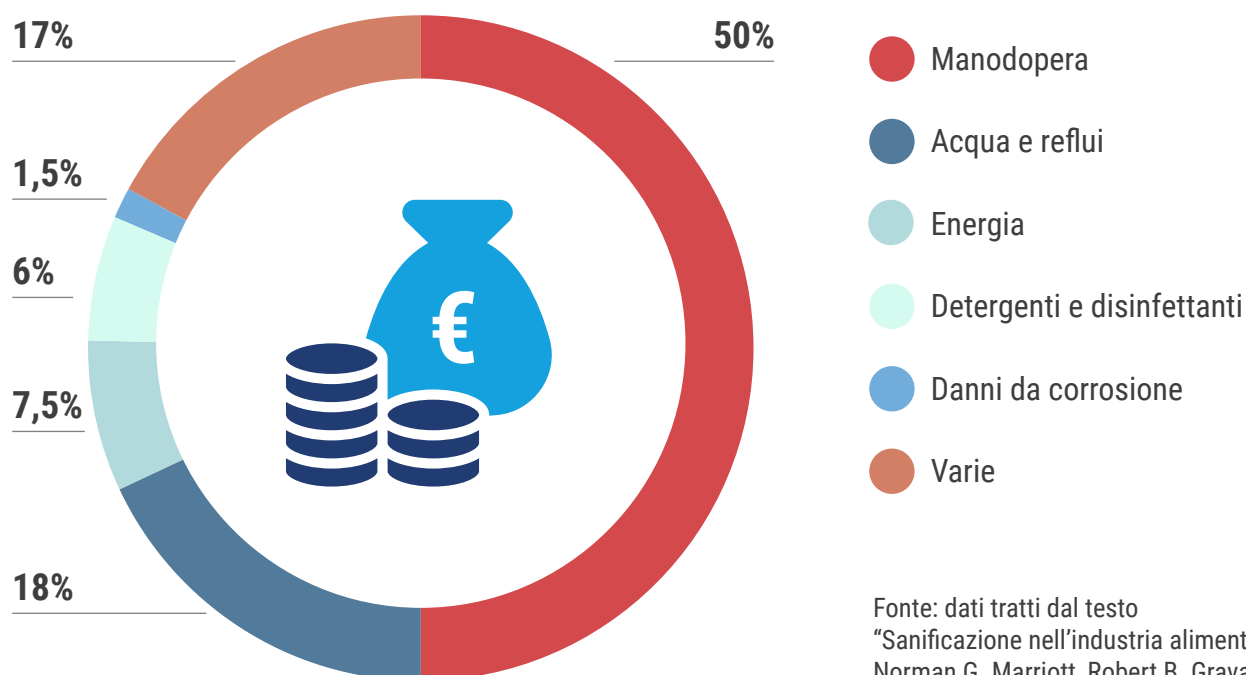
Il settore delle produzioni alimentari impone alle imprese di pulizia sempre maggiore pressione **su tempi e costi delle operazioni di pulizia e disinfezione**.

I costi per la sanificazione nell'industria alimentare dipendono da diversi fattori, alcuni dei quali sono sotto il

diretto controllo delle imprese di pulizia.

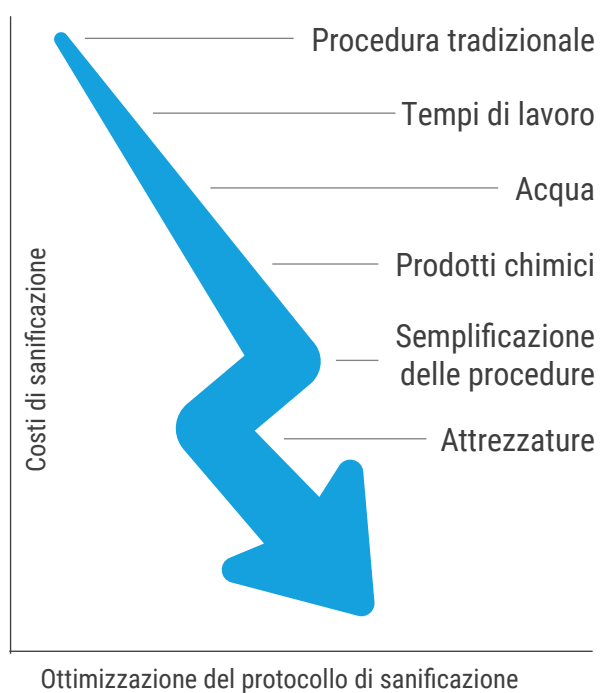
La redazione di un protocollo di sanificazione efficiente consente di **gestire in modo efficace tali costi**, senza rinunciare al raggiungimento dei risultati di **qualità e sicurezza**.

Ripartizione dei costi per la sanificazione dell'industria alimentare



L'efficientamento del protocollo di sanificazione consente di agire in maniera diretta sui **tempi di lavoro**, **consumo di acqua**, **costo in uso dei prodotti chimici** e sull'impiego efficiente di manodopera e attrezzature.

Fattori di efficientamento del protocollo di sanificazione

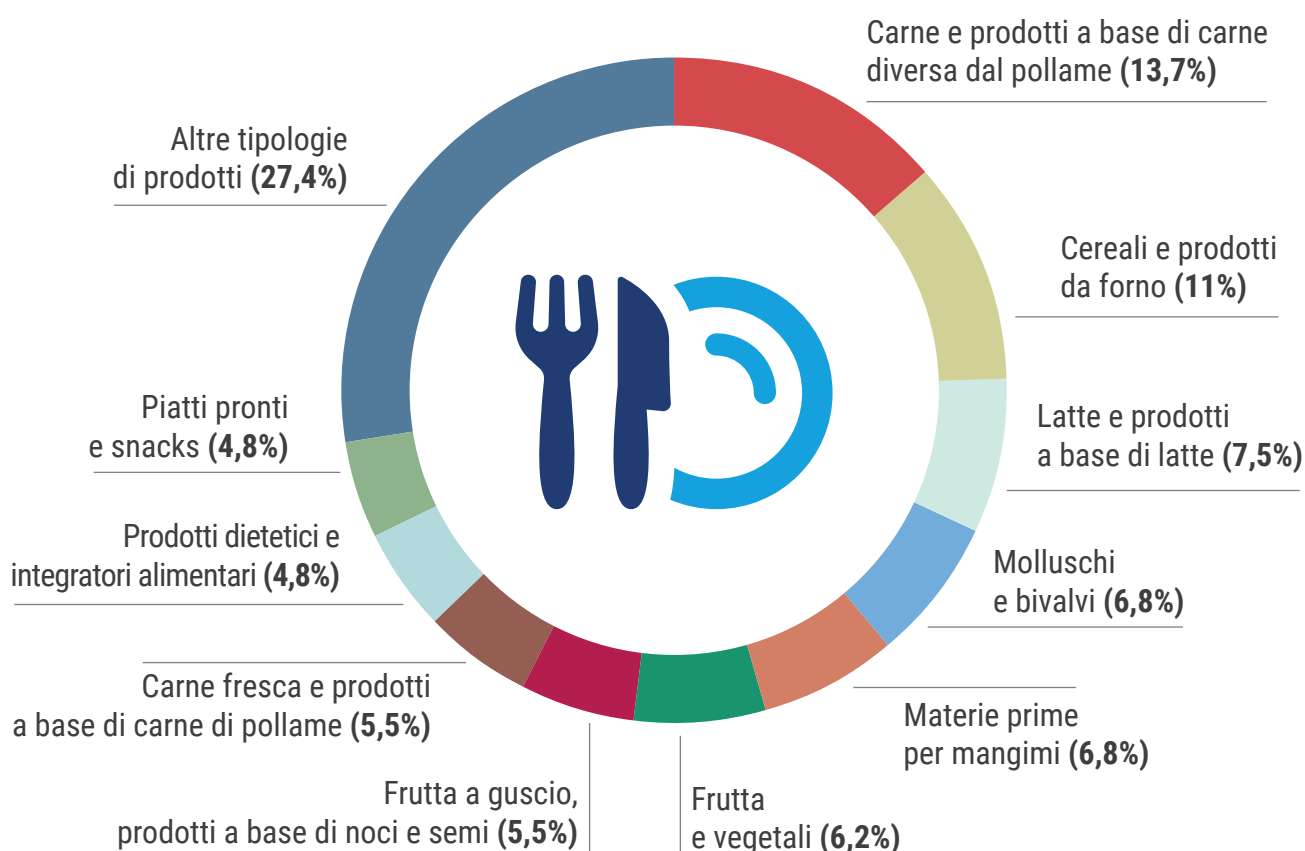


L'adeguamento alle nuove normative e problematiche igienico-sanitarie

Le normative europee impongono **elevati standard igienico sanitari** che, se disattesi, possono essere oggetto di allerte (RASFF) e portare a ritiri o richiami degli alimenti.

Questi episodi, in taluni casi, sono originati da protocolli di pulizia e disinfezione non conformi.

Dettaglio notifiche RASFF per tipologia di prodotto, origine italiana (2022)



Totale notifiche: 146

Negli ultimi anni, si sono verificati frequenti casi di superamento dei limiti normativi di *Listeria monocytogenes* negli alimenti dovuti a protocolli di pulizia e disinfezione inadeguati o non correttamente applicati, con ricadute economiche e d'immagine sull'industria alimentare. Per tal ragione le attività di sanificazione affidate alle imprese di pulizia rivestono un ruolo determinante per garantire non solo la **sicurezza alimentare**, ma anche la **completa affidabilità** dell'industria alimentare verso i propri clienti.



Listeria monocytogenes su superficie alimentare



Soluzioni di Klareco



Ottimizzazione dei piani di sanificazione

Redazione di nuovi piani o miglioramento di piani esistenti per la riduzione di tempi e costi.



Monitoraggio piani di sanificazione

Controlli microbiologici sulle superfici attraverso innovativi test rapidi per l'individuazione dei principali agenti patogeni; controllo del dosaggio e dei residui dei prodotti impiegati.



Supporto tecnico-applicativo

Risoluzione delle principali problematiche di sanificazione e supporto per raggiungere e dimostrare la conformità dei processi di pulizia e disinfezione.



Sviluppo di detergenti e disinfettanti per specifiche esigenze

Coinvolgimento diretto del laboratorio R&D e dell'Officina autorizzata dal Ministero della Salute per lo sviluppo e la fornitura di soluzioni customizzate.



Servizi avanzati ed innovativi

Impiego di tecnici esperti per l'applicazione di metodologie scientificamente avanzate e validate contro le più complesse problematiche, quali la contaminazione da *Listeria monocytogenes* e biofilm microbici (servizio *Listeria Prevention*TM).



Klareco S.r.l.
Via Bellisario, 31
26020 Palazzo Pignano (CR), Italy
Mail info@klareco.com
Tel. +39 0373 1974449
klareco.com