

BIOFILMS EN UNA INDUSTRIA DE FRUTAS Y VERDURAS

PROBLEMA

Un distribuidor de Itram (Zohar Dalia) fue contactado por una gran planta de procesamiento de frutas y verduras que estaba experimentando periódicamente presuntos positivos de *Listeria* en su instalación.



BACKGROUND

La limpieza normal se realizó con productos químicos convencionales. Debido a problemas microbiológicos, el producto de limpieza convencional circuló 15 minutos más para tratar de resolver el problema; sin embargo los problemas persistieron.

DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

- Falta de procedimientos de limpieza y desinfección claros y "fáciles" para evitar la contaminación microbiológica.
- Picos microbiológicos repentinos que incluyen patógenos como *Listeria*.
- Reducción de la vida útil del producto.

TRATAMIENTO

- Realización de pruebas de Biofinder en diferentes puntos de la instalación.
- Las tuberías se limpiaron con productos enzimáticos TENSIO CIP y BIO CIP. Estos fueron agregados manualmente a 0.25% y 0.05% respectivamente. El baño se llenó de agua a temperaturas entre 50-53°C.
- Las partes extraíbles del baño se desmantelaron y se colocaron dentro del baño en inmersión con los productos enzimáticos.

ITRAM HIGIENE

C/ Figueres 16 | 08500 Vic (Barcelona)

T +34 93 886 97 33 |

info@itramhigiene.com |

www.itramhigiene.com - www.biofilmremove.com - www.biofilmwars.com

- Aclarado con agua potable.
- Desinfección con 150 ppm de cloro (circulación durante 10 min).

RESULTADOS

Primeros resultados:

- Biofinder detectó biofilms en los baños de limpieza y lavado de vegetales.

After Treatment:

- El biofilm se eliminó de las partes sensibles del baño de agua, incluidas las áreas externas, mediante la aplicación de TENSIO CIP y BIO CIP. Solo se requirió 1 ciclo de tratamiento.
- Se eliminaron los picos de *Listeria*.

RECOMENDACIONES

- Crear un programa de monitoreo para cada equipo para controlar el crecimiento de biofilms.
- Implementar un tratamiento enzimático preventivo para evitar el desarrollo de biofilms.