



HIGIENE EN LA INDUSTRIA PESQUERA

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN BUQUES PESQUEROS

CONTROL DE HIGIENE EN CONSERVERAS

SOLUCIONES DE ALTO RENDIMIENTO

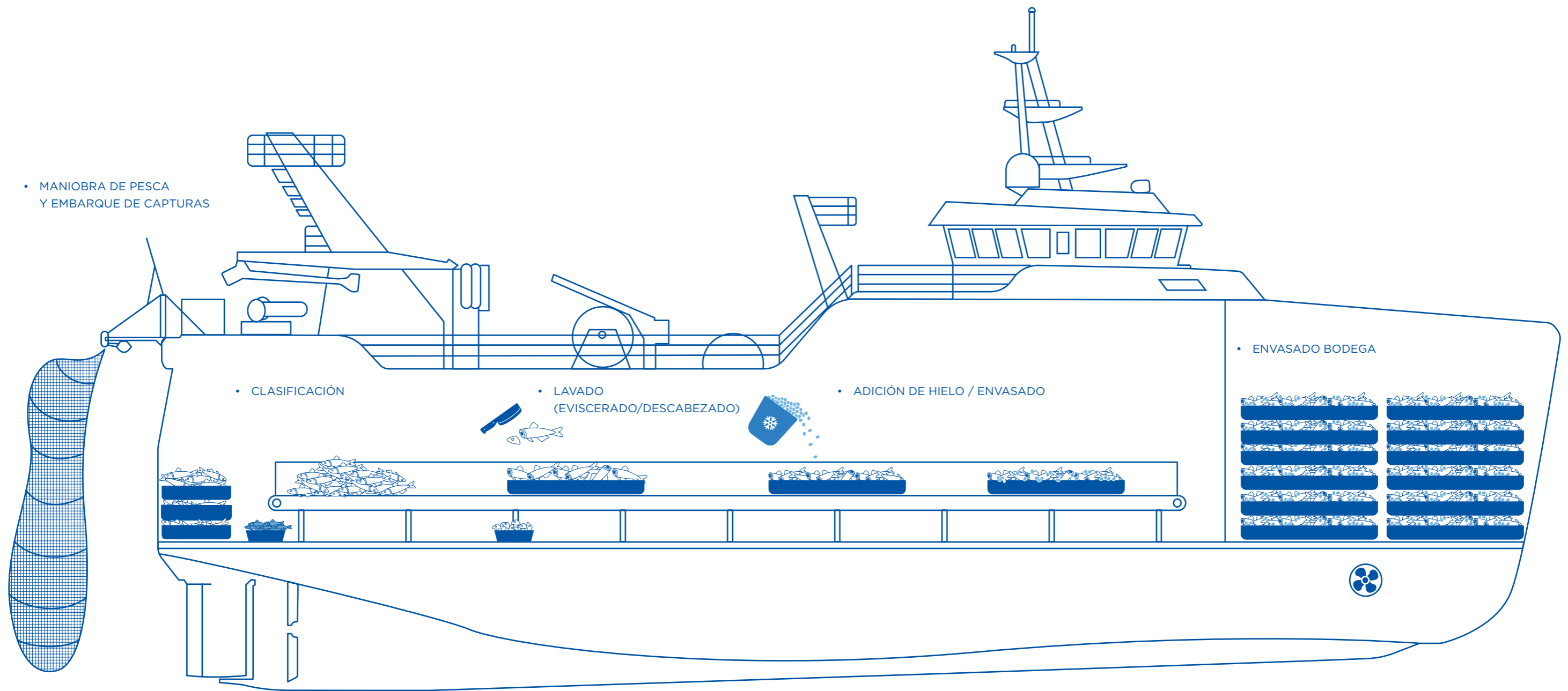
SEGURIDAD ALIMENTARIA

FEEL SAFE WITH US



BETELGEUX

CHRISTEYNS FOOD HYGIENE



MANTÉN A FLOTE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE TUS PRODUCTOS

En **BETELGEUX-CHRISTEYNS** trabajamos por una actividad pesquera sostenible en el que se asegure la seguridad alimentaria de los productos pesqueros y se minimicen las pérdidas posteriores a la captura.

El pescado es uno de los productos alimentarios que más rápido se degradan, si las superficies de manipulación no están correctamente limpias, éste se estropea y

pierde su valor comercial, por lo que garantizar su buen estado y que llegue a la lonja en las mejores condiciones es fundamental para esta industria.

En **BETELGEUX-CHRISTEYNS** hemos desarrollado soluciones de higiene específicas para buques pesqueros y la industria conservera que reducen considerablemente los descartes y mejoran la calidad del producto.



HIGIENE EN BUQUES PESQUEROS

BETELGEUX-CHRISTEYNS ha desarrollado un plan de limpieza y desinfección específico para parques de pesca que aborda todas las fases de la jornada pesquera y la higienización de zonas de trabajo y utensilios. El plan se completa con el Servicio de Bioseguridad Integral (SBI)

que incluye, entre otros, el control de plagas y la gestión integral de la bioseguridad. El objetivo es conseguir la inocuidad de los alimentos y que el pescado llegue a la lonja en condiciones óptimas para ser comercializado, reduciendo la proliferación de organismos indeseables.

LIMPIEZA CONSTANTE

Aplicar unas buenas prácticas de higiene en cada una de las fases permite ofrecer un pescado de alta calidad. Este plan de higienización debe incluir un protocolo de higiene constante con los siguientes ciclos, con el fin de evitar riesgos de contaminación:

- Limpieza y desinfección diaria de la cubierta, superficies, equipos y útiles que hayan entrado en contacto directo con las capturas.
- Limpieza frecuente de la bodega y aquellas dependencias que no se pueden acondicionar de forma diaria.

BUENAS PRÁCTICAS

Tras la captura y extracción del mar, los productos pesqueros comienzan a sufrir una serie de alteraciones químicas, físicas y microbiológicas que lo deterioran. Aunque se trata de un proceso natural, es posible controlarlo mediante la aplicación de unas medidas básicas:

- Cuidado en la manipulación: los daños innecesarios en el producto facilitan el acceso a bacterias que afectan a la calidad del producto.
- Refrigeración adecuada: tras la captura, se deben enfriar rápidamente para inhibir el crecimiento de ciertas bacterias y ralentizar el crecimiento de otras.
- Higiene: la contaminación de los productos pesqueros por el contacto con las instalaciones, equipos o herramientas con una limpieza deficiente, acelera su proceso de deterioro.

PRODUCTOS

BETELGEUX-CHRISTEYNS dispone de una amplia gama de detergentes y desinfectantes para la higienización de los buques de pesca. Todos ellos son productos eficientes y respetuosos con el medio ambiente.

Nuestro personal técnico, altamente cualificado, asesora sobre el tipo de producto más indicado para cada aplicación con el fin de conseguir el máximo nivel de seguridad de sus productos.



APLICACIONES PRINCIPALES EN BUQUES DE PESCA

	FRECUENCIA			ESPACIOS		
	Finalizar lance	Finalizar jornada	Finalizar trayecto	Utensilios (cuchillos, guantes)	Zona exterior	Cámaras y bodegas
DECTOCIDE® SDN		✓	✓	✓	✓	
MIDA® SAN 335	✓			✓		
MIDA® FOAM 191 DC		✓	✓		✓	
DECTOCIDE® A31			✓		✓	
QUACIDE® BF 31			✓	✓	✓	

DETERGENTES

- **DECTOCIDE® SDN**
Desinfectante detergente neutro. De aplicación por proyección de espuma, es adecuado para procesos de higienización manuales.
- **MIDA® FOAM 191 DC**
Detergente desinfectante alcalino clorado espumante no corrosivo. Previene la formación de depósitos calcáreos en agua dura dejando las superficies brillantes.

DESINFECTANTES

- **MIDA® SAN 335 RV**
Desinfectante hidroalcohólico de rápido secado para superficies.
- **DECTOCIDE® A31**
Desinfectante basado en aminas terciarias con propiedades bactericidas y fungicidas.
- **QUACIDE® BF 31**
Producto diseñado para la eliminación de biofilms con propiedades biocidas.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA CONSERVERA

Las tareas de limpieza y desinfección en la industria conservera son primordiales para mantener la seguridad de los productos. **BETELGEUX-CHRISTEYNS** dispone de innovadores productos para la correcta higiene de

los equipos y elementos básicos para conserveras. Toda su gama está diseñada para ser utilizada en bajas dosis, tanto en sistemas CIP como en equipos de proyección de espuma.

SOLUCIONES DE ALTO RENDIMIENTO

BETELGEUX-CHRISTEYNS dispone de novedosos productos especialmente indicados para la correcta higiene de los equipos y elementos básicos para la industria conservera.



PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	EQUIPOS
DESENFORT MAXI	Detergente alcalino espumante de elevado poder de disolución y emulsión de grasas. Especialmente diseñado para la eliminación de grasas y proteínas que han sido quemadas o carbonizadas.	COCEDEROS
BETELENE® NS160	Detergente ácido de elevada acidez y baja espuma para la eliminación de incrustaciones persistentes.	
MIDA® ADD CBM	Aditivo líquido alcalino neutro, previene eficazmente la corrosión, la cal y el óxido y otros recubrimientos en envases esterilizados.	LATAS
ULTRA VF7 EC	Detergente neutro no espumante con gran poder desengrasante. Permite un rápido aclarado de superficies, proporcionándoles un aspecto brillante.	
MIDA® FLOW 142 CL	Detergente desinfectante alcalino clorado con una elevada capacidad de eliminación de residuos proteicos y contaminación microbiológica.	LAVADORAS AUTOMÁTICAS Y CIRCUITOS
BETELENE® DB30	Desengrasante alcalino con bajo punto de congelación, de aplicación en procesos CIP y máquinas de lavado automáticas.	
BETELENE® OX50	Desinfectante oxidante de contacto para la higiene de superficies, circuitos y utensilios.	

L+D EN UNA FASE:

El uso de un producto alcalino clorado en una sola fase, hace necesario, antes de su aplicación, un buen prelavado de las superficies con el objetivo de lograr unos resultados microbiológicos favorables.

- **MIDA® FOAM 191 DC**
Detergente alcalino clorado para superficies delicadas. Eficaz en la eliminación de proteínas, previene la formación de depósitos calcáreos, dejando las superficies brillantes.
- **MIDA® FOAM 196 FI**
Desinfectante alcalino clorado espumante. Alto contenido en cloro, posee un elevado poder oxidante y alta capacidad biocida.



L+D EN DOS FASES:

Las tareas de higienización en dos fases se centran en la eliminación de grasas e incrustaciones minerales en la fase de limpieza, y de microorganismos a través de desinfectantes de contrastada eficiencia, en una segunda fase. Para conseguir una óptima limpieza y desinfección, y cumplir así con los exigentes requisitos microbiológicos de la industria alimentaria, es necesario: Enjuague previo, aplicación del detergente (alcalino/ácido), aclarado, aplicación del desinfectante y aclarado final.



DETERGENTES

- **ULTRA G730**
Desengrasante alcalino para superficies. Alto poder desengrasante y dispersante. Indicado para suciedades difíciles. Su formulación facilita un secado rápido y un acabado brillante.
- **DECTOCIDE® SDN**
Desinfectante detergente neutro. De aplicación por proyección de espuma, es adecuado para procesos de higienización manuales.
- **BETELENE® ESPUMA**
Detergente espumante de alcalinidad muy elevada. Elevado poder de disolución y emulsión de grasas y suciedad en general.
- **PINARAN® ESPUMA**
Detergente espumante de elevada acidez para la eliminación de incrustaciones minerales y orgánicas en todo tipo de superficies y maquinaria.

DESINFECTANTES

- **DECTOCIDE® A30**
Desinfectante bactericida y fungicida. Producto basado en aminos terciarios con gran efectividad biocida. Producto efectivo aún en presencia de materia orgánica.
- **DEXACIDE® B10**
Desinfectante bactericida y fungicida. Basado en amonio cuaternario, posee características deterativas.
- **MIDA® SAN 335 RV**
Desinfectante hidroalcohólico de superficies. Secado rápido, diseñado para la aplicación directa, por rociado o inmersión, en superficies y equipos.
- **BETELENE® OX25 FOAM**
Desinfectante espumante basado en ácido peracético con elevada eficiencia de superficies abiertas.



BETELGEUX

CHRISTEYNS FOOD HYGIENE

SBi ✦

SERVICIO DE BIOSEGURIDAD INTEGRAL

¿DUDAS O PREGUNTAS?

Contacta con tu responsable técnico de BETELGEUX-CHRISTEYNS de tu zona y te ayudaremos a encontrar la solución específica para ti.

Polígono Industrial Raconc
Parcelas nº 2 y 3
46729 Ador (Valencia)
T +34 96 287 13 45
E betelgeux@betelgeux.es

BETELGEUX.ES

