

ALIMENTATION



Bacoban protection alimentaire est conforme aux normes européennes: Règlement (CE) n ° 1935/2004 du Parlement européen, sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Bacoban est «la nouvelle voie de la désinfection» pour les normes d'hygiène alimentaire. À savoir, la préparation industrielle des aliments, la manutention commerciale des aliments dans les supermarchés (IGA, etc.), les restaurants, les bars, les fast-foods, les cinémas et les cuisines, etc.

Notre vaporisateur, mécanique, sec, désinfection certifiée 10 jours

Alors que les **désinfectants de surface conventionnels ne sont efficaces que 30 minutes après l'évaporation de la solution, la formule brevetée de Bacoban offre une désinfection de surface à long terme qui tue les micro-organismes dans les minutes suivant l'application et continue de fonctionner jusqu'à 10 jours**, permettant aux propriétaires d'entreprise, les gestionnaires, chefs ou chefs de cuisine pour avoir un contrôle de l'hygiène pour le stockage, la préparation, la présentation ou le service des aliments

Nettoyage et désinfection pour éliminer le risque de virus d'origine alimentaire, y compris le norovirus et l'hépatite A et des bactéries comme E-coli et Salmonella.

Bacoban est efficace contre un large éventail de bactéries, virus et champignons. (Voir le tableau complet)

La sécurité alimentaire:

- L'accès à des quantités suffisantes d'aliments sains et nutritifs est essentiel pour maintenir la vie et promouvoir une bonne santé.
- Les aliments insalubres contenant des bactéries, virus, parasites ou substances chimiques nocifs provoquent plus de 200 maladies - allant de la diarrhée aux cancers.

- On estime que 600 millions de personnes - près d'une personne sur 10 dans le monde - tombent malades après avoir mangé des aliments contaminés et 420 000 meurent chaque année, entraînant la perte de 33 millions d'années de vie en bonne santé (AVCI).
- 110 milliards de dollars américains sont perdus chaque année en productivité et en dépenses médicales en raison de la nourriture insalubre dans les pays à revenu faible ou intermédiaire.
- Les enfants de moins de 5 ans portent 40% du fardeau des maladies d'origine alimentaire, avec 125 000 décès chaque année.
- Les maladies diarrhéiques sont les maladies les plus courantes résultant de la consommation d'aliments contaminés, causant 550 millions de personnes tombant malades et 230 000 décès chaque année.
- La sécurité alimentaire, la nutrition et la sécurité alimentaire sont inextricablement liées. Les aliments insalubres créent un cercle vicieux de maladies et de malnutrition, touchant particulièrement les nourrissons, les jeunes enfants, les personnes âgées et les malades.
- Les maladies d'origine alimentaire entravent le développement socio-économique en mettant à rude épreuve les systèmes de soins de santé et en nuisant aux économies nationales, au tourisme et au commerce.
- Les chaînes d'approvisionnement alimentaire traversent désormais plusieurs frontières nationales. Une bonne collaboration entre les gouvernements, les producteurs et les consommateurs contribue à garantir la sécurité alimentaire.

Lire la suite: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

La contamination biologique est la principale cause de maladies d'origine alimentaire et d'intoxication alimentaire *, et une cause fréquente de détérioration et de gaspillage d'aliments. Il existe six types de micro-organismes qui peuvent causer des maladies d'origine alimentaire: les bactéries, les virus, les parasites, les protozoaires (parasites unicellulaires), les champignons et les prions.

Désinfectants et désinfectants à utiliser sur les surfaces en contact avec les aliments

Sommaire

- Santé Canada a approuvé la vente de désinfectants pour les locaux alimentaires qui contiennent des composés chlorés (p. Ex. Eau de Javel), des mélanges de peroxyde et de peroxyacide, des acides carboxyliques, des composés d'ammonium quaternaire, des composés d'acide anionique et d'iode à utiliser sur les surfaces en contact avec les aliments.
- Les désinfectants destinés à être utilisés dans les locaux destinés aux aliments doivent avoir un numéro d'identification de médicament (DIN) et satisfaire aux critères, y compris ceux concernant l'efficacité antimicrobienne, stipulés dans le document d'orientation de Santé Canada: Médicaments désinfectants. Les produits sont évalués par la Direction des produits thérapeutiques (DPT) de Santé Canada. Tous les désinfectants ne sont pas appropriés pour une utilisation sur les surfaces en contact avec les aliments (par exemple, des résidus toxiques peuvent rester). Les étiquettes des produits spécifient l'utilisation prévue / appropriée du désinfectant et doivent être lues avant utilisation.
- Les désinfectants pour contact alimentaire sont réglementés par le Bureau de la sécurité chimique (BCS), la Direction des aliments et Santé Canada. Le BCS détermine les niveaux maximaux de résidus qui restent sur les produits alimentaires après utilisation et, si cela est acceptable, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) émet une lettre de non-objection pour ces produits. Seuls les désinfectants pour contact alimentaire qui ont des allégations de désinfection (tels que bactéricide, virucide) nécessitent un DIN.

Les désinfectants Bacoban sont conformes aux normes européennes: Règlement (CE) n ° 1935/2004 du Parlement européen, sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Le nettoyant / désinfectant Bacoban «à effet résiduel» certifié jusqu'à 10 jours offre une protection supplémentaire pour les normes d'hygiène alimentaire dans les restaurants, bars, fast-foods, cinémas et cuisines.

La formule anti-pathogène prête à l'emploi de Bacoban a été certifiée selon les directives de l'UE pour les denrées alimentaires, les biens de consommation et le code de l'alimentation animale pour fournir une désinfection efficace des surfaces dans un large éventail d'installations de préparation alimentaire et convient à tout type d'entreprise alimentaire qui a besoin de performances hygiéniques de haut niveau.

Alors que les désinfectants de surface conventionnels sont efficaces pendant quelques minutes après l'évaporation de la solution, la formule brevetée de Bacoban offre une désinfection de surface à long terme qui tue les micro-organismes en quelques minutes (action rapide) des applications et continue de fonctionner jusqu'à 10 jours, permettant aux

propriétaires d'entreprise , chefs d'équipe, chefs ou chefs de cuisine pour avoir un contrôle d'hygiène pour le stockage, la préparation, la présentation ou le service des aliments

- Désinfection certifiée à large base contre la contamination croisée des surfaces de cuisine et de manipulation des aliments.
- Nettoyage et désinfection contre le risque de virus d'origine alimentaire, y compris le norovirus et l'hépatite A et des bactéries comme E-coli et Salmonella.
- Nettoyage et désinfection des réfrigérateurs, congélateurs et autres équipements partagés.
- Bacoban est efficace contre un large éventail de bactéries, virus et champignons.
- Les considérations importantes lors du choix d'un désinfectant pour les surfaces en contact avec les aliments comprennent l'efficacité à réduire la contamination microbienne dans des conditions spécifiques, le coût, la facilité d'application, le besoin de rinçage, les propriétés toxiques / irritantes et la compatibilité avec l'eau disponible localement.
- Pour que les désinfectants soient efficaces, un nettoyage et un rinçage appropriés doivent être effectués avant l'application des désinfectants.
- Des produits comme l'huile d'arbre à thé, le bicarbonate de soude, le vinaigre, l'eau électrolysée, les chiffons en microfibres, l'ozone et les composés d'argent ne sont pas des désinfectants homologués pour les locaux alimentaires, selon la définition de Santé Canada.

Important

Le SRAS-CoV-2 est le coronavirus responsable des maladies COVID-19. Les données actuelles montrent que les principaux modes de transmission se font par l'intermédiaire de gouttelettes respiratoires lorsqu'un individu infecté tousse ou éternue, et un contact étroit avec un individu infecté. Les gouttelettes respiratoires peuvent également contaminer les surfaces (fomites) telles que les poignées de porte, les interrupteurs d'éclairage, les chaises ou les robinets. Les données sur la question de savoir si la transmission par voie aérienne et fécale sont des voies potentielles évoluent encore. Certaines preuves de transmission de la maladie par des individus asymptomatiques émergent également. Les recherches menées à ce jour ont montré que le virus peut rester stable sur des surfaces allant de plusieurs heures à plusieurs jours, selon le matériau de la surface.

En fait, jusqu'à 28 jours:

<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 sur les surfaces

Les fomites comprennent à la fois les surfaces dures non poreuses et les surfaces poreuses molles. Les surfaces dures, telles que les poignées de porte, les chaises, les interrupteurs d'éclairage et les comptoirs, sont contaminées par contact avec des mains souillées ou par contact avec des gouttelettes respiratoires expulsées par des personnes malades. Alors que les connaissances sur cet agent pathogène émergent évoluent continuellement, les recherches les plus récentes ont démontré que le SRAS-CoV-2 est capable de survivre sur le cuivre jusqu'à quatre heures, jusqu'à 24 heures sur carton et jusqu'à deux à trois jours sur plastique et acier inoxydable. La viabilité du virus à rester sur une variété de surfaces confirme l'importance d'un nettoyage et d'une désinfection fréquents, d'une étiquette appropriée telle que les éternuements et la toux dans les coudes, et de bonnes pratiques d'hygiène des mains parmi d'autres interventions non pharmaceutiques pour prévenir la transmission de la maladie.

Il n'existe actuellement aucune preuve montrant que la transmission virale est possible en mangeant des aliments contaminés. Cependant, comme tout produit fomite (comme les emballages alimentaires) peut potentiellement devenir contaminé, il est prudent de pratiquer une bonne hygiène des mains après avoir manipulé des produits d'épicerie et des articles de livraison de nourriture. Le personnel des locaux destinés aux aliments doit pratiquer une hygiène des mains appropriée avec du savon et de l'eau pendant 20 à 30 secondes ou un désinfectant pour les mains à base d'alcool. Cependant, le personnel directement impliqué dans la préparation des aliments ne doit utiliser que du savon et de l'eau.

Nettoyants, assainissants et désinfectants

Les surfaces en contact avec les aliments sont définies comme tout équipement ou ustensile qui entre en contact avec des produits alimentaires ou avec d'autres surfaces qui entrent en contact avec des produits alimentaires. Les surfaces environnementales font référence à toutes les autres surfaces non en contact avec les aliments dans une opération de production alimentaire. Comme les risques toxicologiques diffèrent entre les produits utilisés au contact des aliments et sur les surfaces environnementales, les normes d'essai et les processus utilisés pour réglementer et approuver les produits diffèrent également.

Les types de produits utilisés dans les programmes de nettoyage et d'assainissement des locaux destinés aux aliments peuvent être distingués par leur utilisation prévue et leur capacité à tuer les micro-organismes:

- Les nettoyeurs sont des détergents ou des nettoyeurs abrasifs qui éliminent physiquement ou chimiquement la saleté, la poussière, les matières organiques et les micro-organismes. Comme les débris tels que la saleté ou les matières organiques peuvent réduire l'efficacité des désinfectants, les nettoyeurs sont importants dans le programme de nettoyage et d'assainissement des installations de production alimentaire.
- Les désinfectants réduisent, mais n'éliminent pas nécessairement les micro-organismes sur les surfaces. Dans les installations de production alimentaire, des désinfectants spéciaux pour contact alimentaire avec des allégations de désinfection sont utilisés sur les surfaces en contact avec les aliments. Ces produits doivent réduire la contamination microbienne de 99,999% ou 5 log en 30 secondes. Certains produits peuvent nécessiter un rinçage à l'eau potable; Les instructions du fabricant doivent être suivies et vérifiées pour être sans danger sur les surfaces en contact avec les aliments au besoin.
- Les désinfectants sans contact alimentaire utilisés sur les surfaces environnementales (sans contact alimentaire) doivent réduire la contamination microbienne d'au moins 99,9% ou 3 log en 5 minutes à température ambiante.
- Les produits désinfectants comprennent les bactéricides, les fongicides, les virucides, les mycobactéricides, les tuberculocides, les sporocides et les stérilisants. Ces produits ont une plus grande capacité à éliminer les micro-organismes et sont classés en faible, intermédiaire et élevé en fonction de leur utilisation prévue et de leur efficacité contre différents types de micro-organismes. Pour désinfecter les surfaces environnementales potentiellement contaminées par le SRAS-CoV-2, le produit désinfectant doit être approuvé pour une telle utilisation dans les locaux alimentaires. Les instructions du fabricant, y compris les concentrations et le temps de contact, doivent également être suivies pour garantir son efficacité.

Programme de nettoyage et d'assainissement des locaux alimentaires

Au Canada, un programme de nettoyage et d'assainissement dans les locaux destinés aux aliments comprend l'identification des zones, de l'équipement, des ustensiles et des surfaces qui nécessitent un nettoyage et une désinfection / désinfection, la fréquence et les procédures de nettoyage et d'assainissement / désinfection, ainsi que les types de produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection. / désinfectant.

Les exploitants de locaux destinés aux aliments devraient revoir leurs programmes de nettoyage et d'assainissement existants pour identifier les zones où une fréquence accrue d'assainissement et de désinfection est justifiée, et si les désinfectants utilisés ont été approuvés pour une utilisation contre le SRAS-CoV-2. Le « BC Center for Disease Control » recommande de nettoyer et de désinfecter régulièrement toutes les surfaces en contact avec les aliments telles que les tables de préparation des aliments, les cuisines et les zones d'emballage. Les zones de service à la clientèle exposées au public doivent également être nettoyées et désinfectées, et les surfaces à fort contact non alimentaire telles que les PDV, les menus, les chaises, les salles de bains et les poignées de porte doivent être désinfectées avec un produit désinfectant approuvé.

L'eau de Javel domestique est considérée comme un désinfectant si elle est utilisée à une solution de 1000 à 5000 ppm avec un temps de contact de 10 minutes. Comme le SARS-CoV-2 est un virus enveloppé, il peut être inactivé avec une solution de blanchiment à 500-1000 ppm, tandis que des agents pathogènes tels que le norovirus peuvent nécessiter une solution de blanchiment à 5000 ppm pour être inactivés.

Ce calculateur de chlore en ligne est utile pour calculer la quantité appropriée d'agent de blanchiment à ajouter à une certaine quantité d'eau pour obtenir la solution de concentration souhaitée. Ne mélangez jamais des produits désinfectants car cela peut entraîner des sous-produits toxiques qui peuvent être dangereux pour l'utilisateur. Lorsque l'eau de Javel est mélangée à de l'ammoniac (que l'on trouve dans certains nettoyeurs pour vitres et vitres, peintures intérieures et extérieures et urine), des gaz de chloramine sont produits. Les symptômes d'une exposition aux chloramines comprennent la toux, l'essoufflement, des douleurs thoraciques et des nausées. Mélanger de l'eau de Javel avec des acides (que l'on trouve dans le vinaigre, certains nettoyeurs pour cuvettes de toilettes, les nettoyeurs pour drains et les détergents pour lave-vaisselle) produit du chlore gazeux. Le chlore gazeux est un irritant même à de faibles niveaux et provoque de la toux, des problèmes respiratoires, des yeux brûlants et larmoyants et un nez qui coule. Lorsque le chlore gazeux est combiné avec de l'eau, de l'acide chlorhydrique est produit, ce qui provoque des brûlures à la peau, aux yeux, au nez, à la gorge, à la bouche et aux poumons.

Assainissants et désinfectants approuvés utilisés contre le SRAS-CoV-2

Santé Canada utilise des règlements et des normes rigoureux en matière d'innocuité, d'efficacité, de qualité et d'étiquetage pour approuver les produits désinfectants à vendre au Canada. Les désinfectants sans allégations de désinfectant ne sont pas réglementés par les mêmes canaux.

Les produits désinfectants approuvés doivent avoir un numéro d'identification du médicament (DIN). En réponse au COVID-19, Santé Canada met en œuvre des mesures provisoires pour remédier aux pénuries potentielles de produits désinfectants et pour

s'assurer que les Canadiens peuvent accéder aux produits désinfectants qui peuvent être utilisés contre le SRAS-CoV-2:

- Faciliter l'accès accéléré aux désinfectants grâce à une approbation spéciale pour la vente de produits qui ne sont peut-être pas entièrement conformes aux exigences d'étiquetage ou qui ne sont pas autorisés à la vente au Canada, mais qui sont autorisés ou enregistrés dans d'autres juridictions avec des cadres réglementaires et des assurances de qualité similaires à ceux du Canada. La liste des produits désinfectants approuvés en vertu des mesures provisoires se trouve sur le site Web de Santé Canada.
- Fournir une liste régulièrement mise à jour des désinfectants pour les mains et des produits désinfectants approuvés contre le SRAS-CoV-2. Les praticiens et les consommateurs sont invités à vérifier les produits en utilisant cette liste pour s'assurer qu'ils sont approuvés pour une utilisation contre ce pathogène émergent.

Contactez-nous pour plus d'informations

(+262) 692 42 95 66 | nanoprotecoi@gmail.com