



PIATTI PRONTI PIÙ SICURI

RIDUZIONE MICROBIOLOGICA NEL CONFEZIONAMENTO ALIMENTARE E MITIGAZIONE RISCHIO COVID IN REPARTO

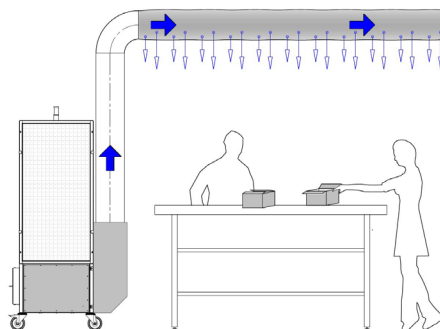
PROBLEMATICA

Durante il confezionamento il cibo è soggetto ad una contaminazione microbiologica che può portare ad una proliferazione di muffe o batteri che ne compromettono l'aspetto igienico e ne riducono la shelf life. La data di scadenza non rispettata e il richiamo della merce causato da non conformità sono tra i fattori che limitano la vendibilità di un prodotto, comportando una riduzione del profitto, costi e oneri da gestire, nonché un danneggiamento alla reputazione del marchio. Con un'adeguata filtrazione dell'aria all'interno della zona di confezionamento è possibile ridurre i contaminanti microbiologici.

OBIETTIVO

L'obiettivo di Food2Train era quello di assicurare un profilo igienico ottimale dei propri prodotti ed un conseguente aumento della shelf-life. Per tale motivo, fin dalla costruzione dello stabilimento, Food2Train ha pensato di realizzare un sistema di clean room alimentare, rendendo il locale dedicato alle operazioni di porzionamento dei propri prodotti il più igienico possibile, riducendo al massimo il numero di microrganismi aerodispersi per garantire la massima protezione al prodotto da confezionare.

Disegno della soluzione proposta: purificatore con canalizzazioni in tessuto (Conforme alla regolamentazione FDA - Food and Drug Administration - 21 CFR) per una uniforme distribuzione dell'aria lungo la linea del confezionamento.



PROFILO DELL'AZIENDA

Food2Train è un'azienda del settore alimentare nata con l'obiettivo di fornire prodotti sani, preparati con cura e facilmente accessibili a una clientela fatta di sportivi e persone attente all'equilibrio nutrizionale e alla forma fisica.

FOOD2TRAIN
PREMIUM QUALITY

www.food2train.com

LA SOLUZIONE

La soluzione proposta da Camfil è il purificatore d'aria **Air Cleaner CC6000 Prosafe** con **filtrazione F7+H14** e diffusione con doppia canalizzazione tramite maniche in tessuto (Conforme alla regolamentazione FDA - Food and Drug Administration - 21 CFR) idoneo all'ambiente alimentare sopra la zona di confezionamento.

CC6000 ProSafe



ACCEDI ALLA
PAGINA PROSAFE

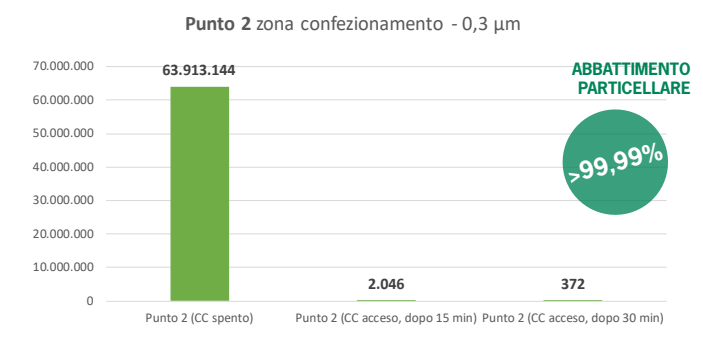
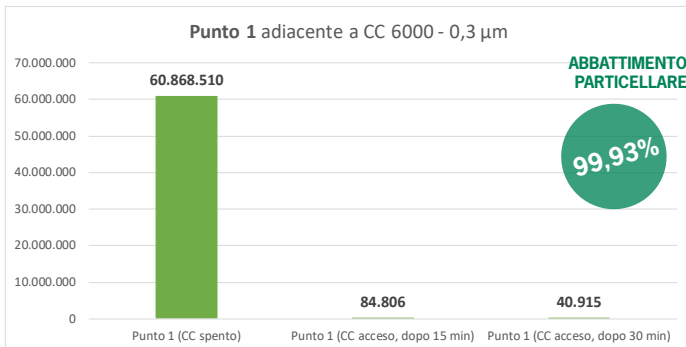
DESCRIZIONE CAMPIONAMENTO

Per testare l'efficacia della soluzione proposta sono stati svolti vari campionamenti all'interno del locale, le rilevazioni sono state effettuate prima e dopo l'accensione del purificatore in due intervalli di 15 minuti l'uno dall'altro, utilizzando il contatore particellare **TSI Aerotrak®** (strumento di proprietà Camfil SpA opportunamente certificato secondo la norma ISO 21501-4:2007).

Il contatore particellare **TSI Aerotrak®** utilizzato per monitorare la quantità di particolato aerodisperso contaminante



I punti presi in considerazione sono i seguenti:



CONSIDERAZIONI FINALI

Dalle rilevazioni particellari effettuate si evidenzia una riduzione dal 99,93 al 99,99% del particolato da 0,3µm dopo soli 30 min dall'accensione del purificatore d'aria CC6000 Prosafe con filtrazione F7+H14. L'abbattimento del particolato determina inoltre l'abbattimento dei contaminanti microbiologici con il conseguente prolungamento della shelf life del prodotto.

I microrganismi aerodispersi come **virus** e **batteri** infatti aderiscono alle particelle di dimensioni maggiori e sono da queste veicolate. Il loro tempo di percorrenza medio aumenta in ragione del diametro della particella cui sono adesi, accrescendo di conseguenza il rischio di venire in contatto con il personale presente nel medesimo locale. Da qui l'importanza di ridurre il particolato aerodisperso per ottenere una sostanziale riduzione della contaminazione microbiologica tramite l'impiego di sistemi di filtrazione ad elevata efficienza (HEPA) in grado di trattenere sia i contaminanti microbiologici di dimensioni anche inferiori al micron, che le particelle di diametro maggiore cui essi sono adesi.



"Grazie a Camfil abbiamo potuto godere della creazione di un sistema efficiente di filtrazione dell'aria all'interno della nostra stanza dedicata, o camera bianca."

Lozenzo Manzini, Product Manager Food2Train

RIDUZIONE RISCHIO COVID-19

Sebbene il motivo che aveva determinato l'acquisto del sistema di purificazione CC 6000 fosse la protezione del prodotto, oggi i vantaggi del purificatore d'aria Camfil si estendono anche alla mitigazione del rischio di diffusione del Covid-19, a beneficio della salute del personale che opera nel reparto di confezionamento. Il CC6000 infatti è dotato di filtri HEPA in classe H14, che utilizzano la stessa tecnologia usata per proteggere le operazioni ed i processi più sensibili nell'ambito farmaceutico, ospedaliero ed alimentare quando bisogna garantire l'assenza di agenti patogeni aerotrasportati, come ad esempio durante un'operazione chirurgica.

I filtri in classe H14 hanno un'efficienza del **99,995%** sulle **MPPS** (Most Penetrating Particle Size), ovvero le particelle sulle quali il filtro ha l'efficienza minima) secondo la EN1822. Le dimensioni delle particelle MPPS (0,1 – 0,25 micron) sulle quali è determinata l'efficienza del filtro sono equiparabili a quelle del **coronavirus** (0,08 – 0,16 micron). Da qui si vince che il purificatore d'aria CC6000 è efficace nella mitigazione del rischio Covid-19 essendo in grado di filtrare sia i virus aerodispersi che le polveri sospese nell'aria o le microgoccioline - su cui i virus aderiscono - emesse da un lavoratore asintomatico in una stanza in cui sono presenti più persone.

Per questi motivi l'utilizzo del nostro purificatore d'aria dotato di filtri HEPA H14 può essere considerato un efficace e semplice sistema di riduzione del rischio di contaminazione aerea.



ACCEDI ALLA PAGINA DEDICATA