



Providing your Contamination Risk Free Environment.



[www.medtradex.com/food](http://www.medtradex.com/food)



# Wat komt u te weten in deze brochure?

Probleemschets	p. 04
Manuele desinfectie: 7 beperkingen	p. 05
Het Concept	p. 08
Wat is de meerwaarde?	p. 09
Efficiëntie op maat van uw productie	p. 10
NOCOSPRAY 2 <sup>®</sup>	p. 10
NOCOMAX EASY <sup>®</sup>	p. 10
NOCOMAX FIX	p. 11
Desinfectans	p. 12
Samengevat	p. 13
Hoe gaan we te werk?	p. 15

# Probleemschets

Vandaag zien we dat veel procedures inzake hygiëne nog op **manuele basis** plaatsvinden en bijgevolg geconfronteerd worden met belangrijke **nadelen**:

- De **wetenschap** dat **niet alle omgevingsoppervlakken** behandeld worden;
- Het achterblijven van **residu** t.g.v. (het overslaan van) **manuele naspoeling**;
- Het gevaar voor **menselijke fouten** in een **kritieke omgeving**;
- Ziekte of afwezigheid van het personeel;
- De beperkte reproduceerbaarheid.

## Biofilm: gevaren & maatregelen

De Biofilm die ontstaat wanneer een groep van **micro-organismen samenklit** op een **oppervlak** is erg kleverig, moeilijk verwijderbaar, vaak hardnekkig en niet altijd met het blote oog waarneembaar. Hierdoor is contaminatie van een schijnbaar proper oppervlak nooit uit te sluiten, zelfs niet na reiniging...<sup>1</sup>

Een **verhoogde aanwezigheid** van dergelijke biofilms in een productie-omgeving zoals de voedselverwerkingssector verhoogt op haar beurt het **risico** op microbiële **contaminatie** van levensmiddelen. In uiterste gevallen kan dit zelfs leiden tot uitbraken van het alom bekende Listeria, Salmonella en schimmels<sup>1</sup>.

Net daarom is het van cruciaal belang om de **uitgroei** van **micro-organismen** (bacteriën, virussen, schimmels en sporen) binnen de voedselverwerkende industrie te **vermijden** door het respecteren van strikte dagelijkse reinigings- en ontsmettingsprocedures.

<sup>1</sup> BRON: flandersfood.com





# Manuele desinfectie: 7 beperkingen

## Beperking 1 | Residu

Heel wat producten, waaronder de vaak toegepaste quaternaire ammonium-verbindingen, bevatten chemicaliën die achterblijven op oppervlakken in de onmiddellijke omgeving waarin voedselmiddelen verwerkt worden.

Ondanks manuele spoeling is men bijgevolg nooit zeker dat er geen residu achterblijft.

## Beperking 2 | Onbereikbaarheid

Complexe opstellingen, hoge plafonds, luchtbehandelingssystemen, ... zullen de bereikbaarheid van kritische oppervlakken nefast beïnvloeden, met een aanzienlijk risico op het bekomen van een schaduweffect. Op die manier zullen bepaalde oppervlakken veelvuldig en afdoende behandeld worden terwijl andere oppervlakken ondermaats gedesinfecteerd blijven, mogelijk zelfs onder de kritische grenswaarden.

## Beperking 3 | Manueel werk

Het woord zegt het uiteraard zelf: manuele desinfectie gaat uit van manuele arbeid. De persoon in kwestie die de desinfectie uitvoert bepaalt met andere woorden in welke mate een vooraf bepaalde desinfectieprocedure daadwerkelijk uitgevoerd wordt.

## Beperking 4 | Vochtige desinfectie

De gebruikte producten vormen samen een vochtige desinfectie, hetgeen meteen de vraag stelt naar materiaalcompatibiliteit en duurzaamheid op langere termijn.

## **Beperking 5 | Hoge kost**

Het inzetten van fysieke personen tijdens desinfectie draagt een hoge arbeidskost met zich mee. Stroken deze kosten met het verdienmodel in uw voedselverwerking en kunnen ze vermeden of geoptimaliseerd worden?

## **Beperking 6 | Niet meetbaar**

Na een manuele desinfectie is het onmogelijk te controleren of de volledige ruimte effectief voldoende gedesinfecteerd werd. Veelal worden in dit geval her en der petrischaaltjes geplaatst om het resultaat van de desinfectie op die plaats te meten. Dit resultaat is echter niet representatief voor alle oppervlakken in de ruimte.

## **Beperking 7 | Niet reproduceerbaar**

Manuele desinfectie wordt per definitie uitgevoerd door personen, hetgeen onmiddellijk impliceert dat elke desinfectie anders zal verlopen: de ene maal grondiger dan de andere, de ene keer wordt een oppervlak overgeslagen, de andere keer niet...



# Het Concept

Het verlagen van de infectiedruk en het optimaliseren van het desinfectieproces is een niet te onderschatten en uiterst cruciale stap in het voedselverwerkingsproces.

Het **Nocotech® Concept** bestaat uit de **verneveling** (d.m.v. een verneveltoestel zoals Nocospray 2 of Nocomax) van een biologisch afbreekbaar ontsmettingsmiddel op basis van H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> (Nocolyse) in de ruimte. Tijdens de verneveling wordt het desinfectans geïoniseerd waardoor de partikels positief geladen worden.

Het gehanteerde product vormt een **droge mist** waarbij deze 'positief geladen partikels' door de 'negatief geladen' oppervlakken aangetrokken worden. Dit concept laat op die manier toe **alle oppervlakken** in de ruimte **automatisch** te **desinfecteren**.

Het concept is doeltreffend tegen:

- **Bacteriën:** Listeria, Salmonella, E. coli
- **Virussen:** Norovirus, Rotavirus
- **Schimmels**
- **Sporen**

Dit gebeurt bovendien op een **milieuvriendelijke manier**: het product wordt afgebroken in water en zuurstof (**100% biodegradeerbaar**) en bevat geen allergenen of andere gevaren voor de mens.

**“Op termijn rendeert kwaliteit altijd!”**

*Eveline Verbrugghe (GILCO BVBA)*  
**Kwaliteitsmanager**



# Wat is de meerwaarde?

Men bekommt **elke keer opnieuw** hetzelfde **optimale resultaat**.  
Bovendien draagt dit concept het Belgisch toelatingsnummer (9017B).  
Een **garantie** die men ook kan voorleggen bij **audits**.

**Alle oppervlakken** worden gelijk ontsmet **zonder risico op corrosie**  
of **oxidatie** en het systeem is snel, praktisch en zuinig:  
slechts 1ml Nocolyse is voldoende om 1m<sup>3</sup> te ontsmetten.  
Dit product werd ontwikkeld volgens de **ISO 9001/13485** standaarden.

## Kenmerken

- Automatische desinfectie
- Voor ruimten van **10m<sup>3</sup> tot 20.000m<sup>3</sup>**
- Bediening via intuïtief **touchpad**
- Reproduceerbaar
- **Valideerbaar**
- 100% **Materiaalcompatibiliteit**
- Vrij van allergenen
- **ISO 9001/13485**

In hoeverre bent u begaan met infectiepreventie in food?

Download GRATIS E-book

[www.medtradex.com/food](http://www.medtradex.com/food)

# Efficiëntie op maat van uw productie

## NOCOSPRAY 2®

### Kenmerken

- Voor volumes van **10 tot 1.000m<sup>3</sup>**
- **1ml = 1m<sup>3</sup>** desinfectie
- Meetbaar & Valideerbaar
- Bediening via intuïtief **Touchpad**
- Automatische stop, uitgestelde start
- Vervaardigd in **versterkt design**
- Bediening op afstand
- Apparaat weegt **slechts 6 KG**
- 2 Jaar garantie



## NOCOMAX EASY®

### Kenmerken

- Voor volumes van **500m<sup>3</sup> tot 20.000m<sup>3</sup>**
- **1ml = 1m<sup>3</sup>** desinfectie
- Meetbaar & Valideerbaar
- Bediening via intuïtief **Touchpad**
- Automatische stop, uitgestelde start
- Vervaardigd in **versterkt design**
- Eenvoudig **verrijdbaar**
- 2 Jaar garantie



## NOCOMAX FIX

### Kenmerken

- Voor volumes van **10m<sup>3</sup> tot 20.000m<sup>3</sup>**
- **1ml = 1m<sup>3</sup>** desinfectie
- Meetbaar & Valideerbaar
- Bestemd voor **muurbevestiging**
- Waterbestendig (kan in de ruimte hangen)
- Automatische stop, uitgestelde start
- 2 **roterende** vernevelkoppen
- **LED** die **5L grens** aanduidt
- **Geluidssignaal** 5 min. vóór desinfectie
- 2 Jaar garantie



# Desinfectans

## NOCOLYSE FOOD

Nocolyse Food is het tweede cruciale luik binnen het **Nocotech® Concept**.

Nocolyse Food is een biologisch ontsmettingsmiddel op basis van **7,9% waterstofperoxide** en werd ontwikkeld voor de **voedingsmiddelenindustrie**.

De Nocolyse oplossing is effectief tegen virussen, schimmels, bacteriën en sporen (Listeria, Salmonella, E. coli, ...) en is in België als **biocide** geregistreerd onder het nummer **9017B**.





## Samengevat

Door de toepassing van het **Nocotech® Concept** bekomt men **elke keer opnieuw** hetzelfde **optimale resultaat**. Bovendien draagt dit concept het Belgisch toelatingsnummer (9017B). Een **garantie** die men ook kan voorleggen bij **audits**.

**Alle oppervlakken** worden gelijk ontsmet **zonder risico** op **corrosie** of **oxidatie** en het systeem is snel, praktisch en zuinig: slechts 1ml Nocolyse is voldoende om 1m<sup>3</sup> te ontsmetten. Dit product werd ontwikkeld volgens de **ISO 9001/13485** standaarden.

## Uw troeven op een rijtje

- o Milieuvriendelijk
- o Vrij van allergenen
- o Snel, praktisch en zuinig
- o Geen corrosie of oxidatie
- o Beantwoordt aan ISO 9001/13485
- o Nocolyse is 100% biologisch afbreekbaar
- o Vrij van residu - naspoelen overbodig
- o Desinfectie is meetbaar
- o Desinfectie is valideerbaar





# Hoe gaan we te werk?

## Analyse

Samen met u brengen we de te behandelen ruimte in kaart om tot een ideale setting te komen. We nemen eventuele pijnpunten door en meten vervolgens de ruimte op.

## Demo 24/7

De gratis desinfectie-demo zal op basis van uw tijdsvoorkeur ingepland worden, dit na uw productie- en reinigingscyclus.

## Validatie

Na de eigenlijke desinfectie volgt het belangrijkste aspect van het desinfectietraject: de validatie aan de hand van onze Nocotest/Nocobox teststrips die op diverse plaatsen in de ruimte aangebracht worden. Uiteraard moedigen we het vanuit Medtradex aan om ook uw eigen validatie toe te passen na de uitgevoerde desinfectie.

## Opvolging

Nauwgezette monitoring tijdens demonstratie en eventuele optimalisatie.

## Rapportage

Was de desinfectie doeltreffend en in welke mate? Cruciale vragen die cruciale antwoorden behoeven. Na de demonstratie wordt een rapport opgemaakt met aansluitend een business case op maat van de behandelde ruimte.

## Nog niet helemaal overtuigd?

**Reserveer nu een GRATIS desinfectie!**

[www.medtradex.com/food](http://www.medtradex.com/food)



Providing your Contamination Risk Free Environment.

Hoe kunnen we u helpen?

[www.medtradex.com](http://www.medtradex.com) • [blog.medtradex.com](http://blog.medtradex.com) • follow us on: [LinkedIn](#)

Copyright 2018 by Medtradex bvba, All rights reserved.



V.U.: Medtradex bvba • Vriendschapsstraat 30 3090 Overijse • Belgium  
Medtradex is a registered trademark. • Tel: +32 (0)2 769 70 00 • [www.medtradex.com](http://www.medtradex.com) • [blog.medtradex.com](http://blog.medtradex.com)