

## Alimenti pronti: migliorare qualità e produttività nel “cleaning”

Un produttore di alimenti pronti per servizi di catering ha usufruito del supporto di LCB food safety per ottimizzare i propri protocolli di pulizia valutati non soddisfacenti in termini di sicurezza alimentare e costo delle operazioni

L'azienda, specializzata in alimenti pronti per servizi di catering a base di pasta, pone il problema della pulizia efficace dei residui organici di matrice lipidica e proteica sulle superfici dei macchinari. In particolare, le difficoltà sperimentate nella rimozione dello sporco creano i presupposti per un aumento del rischio di contaminazioni microbiologiche e una sicura contaminazione crociata da allergeni. Inoltre, l'impiego dei detergenti convenzionali utilizzati dall'azienda comporta la formazione di un sottile film residuo biancastro sulle superfici dei materiali trattati.

Consapevole dei rischi per la sicurezza degli alimenti prodotti e l'affidabilità del proprio marchio, l'azienda ha scelto la soluzione CLEARZYM di LCB food safety.

Con CLEARZYM, l'azienda ha potuto risolvere efficacemente il problema dei residui di sporco utilizzando le attrezzature già in uso, semplificando alcune fasi delle procedure di pulizia e migliorando notevolmente l'impatto ambientale correlato all'uso di detergenti.

### Redditività migliorata grazie all'eliminazione dei residui organici senza pre-lavaggio e senza azione meccanica

Scegliendo CLEARZYM, il produttore ha eliminato la formazione dei residui organici persistenti. Gli esperti hanno adattato il prodotto all'unità di produzione di schiuma esistente per ottenere la concentrazione ottimale della soluzione schiumogena e la sua uniformità. CLEARZYM ha permesso di eliminare il fastidioso film biancastro residuo presente sui materiali restituendo la brillantezza originale dell'acciaio inox. Il trattamento avviene senza la fase di prelavaggio e senza alcuna azione meccanica; il protocollo di pulizia messo a punto ha comportato un risparmio del 15% sul consumo d'acqua, 15% di mano d'opera ed ha permesso di migliorare del 10% la produttività.

Il nuovo protocollo di pulizia è stato duplicato sulla linea di produzione “BIO” essendo CLEARZYM certificato Ecocert. Successivamente, l'azienda ha iniziato il percorso per la certificazione ISO 14000 grazie al miglioramento dell'impatto ambientale dovuto all'impiego di CLEARZYM (40% di riduzione prodotto e 15% di economia d'acqua).

## Farewell organic fouling, welcome quality and productivity

A pre-cooked catering meal manufacturer calls on LCB food safety experts to optimize the company's cleaning procedure and eliminate the organic foulings that are jeopardizing the safety and profitability of the output

The company, who specializes in the manufacture of pasta-based catering meals, was unable to effectively eliminate the proteic and lipidic fouling of its production machines. This problem was leading to productivity losses, with the increased risk of microbiological crosscontamination and allergens that these residues entail. Moreover, the detergent used by the manufacturer leaves white traces on the equipment.

These foulings were indirectly affecting the company's performance. It could have jeopardized the company's business and worse still the health of consumers in the event of contamination. Aware of these issues, the client chose the Clearzym accompaniment pack, an effective detergency

solution that respects the environment and provides guidance through the changes that have to be made (procedural modification, staff training, equipment adaptation).

### Improved profitability thanks to the elimination of fouling without pre-washing and without mechanical action

By choosing the Clearzym accompaniment pack, the manufacturer was able to eliminate the persistent fouling thanks to Clearzym HT enzymatic detergent. The experts adapted the product to suit the foaming unit and made the necessary adjustments to define the optimum concentration and obtain regular foam quality. Clearzym HT eliminated the dull film present on the equipment. The stainless steel regained its original sparkle. The job was performed without a pre-washing stage and without mechanical action. It enabled water savings of 15% and also labour savings of 15%, and enabled a productivity increase of 10%.

The new cleaning procedure was duplicated on the organic prepared meals production line, which was an ideal application for the Ecocert certified Clearzym range. Following this, the client was able to initiate an ISO 14 000 certification procedure because of the low impact of the Clearzym range on the environment (40% product gain and 15% water savings).



Contenitore in acciaio prima della procedura di pulizia con CLEARZYM  
Steel container before clearing process with CLEARZYM



Contenitore in acciaio dopo la procedura di pulizia con CLEARZYM  
Steel container after clearing process with CLEARZYM

# LA SICUREZZA ALIMENTARE: UNA PRIORITÀ PER PROTEGGERE LA SALUTE DELLE NUOVE GENERAZIONI



## CERCATE UNA SOLUZIONE GLOBALE INNOVATIVA PER CONTROLLARE I RISCHI SANITARI ?

Gli esperti di LCB food safety hanno sviluppato **Ultrad®** per :

- Controllare la qualità dell'aria con **AirTest®** e limitare le contaminazioni
- Eliminare batteri, lieviti e muffe con **Ultrad® HA**
- Rilevare i biofilm e la contaminazione delle superfici aperte con **BiofilmTest**
- Prevenire ed eliminare i biofilm con il detergente tri-enzimatico **Clearzym**



LCB food safety  
PAE ACTIPARC - Rue des Acacias  
01190 BOZ - FRANCIA

**LCB food safety**  
The Vital Link

Italia: +39 345 433 61 87  
Francia: +33 3 85 36 81 00  
contact@lcbfoodsafety.com  
www.lcbfoodsafety.com