



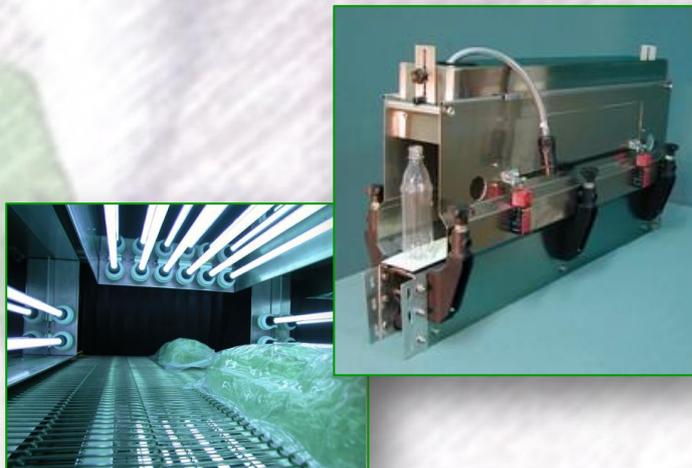
IGIENE E HACCP

LAMPADE UV

Il **D.L.155/97** - HACCP e REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 stabilisce che i locali nei quali si trovano prodotti alimentari devono consentire una corretta prassi igienica **impedendo anche la contaminazione incrociata** durante le operazioni, fra prodotti alimentari, apparecchiatura, materiali, acqua, ricambio d'aria o interventi del personale ed esclusione di agenti di contaminazione esterni. Inoltre il decreto precisa che se necessario si devono prevedere opportune disposizioni per la pulizia e la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti.

Lampade per la disinfezione del prodotto

Attraverso la tecnologia di lampade germicide ad Amalgama o a media Pressione si ottengono dosi UVC tali da ottenere **una disinfezione ottimale anche in poche frazioni di secondo** (fino a $75.000 \mu\text{W} \cdot \text{cm}^2$ di potenza UVC sviluppata ogni 10 cm di lunghezza della lampada, ad una distanza di 10 cm fra la lampada e la superficie da trattare), con lampade fino ad 1 mt di lunghezza. **Anche per le confezioni in tetrapak® o simili** può essere trattata la superficie che andrà a contatto con il prodotto, esattamente nella fase di sbobinamento o preconfezionamento, per mezzo di apparecchi per irraggiamento diretto ad elevata potenza; In tutti i casi, l'utilizzo di apparecchi innovativi e **progettati anche su misura**, può allungare la shelf-life del prodotto riducendo la carica microbica presente sul film.



Lampade per la sanificazione degli ambienti

La prevenzione della contaminazione delle aree comuni e degli ambienti produttivi, è importante in quanto sono generalmente **locali circoscritti**, condivisi da molte persone durante le ore operative, all'interno dei quali si possono creare le condizioni ideali per il diffondersi di epidemie influenzali o di **contaminazioni batteriche** che possono causare infezioni tra il personale o pregiudicare il prodotto stesso. In questo caso è importante trattare l'aria e le superfici di lavoro per mezzo di apparecchi sicuri per le persone presenti, ma efficaci dal punto di vista dell'eliminazione dei microbi aerotrasportati. Disponibili modelli da utilizzare in presenza o assenza di personale.

Lampade per la disinfezione dell'acqua

Quando i batteri, virus, e gli altri microrganismi sono esposti alla luce germicida UV, ad una particolare lunghezza d'onda (253,7 nanometri) le loro capacità riproduttive sono compromesse, ciò significa che essi sono inattivati e **non possono più rappresentare una minaccia per la salute umana**. Negli apparecchi per la disinfezione mediante raggi ultravioletti l'acqua passa attraverso la camera germicida sommergendo le lampade che emettono una dose letale di energia UV, **distruendo ogni patogeno**. La qualità di dose è il prodotto dell'intensità dell'energia UV per il tempo di esposizione. Non solo è sicura ed **altamente efficace**, la radiazione UV **non altera il gusto, il colore o l'odore dell'acqua**. Essa semplicemente rimuove il rischio di malattie causate dalla contaminazione microbiologica rendendo l'acqua sicura per il consumo umano o per usi commerciali.



LAMPADE INSETTICIDA

Il **D.L.155/97** - HACCP e REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 stabilisce che i locali nei quali si trovano prodotti alimentari **devono consentire una corretta prassi igienica** impedendo anche la contaminazione incrociata durante le operazioni, fra prodotti alimentari, apparecchiatura, materiali, acqua, ricambio d'aria o interventi del personale ed esclusione di agenti di contaminazione esterni. Inoltre il decreto precisa che se necessario si devono prevedere opportune disposizioni per la pulizia e la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti.

Lampada insetticida PULITA

PULITA è una lampada moschicida in acciaio inox brevettata, in grado di fornire una soluzione professionale e igienica al problema del controllo degli insetti in situazioni "delicate" come locali di vendita e lavorazione alimentare, aziende farmaceutiche, cucine di hotel e ristoranti, ecc. PULITA contiene una cartuccia di carta collosa che si arrotola automaticamente grazie ad un motorino a trazione magnetica. È dotata di due tubi UV (disponibili anche in versione antideflagrante) in grado di attirare gli insetti da una distanza di 30 metri. Un sistema automatico avverte l'utilizzatore quando la cartuccia è finita.



Lampada insetticida MULTIFLY

MULTIFLY è una lampada moschicida brevettata che risolve con discrezione il problema del controllo degli insetti in ristoranti, alberghi, bar, sale d'attesa, ingressi, ecc. MULTIFLY contiene una cartuccia di carta collosa che si arrotola automaticamente grazie ad un motorino. È dotata di due tubi UV (disponibili anche in versione antideflagrante) in grado di attirare gli insetti da una distanza di 20 metri. Un sistema automatico avverte l'utilizzatore quando la cartuccia è finita. Gli insetti sono attratti dalla frequenza emessa dai raggi UV e si avvicinano alla lampada. Una volta che si trovano a volare nei pressi della stessa, vengono ulteriormente adescati dagli attrattivi mescolati alla colla e sono quindi indotti ad atterrare sulla striscia di carta rimanendovi incollati. Successivamente gli insetti si seccano sotto i tubi UV e vengono arrotolati insieme alla carta adesiva.

Lampada insetticida SPIDER

SPIDER è una lampada moschicida a tavoletta collosa multistrato in grado di fornire una soluzione professionale e igienica al problema del controllo degli insetti in situazioni "delicate" come aziende alimentari, locali di vendita e lavorazione dei cibi, aziende farmaceutiche, cucine di hotel e ristoranti, ecc. SPIDER contiene una tavoletta collosa multistrato brevettata (modello di utilità depositato) composta da 6 strati rimovibili. È dotata di due o tre tubi UV da 15W ciascuno (a seconda della versione) in grado di attirare gli insetti da una distanza di circa 30 metri. Gli insetti sono attratti dalla frequenza emessa dai raggi UV e si avvicinano alla lampada. Una volta che si trovano a volare nei pressi della stessa, vengono ulteriormente adescati dagli attrattivi mescolati alla colla.



ACCESSORI IN INOX

Il D.L.155/97 - HACCP e REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 stabilisce che i locali nei quali si trovano prodotti alimentari devono consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione incrociata durante le operazioni, fra prodotti alimentari, apparecchiatura, materiali, acqua, ricambio d'aria o interventi del personale ed esclusione di agenti di contaminazione esterni. Inoltre il decreto precisa che se necessario si devono prevedere opportune **disposizioni per la pulizia e la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti.**

Tavoli e piani di lavoro

RG Strumenti propone una vasta gamma di tavoli e piani di lavoro fissi o carrellati, con alzatina, con vasca, con cassetteria. Ad ogni esigenza corrisponde l'articolo adeguato.

- Piani in acciaio inossidabile AISI304 dello spessore di 1 mm
- Rinforzo in laminato da 16 mm
- Bordo perimetrale da 40 mm con piega salvamani
- Vasche di varie dimensioni
- Completa gamma di accessori (cassetti, ripiani, sifoni, miscelatori)



Scaffalature, lavamani, lavastivali sterilizzatori

Scaffalature componibili a piani lisci, forati, contenitivi. Lavamani, lavaocchi, dotati di miscelatore (disponibili anche in versioni senza), pensili oppure da pavimento, complete di accessori o singole stazioni. Tutto per la produzione: sterilizzatori di coltelli, pattumiere, contenitori per la raccolta di rifiuti speciali o pericolosi. Ognuno di questi articoli è costruito in acciaio AISI304 per permettere all'operatore una facile pulizia delle superfici e di conseguenza, un elevato grado di igiene negli ambienti produttivi.



Armadi e carrelli

Tavoli armadi neutri, tavoli con portine e cassetti, armadi e armadi pensili, armadi da spogliatoio. Carrelli per il trasporto di varie dimensioni e a più ripiani, dotati di ruote con freno. Interamente costruiti in acciaio AISI304, per una facile pulizia dei piani, dei ripiani interni delle superfici critiche. Tutto l'occorrente per la movimentazione di prodotto, per lo stoccaggio di materiali in aree produttive. Ogni articolo dispone di più varianti per soddisfare pienamente ogni esigenza.



VALUTAZIONE AMBIENTI

E' importante adoperarsi per rendere minimo il rischio di contaminazioni durante il processo produttivo, ma altrettanto **importante è la verifica degli ambienti lavorativi**, soprattutto per le produzioni in cui il rischio è elevato. RG propone una serie di strumenti atti alla valutazione degli ambienti e delle superfici di lavoro, indispensabili per un'autocertificazione qualitativa del processo produttivo.

Contaparticelle MET ONE

Serie di conta particelle palmari e portatili per la validazione di camere bianche e locali di produzione sensibili. Disponibili in più versioni:

- Palmari a 2/3/6 canali, con sensibilità a partire da 0,3 micron con flusso di aspirazione di 0,1 CFM
- Portatili a 6 canali con software integrato e display touch-screen; guidano l'utente alla verifica dell'ambiente in base al tipo di ambiente e alla normativa di riferimento. Disponibili con diversi flussi di aspirazione



Campionatore d'aria SPIN AIR

Il campionatore d'aria è uno strumento economico, versatile e di facile utilizzo per il controllo microbiologico dell'aria. Lo strumento SPIN AIR in particolare rappresenta l'evoluzione dei campionatori d'aria in quanto la speciale struttura dei fori, combinata con una lenta rotazione della testata, fa in modo che venga sfruttata l'intera superficie della piastra invece del 5% come accade nei normali campionatori. Il flusso d'aria può essere regolato a 100 l/min o 60 l/min in base al tipo di piastra utilizzato, ed è compensato e controllato da microprocessore. La testata dello SPIN AIR può essere inclinata in diverse posizioni per adattarsi ad ogni condizione operativa. La possibilità di azionamento mediante programmazione ne consentono l'impiego in ogni ambiente e in ogni condizione.



Bioluminometro SYSTEM SURE II

Strumento rapido per la valutazione dell'igiene e pulizia delle superfici e delle acque di lavaggio. Semplicissimo da utilizzare è lo strumento idoneo per la verifica delle pulizie sulle superfici lavorative, su punti critici di macchinari, sulle acque utilizzate per il lavaggio dei medesimi. L'operatore deve solo effettuare il campionamento con l'apposito tampone ed in solo 15 secondi avrà un risultato qualitativo. Il software di gestione incluso offre la possibilità di gestire piani di campionamento e report statistici, e quindi di monitorare nel tempo eventuali problematiche e loro soluzioni.



Strumento multifunzione T480

Strumento multifunzione di ultima generazione per le misure in simultanea di temperatura, umidità, velocità dell'aria, pressione differenziale. Dotato di memoria ha la possibilità di registrare 10.000 dati ed il software incluso crea un archivio dati di grande utilità. Le sonde digitali intelligenti suggeriscono all'utente quando è ora di effettuare una taratura/calibrazione del sistema. Altamente performante, agevola la valutazione delle aree sensibili controllando e i parametri ambientali e prevenendo pericoli dovuti ad essi.

VALUTAZIONE AMBIENTI

E' importante adoperarsi per rendere minimo il rischio di contaminazioni durante il processo produttivo, ma altrettanto **importante è la verifica degli ambienti lavorativi**, soprattutto per le produzioni in cui il rischio è elevato. RG propone una serie di strumenti atti alla valutazione degli ambienti e delle superfici di lavoro, indispensabili per un'autocertificazione qualitativa del processo produttivo.

Termoanemometro T425

Strumento portatile per la misura della velocità dell'aria in ambienti produttivi e condutture d'aria (range 0-20 m/s). permette di calcolare qualora ci sia la necessità la portata del flusso misurato, il calcolo della media per punto, valori massimo e minimo misurati. Il display retro illuminato lo rende idoneo ad effettuare misure in locali chiusi e con scarsa luminosità.



Misuratore di pressione differenziale T512

T512 visualizza simultaneamente la pressione e la velocità dell'aria sull'ampio display retroilluminato. I valori misurati vengono stampati in campo completi di data e ora, oltre che dei valori minimo e massimo. Ha due unità di misura commutabili per la velocità dell'aria: m/s e fpm. m/s e fpm. È possibile impostare otto unità di misura per la pressione: kPa, hPa, Pa, mH₂O, mHg, psi, inch H₂O, inch Hg. Le funzioni di calcolo della media e di compensazione della densità sono integrate nello strumento. Premendo il tasto HOLD, è possibile bloccare sul display la visualizzazione della misura in corso. I valori minimo e massimo possono essere visualizzati e memorizzati nello strumento. La custodia TopSafe protegge il manometro in campo da urti, acqua e sporco.

Data Logger per il monitoraggio in real time

Ampia gamma di strumenti per la registrazione di temperatura e umidità in ambienti di stoccaggio materie prime e prodotti finiti. La funzione Real Time che avviene in radio frequenza permette la visualizzazione a PC dell'andamento dei parametri misurati dato dopo dato, con segnalazione immediata di eventuali superamenti delle soglie di allarme. Il tempestivo intervento permette la salvaguardia del prodotto! Disponibili con o senza display, a più canali o a canale singolo, con sonde remote oppure con sensori interni.



Data logger per ambienti severi TMI-Orion

Mini data logger interamente in acciaio inox per il controllo del prodotto in ambienti severi (da -70 a +140°C). E' fondamentale poter valutare anche il comportamento del sistema "imballo-prodotto": tramite questa serie di strumenti l'operatore può valutare l'efficacia o meno del trattamento termico a cui viene sottoposto il prodotto finito. Utilizzati anche per i controlli durante i processi di sterilizzazione.



ACCESSORI E MONOUSO

Il **D.L.155/97** - HACCP e REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 stabilisce che i locali nei quali si trovano prodotti alimentari devono consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione incrociata durante le operazioni, fra prodotti alimentari, apparecchiatura, materiali, acqua, ricambio d'aria o interventi del personale ed esclusione di agenti di contaminazione esterni. Inoltre il decreto precisa che se necessario si devono **prevedere opportune disposizioni per la pulizia e la disinfezione** degli strumenti di lavoro e degli impianti.

Sterilizzatore di mani STERIPOWER

Steripower disinfecta e sanifica le mani degli operatori senza alcun contatto, garantendo così l'efficacia del trattamento ed impedendo una contaminazione da parte di materiali esterni (porta sapone, dispenser di carta asciugamani, apparecchi per l'asciugatura ad aria, etc...). il dosaggio del sanificante è impostabile da 0,5 ml a 5 ml a seconda del tipo di risultato che è necessario ottenere. Il funzionamento a rete o a batteria (durata sei settimane con avviso ottico di avvertimento in caso di esaurimento) permette di utilizzarlo in luoghi diversi; inoltre la coppa di recupero con aspiratore integrato raccoglie e rinchiude il fluido erogato in eccesso. Disponibile nella versione in materiale plastico o con case in inox.



Asciuga mani

Gli asciugatori di mani ad aria consentono un notevole risparmio di materiali (salviette, asciugamani cartacei, etc), ed in conformità alle vigenti normative relative al risparmio energetico hanno consumi ridotti. Evitano inoltre la possibilità di contaminazione da contatto con altri materiali, possono essere montati ovunque grazie alle versioni in materiale plastico ed acciaio inox, si azionano per il tempo necessario all'operazione di asciugatura e si spengono automaticamente. L'operatore non deve fare altro che avvicinare le mani nell'apposito sito (che cambia a seconda dei modelli e in base alle esigenze) e l'asciugatore partirà grazie alle fotocellule atte a rilevare il movimento.

Monouso

Una vasta gamma di articoli monouso legati al settore produttivo. Camici, cuffie, copri calzari, guanti, kit per visitatori completi. Si differenziano tra di loro per i materiali con cui sono costituiti, per le dimensioni, per le caratteristiche del capo da indossare (bottoni a clip o a strappo, elastico ai polsi, taschino, etc).



PROTEZIONE CALZARI

Il **D.L.155/97** - HACCP e REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 stabilisce che i locali nei quali si trovano prodotti alimentari devono consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione incrociata durante le operazioni, fra prodotti alimentari, apparecchiatura, materiali, acqua, ricambio d'aria o interventi del personale ed esclusione di agenti di contaminazione esterni. Inoltre il decreto precisa che se necessario si devono **prevedere opportune disposizioni per la pulizia e la disinfezione** degli strumenti di lavoro e degli impianti.

Copicalzari automatico e portatile

ORMA "costruisce" automaticamente il calzare, infatti appoggiando la scarpa nell'apposito vano dell'apparecchiatura dove vi è il film termoplastico, si attiva il sistema di riscaldamento, che in tempo reale crea il calzare seguendo la conformazione della scarpa. Il calzare è così perfettamente avvolgente, ed isola in modo assoluta la scarpa creando una perfetta barriera protettiva. Il calzare è anche impermeabile e non crea intralcio o impedimento nei movimenti. Il calzare essendo plastico ha una durata molto superiore rispetto a quelli costruiti in simil tessuto. ORMA non richiede calzari da inserire nel dispositivo, ma sfrutta una bobina di film termoretraibile. Il calzare essendo plastico ha una durata molto superiore rispetto a quelli costruiti in simil tessuto. ORMA non richiede calzari da inserire nel dispositivo, ma sfrutta una bobina di film termoretraibile.

Disponibili anche dei modelli portatili e molto più semplici, in cui è necessario inserire i copri calzari manualmente.



Sanificatore di calzari STERIJET

Sterijet è un nebulizzatore elettronico che garantisce l'igiene assoluta dei piedi e delle calzature quando è necessaria una totale e rapida disinfezione. Progettazione accurata e design ergonomico e funzionale caratterizzano questo strumento ideale per tutti i settori professionali ed industriali dove è necessario ottenere in modo rapido e sicuro una completa asetticità dei piedi e delle calzature. Basta solo appoggiare il piede o la calzatura all'interno dell'apposito vano ed azionare il rapido processo di nebulizzazione mediante la semplice pressione dell'interruttore posizionato sulla maniglia.



Copicalzari in gomma

Con punta rinforzata, suola antiscivolo, vengono posizionati sopra la scarpa come i normali copri calzari. Resistono ad alte temperature e possono per questo essere sterilizzati. In gomma elastica e disponibili bianco o nero e in diversi numeri a seconda delle calzature.

rg strumenti s.r.l.

forniture per laboratori di analisi

www.rgstrumenti.it

via monte aquila, 24/A • 43124 Corcagnano • PR
tel. 0521 631188 • fax 0521 630929 • info@rgstrumenti.it