

# WE ARE FOOD SAFETY

**antigerm**  
Food Safety

SERDECZNIE WITAMY

---

**ANTI-GERM POLSKA**

„BEZPIECZEŃSTWO  
MIKROBIOLOGICZNE W  
PRODUKCJI PIWA I NAPOJÓW  
SŁODOWYCH”

**MACIEJ SZCZEPANIK**

**10.2015 USTRÓŃ**



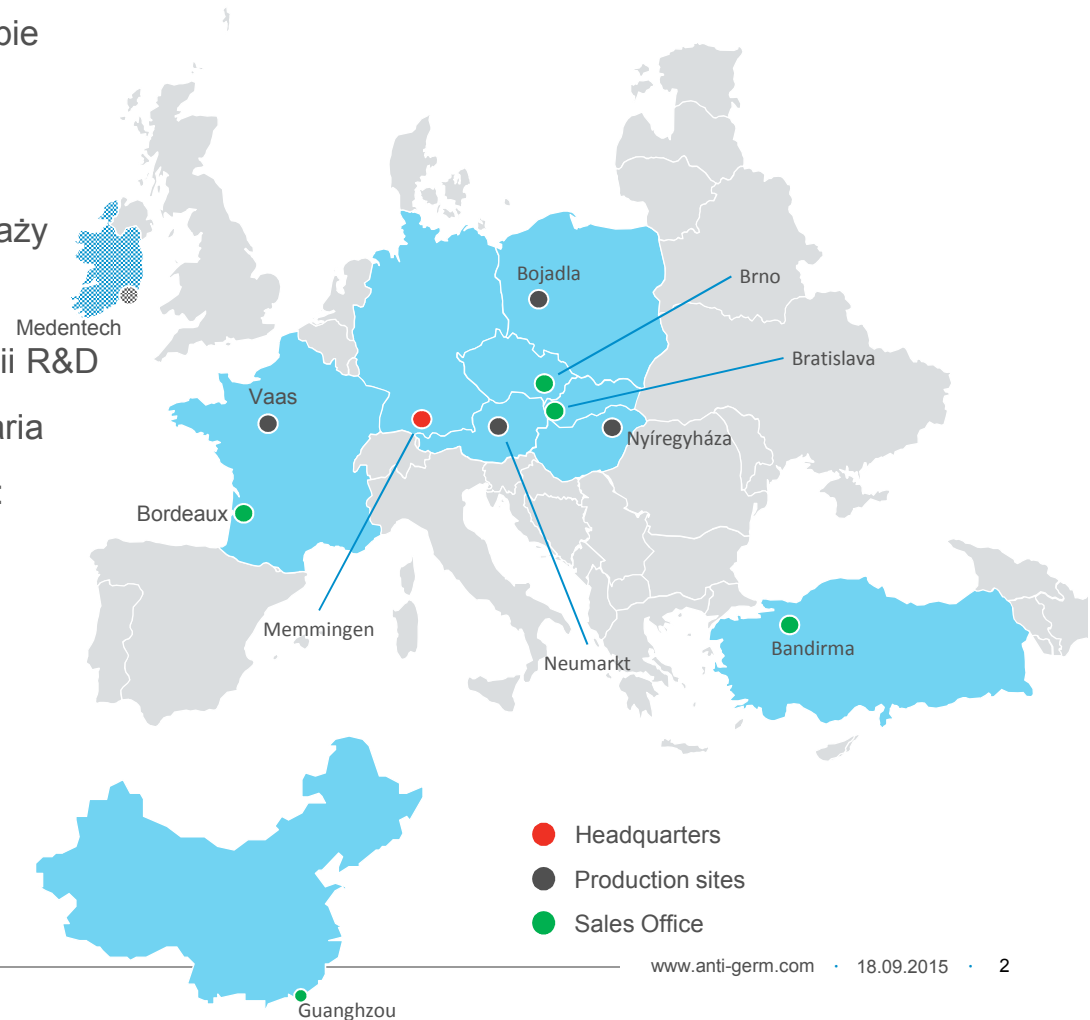
## KILKA FAKTÓW O ANTI-GERM

- 7 Fabryk / 370 osób w Europie  
Obecność na > 40 rynkach
- Stała Ekspansja
- 14 oddziałów & biur sprzedaży
- + sieć dystrybutorów
- 4 centra rozwoju i technologii R&D
- Centrala: Memmingen/Bawaria

Zarząd Anti-Germ International:

CEO: Matthias Koetter

CFO: Oliver Fausten





## ANTI-GERM SEGMENTY



- **Przemysł Napojowy:**
- Browary, Napoje bezalkoholowe, Rozlewnie, Soki, Winnice, Destylarnie



- **Przemysł Spożywczy:**
- Zakłady Mięsne, Drobiarskie, mleczarnie, przetwórstwo Rybne, PWiO Mrożonki, Lody, Zakłady Garmażeryjne, Piekarnie



- **Rolnictwo:**
- Fermy mleczne, żywienie zwierząt, kurniki,...



- **Instytucje:**
- HoReCa, Higiena Szpitalna, Budynki publiczne i biurowce



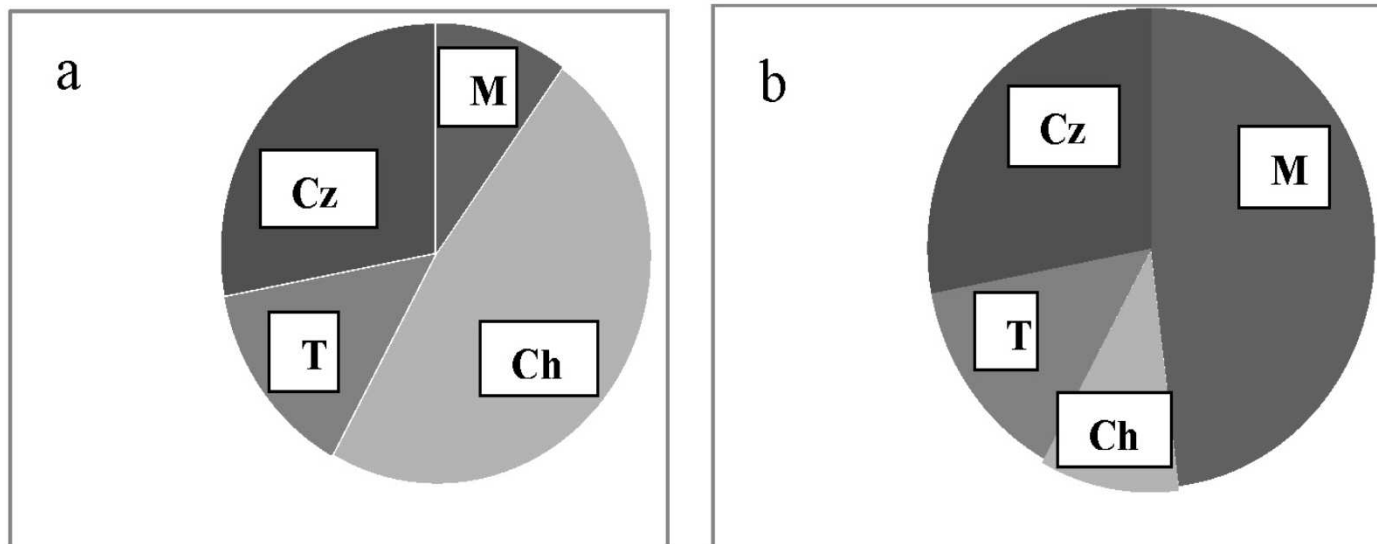
- **Transport:**
- Pojazdy, Ciężarówki, Buses, Kolej, Lotniska



## BEZPIECZEŃSTW MIKROBIOLOGICZNE

### KROK NR 1 – SKUTECZNE MYCIE

- Czynniki oddziaływania w procesie mycia
- W całościowym oddziaływaniu w procesie mycia wyróżnia się cztery czynniki: mechaniczne, chemiczne, temperatura i czas



- Rys. 1. Koła Sinnera proporcji oddziaływania czynników mycia: Ch – chemiczne, M – mechaniczne, T – temperatura, Cz - czas; przy dominującym oddziaływanie czynników: a) chemicznych, b) mechanicznych



## BEZPIECZEŃSTW MIKROBIOLOGICZNE

### KROK NR 1 – SKUTECZNE MYCIE

USUNIĘCIE **99,9%** ZANIECZYSZCZEŃ

#### PROPOZYCJA ANTI-GERM:

##### \* UKŁADY CIP:

- GOTOWE PREPARATY LUB DODATKI WIAŻĄCE TWARDOŚĆ WODY,
- USUWANIE PRZYPALEŃ Z PASTERYZATORÓW,
- USUWANIE ZIMNYCH OSADÓW ORGANICZNYCH (BARWINKI, CHMIEL).

##### \* MYCIE ZEWNĘTRZNE, PIANOWE:

- PREPARATY ALKALICZNE RÓWNIEŻ USUWAJĄCE LUB ZMIĘKCZAJĄCE OSADY MINERALNE,
- PIANY KWAŚNE Z NABŁYSZCZANIEM / KONSERWACJĄ STALI KO



## BEZPIECZEŃSTW MIKROBIOLOGICZNE

### KROK NR 2 – SKUTECZNA DEZYNFEKCJA

USUNIĘCIE **0,1%** ZANIECZYSZCZEŃ

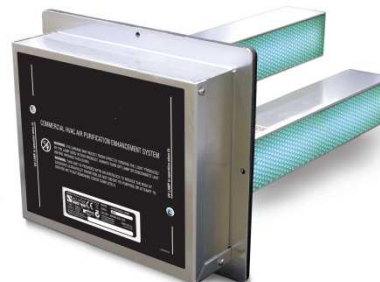
- KWAS NADOCTOWY 1-15% (CIP, ASEPTYKA, PIANY)
- KOMPLEKS AMIN (CIP, PIANY)
- AMINY BEZ QAC (CIP, PIANY)
- CHLOR – NACLO, NADCC, CLO<sub>2</sub> (CIP, PIANY)
- ALKOHOL – ETANOL, IZOPROPANOL (HALAL)



## BEZPIECZEŃSTW MIKROBIOLOGICZNE

### KROK NR 3 – DEZYNFEKCJA POWIETRZA

- Nowość **ANTI-GERM DECOR**
- **SYSTEMY UZDATNIANIA POWIETRZA**
- Technologia RCI - Promieniowa Jonizacja Katalityczna polega na wytworzeniu jonów nadadtlenkowych i wodorotlenkowych poprzez wykorzystanie katalitycznego działania promieniowania ultrafioletowego na procesy fotojonizacyjne metali rzadkich oraz szlachetnych, zawartych w matrycy wspieranych przez hydrofilową powłokę komory RCI.





## **NOWOŚĆ** **ANTI-GERM DECOR** **SYSTEMY UZDATNIANIA POWIETRZA**

ANTI-GERM DECOR to profesjonalne systemy oczyszczające powietrze, które dzięki technologii RCI usuwają **wirusy, bakterie, zarodniki pleśni, grzyby, alergeny oraz eliminują nieprzyjemne zapachy**. Systemy ANTI-GERM DECOR są z powodzeniem stosowane na całym świecie w miejscach, gdzie przechowuje się, przetwarza oraz produkuje żywność.

- **Rozwiązanie w pełni ekonomiczne** – niski pobór mocy, niskie koszty konserwacji, minimalizacja kosztów czyszczenia kanałów wentylacyjnych, spowolnienie powstania zanieczyszczeń mechanicznych;
- **Metoda ekologiczna i bezpieczna dla ludzi** – bazuje na procesach naturalnie zachodzących w przyrodzie;



**USZYTE NA MIARĘ**

**TECHNOLOGIA – PRAPARATY – TECHNIKA – SERWIS**





**antigerm**  
Food Safety



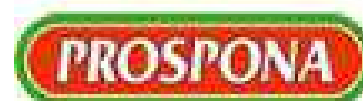
**BROWAR FORTUNA**  
— 1889 —



**Refresco**  
Our drinks on every table



**AUSTRIA JUICE**



**AMBRA**  
THE SPIRIT OF WINE



www.anti-germ.com • 06.08.2015 • 10



**WE  
ARE  
FOOD  
SAFETY**

**antigerm**  
Food Safety

DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ

---

**ANTI-GERM POLSKA**

**[WWW.ANTI-GERM.PL](http://WWW.ANTI-GERM.PL)**