



Soluciones totales

Inocuidad alimentaria integrada para el monitoreo ambiental

Disminuya los riesgos de inocuidad alimentaria con Soluciones de monitoreo ambiental de 3M Food Safety.



ATP

Sistema 3M™ Clean-Trace™

Detección rápida de ATP para monitorear la efectividad de la limpieza y el saneamiento



Recolección de muestras

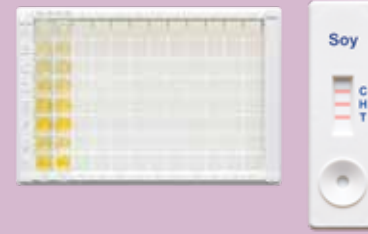
3M™ Recolección, preparación y procesamiento de muestras



Alérgenos

3M™ Pruebas de alérgenos

Rápida valoración cualitativa y cuantitativa de la presencia de proteínas de alimentos alergénicos



Patógenos

3M™ Sistema de Detección Molecular

Detección molecular rápida y en tiempo real de patógenos en muestras ambientales y alimentarias enriquecidas



Microorganismos indicadores/deterioradores

3M™ Petrifilm™ Placas

Placas listas para usar para la enumeración de microorganismos en muestras ambientales y alimentarias



Lleve su programa al siguiente nivel con la educación, la experiencia y las soluciones de 3M.

Descargue el libro electrónico: 3M.com/EnvironmentalMonitoring



3M España S.L.
Juan Ignacio Luca de Tena 19-25
28027 Madrid, España

Teléfono: 91 321 62 81
Web 3M.com/foodsafety

Soluciones de monitoreo ambiental.

¿Por qué hacer pruebas?

Los programas de monitoreo ambiental efectivos pueden ayudar a reducir el riesgo de tener que retirar productos del mercado, extender la vida de anaquel del producto, optimizar la producción y aumentar la satisfacción del cliente. Un enfoque holístico debe abordar los siguientes peligros relevantes en el área de procesamiento.

ATP:

- El análisis de las tendencias en los datos de ATP permite verificar los procedimientos de limpieza efectivos
- Los resultados de las pruebas en tiempo real permiten hacer correcciones de inmediato

Alérgenos:

- Verifica la ausencia de proteínas de alimentos alérgicos en los equipos de elaboración, en las materias primas y en el producto terminado
- Identifica los sitios que albergan alérgenos alimentarios

Microorganismos indicadores y deterioradores:

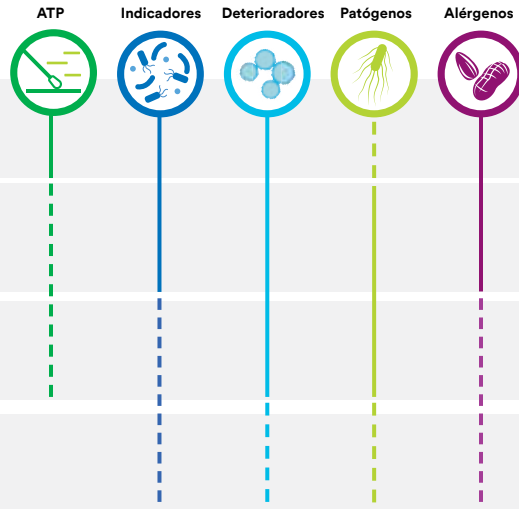
- Aborda el deterioro microbiano y destaca los riesgos de contaminación posteriores al procesamiento
- Los resultados cuantitativos permiten determinar el valor basal de referencia y los límites aceptables, así como analizar las tendencias

Patógenos:

- Verifica la efectividad de los procedimientos de saneamiento
- Identifica sitios de refugio o vías de transmisión ambientales de patógenos y establece acciones correctivas

¿Dónde deben hacerse pruebas?

— Las pruebas deben hacerse con regularidad
- - - Pruebas recomendadas



ZONA 1 (Z1)

Superficies de contacto con alimentos (p. ej., rebanadoras, peladoras, llenadoras, tolvas, cintas transportadoras)

ZONA 2 (Z2)

Superficies que no entran en contacto con los alimentos pero que están cerca de la Z1 (p. ej. bastidores de equipos, paneles de control)

ZONA 3 (Z3)

Superficies que no entran en contacto con los alimentos pero que están más alejadas de la Z1 (p. ej., carretillas, paredes, pisos, drenajes)

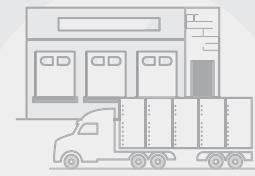
ZONA 4 (Z4)

Superficies que no entran en contacto con los alimentos y que están fuera de las áreas de procesamiento (p. ej., vestidores, cafeterías, muelles de carga)

¿Cuándo deben hacerse pruebas?

Tipo de prueba	Sitios preoperativos (después de la limpieza y el saneamiento)	Sitios que se encuentran dentro del proceso (de 2 a 4 horas después del inicio de producción)	Sitios postoperativos (después de la producción)
ATP	●		
Alérgenos	●	●	
Indicadores	●	●	●
Deterioradores	●	●	●
Patógenos	●	●	●

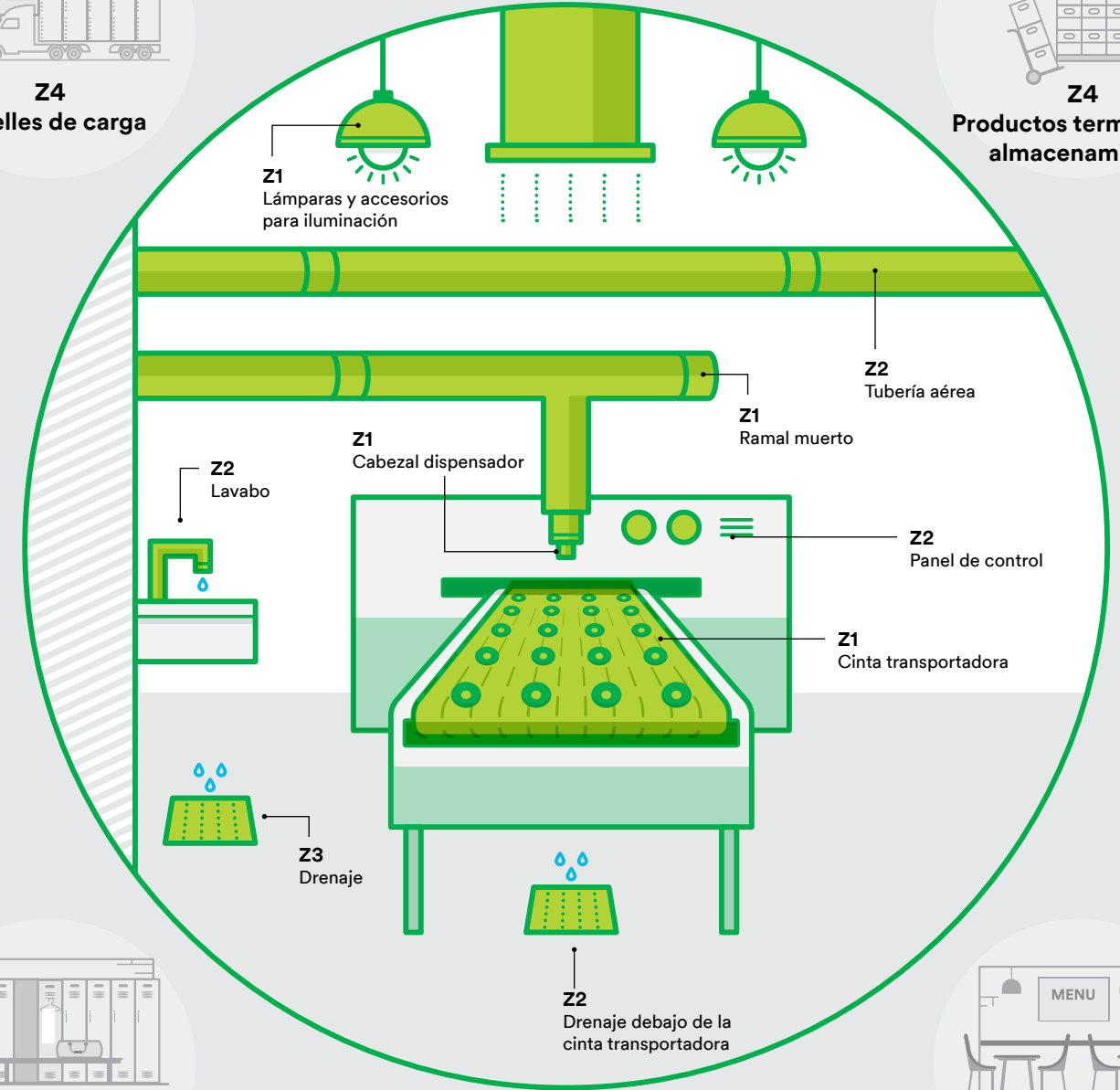
Instalaciones para la elaboración de alimentos



Z4 Muelles de carga



Z4 Productos terminados/almacenamiento



Z4 Vestidores



Z4 Cafetería

Para conocer más, visite [3M.com/EnvironmentalMonitoring](https://www.3m.com/EnvironmentalMonitoring)