

FUMISPORE® OPP

ZASTOSOWANIE W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM

BRANŻA	ZASTOSOWANIE	LIKWIDACJA ZAGROŻEŃ
PRZEMYSŁ MLECZARSKI	Pomieszczenia produkcyjne Rozlewnie mleka, jogurtów itp. Serownie, dojrzewalnie Ciągi komunikacyjne i transportowe Ciągi wentylacyjne i klimatyzacyjne Chłodnie i pomieszczenia składowe Magazyny opakowań Szatnie, łaźnie	<i>Escherichia coli</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Mucor</i> , <i>Cladosporium</i> , <i>Penicillium chrysogenum</i> , <i>Penicillium candidum</i> <i>Aspergillus niger</i> , <i>Candida albicans</i> , ...
PRZEMYSŁ MIĘSNY	Przestrzeń produkcyjną Dojrzewalnie wędlin Przestrzeń składową i chłodnię Ciągi komunikacyjne i transportowe Ciągi wentylacyjne i klimatyzacyjne Chłodnie i pomieszczenia składowe Magazyny opakowań Szatnie, łaźnie	<i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Enterococcus hirae</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Penicillium chrysogenum</i> , <i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus glaucus</i> , ...
BROWARY I PRZEMYSŁ NAPOJÓW	Przestrzeń produkcyjną Rozlewnie Przestrzeń składową i chłodnię Ciągi komunikacyjne i transportowe Ciągi wentylacyjne i klimatyzacyjne Szatnie, łaźnie	<i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Lactobacillus</i> , <i>Aspergillus niger</i> , <i>Candida albicans</i> , ...
PIEKARSTWO	Przestrzeń produkcyjną Piecze i kanały chłodzące Przestrzeń składową Ciągi komunikacyjne i transportowe Ciągi wentylacyjne i klimatyzacyjne Szatnie, łaźnie	<i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus ochraceus</i> , <i>Candida pelliculosa</i> , ...
KUCHNIE ZBIOROWEGO ŻYWIENIA I PRODUKTÓW GOTOWYCH	Przestrzeń produkcyjną Przestrzeń składową Magazyny opakowań Ciągi komunikacyjne i transportowe Ciągi wentylacyjne i klimatyzacyjne Szatnie, łaźnie	<i>Escherichia coli</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Enterococcus hirae</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Penicillium chrysogenum</i> , <i>Aspergillus niger</i> , ...
CHŁODNIE I ZPOW	Przestrzeń produkcyjną Przestrzeń składową Magazyny opakowań Ciągi komunikacyjne i transportowe Ciągi wentylacyjne i klimatyzacyjne Szatnie, łaźnie	<i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Erwinia caratovora</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus ochraceus</i> , ...

Pozwolenia MZ na obrót produktem biobójczym: nr **3402/07** ważne do 31.12.2024 ; certyfikat jakości ISO 9001 ver.2008