

## SICUREZZA ALIMENTARE: TUTTI NE PARLANO, MA CHI SE NE OCCUPA?

Il 9 e 10 Giugno scorsi si sono incontrati a Bologna istituzioni internazionali, imprese e mondo dell'Università per discutere il delicato tema della sicurezza alimentare e delle tecnologie adottate per tutelare i prodotti che raggiungono le nostre tavole. Il simposio ha sancito il primato delle aziende italiane del settore del processo, confezionamento e imballaggio e le ha poste come punto di riferimento a livello internazionale per le innovative tecnologie volte a migliorare la sicurezza e la conservazione dei cibi. Durante questo simposio sono emersi gli enormi progressi realizzati per la sicurezza alimentare, inoltre sono stati presentati gli



ingenti investimenti posti in essere. Si è parlato di un miliardo di autocontrolli all'anno che si sommano ai 750 mila controlli da parte delle autorità competenti. Tutto questo ha portato ad un progressivo miglioramento del livello igienico e della sicurezza dei cibi, con una netta diminuzione delle tossinfezioni e delle malattie endemiche. La percezione del consumatore è, però, diversa perchè, si sa, la fiducia si conquista lentamente, con il tempo, ma si perde in un attimo quando si scatenano le crisi alimentari come accaduto per la diossina nei cibi o, più recentemente con la mozzarella blu.

Rivestimenti Speciali srl da anni si occupa dell'igiene negli ambienti alimentari proponendo soluzioni sempre nuove di altissima tecnologia che garantiscono risultati eccellenti e duraturi nel tempo. Ne è esempio il sistema di rivestimento Stericlean. Si tratta di un sistema completo che previene e contrasta la formazione di muffe e batteri grazie al principio attivo antibatterico di nuova generazione incorporato all'interno del prodotto che rimane efficace nel tempo anche a seguito di frequenti lavaggi. Il principio attivo essendo legato polimericamente al rivestimento non viene rilasciato nè durante, nè in seguito alla posa. Inoltre il sistema Stericlean prevede una serie di prodotti studiati per risanare a

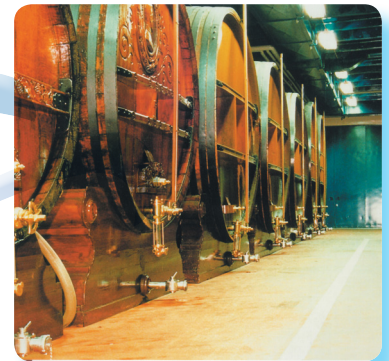
fondo le aree contaminate in modo da creare superfici inattaccabili da muffe e batteri.

Nello specifico il sistema Stericlean è efficace contro la maggior parte di batteri, tra cui lo *Staphilococco Aureus*, la *Lysteria*, *MRSA*, *E.coli* e lo *Pseudomonas Fluorescence*, (batterio divenuto famoso in seguito al recente "caso" di mozzarella blu).

Il sistema Stericlean è composto da prodotti diversi che rispondono alle singole esigenze, per cui viene di volta in volta variato e studiato in base alle necessità del cliente. Per garantire l'adeguatezza del sistema studiato, Rivestimenti Speciali srl fornisce anche un servizio di analisi microbiologica del substrato esistente in modo da identificare inequivocabilmente l'esigenza di ogni ambiente.

Perchè ogni caso ha le sue peculiarità e, di conseguenza, necessita di una soluzione ad hoc.

Diventate anche voi un esempio di igiene e sicurezza alimentare, contattate il servizio tecnico della Rivestimenti Speciali srl, troverete la professionalità di chi ha fatto della sicurezza alimentare e dell'igiene una missione.



Per ulteriori informazioni:  
Servizio Tecnico  
Rivestimenti Speciali srl:  
+39 0332 822358  
[www.vecomitalia.it](http://www.vecomitalia.it)  
[www.sterifloor.it](http://www.sterifloor.it)  
[info@vecomitalia.it](mailto:info@vecomitalia.it)

  
**Rivestimenti Speciali s.r.l.**  
*Soluzioni di fiducia su misura*