



Diversey



Serviços baseados no conhecimento Diversey®



Introdução

A Diversey® oferece soluções personalizadas, focadas em atender às suas necessidades e com o suporte de especialistas da área. Dentro dessa gama de soluções está nosso portfólio de Serviços baseados no conhecimento Diversey.

- Independentemente do tamanho de sua instalação, fornecemos uma gama de soluções de higiene consistentes que podem ser adaptadas às suas especificidades, a fim de agilizar os seus processos de produção.
- As soluções de higiene Diversey te ajudam a proteger sua reputação e sua marca com soluções projetadas para reduzir riscos de segurança de alimentos e aumentar a eficiência operacional.



**EFICIÊNCIA
OPERACIONAL**



**SEGURANÇA
DOS ALIMENTOS**

CONTEÚDO

- Pág. 2 Introdução
- Pág. 4 Processo
- Pág. 5 Índice de Serviços

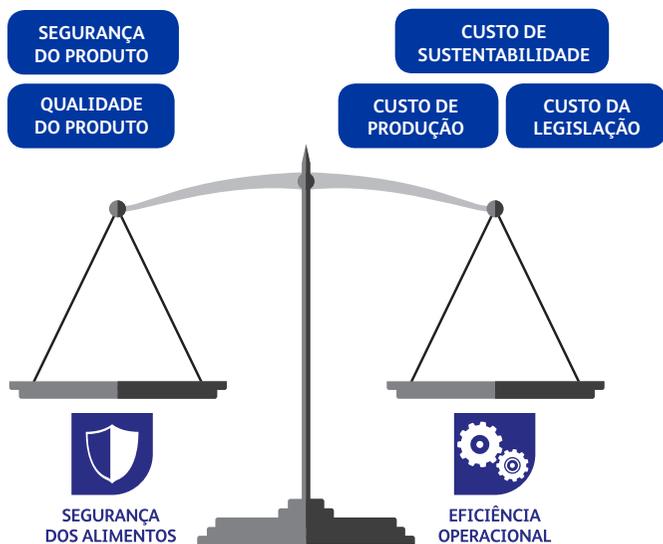


Serviços baseados no conhecimento Diversey

Com demandas crescentes, as indústrias de alimentos e bebidas precisam manter seus indicadores de desempenho (KPIs) equilibrados para continuar competitivos, atendendo às exigências ambientais e sendo gestores de marcas responsáveis.

Porém, com tantas informações disponíveis, como você pode capturar e utilizar esses dados sobre desempenho para melhorar a eficiência, a segurança dos alimentos e gerar lucratividade?

O desafio para os processadores de alimentos e bebidas é entregar produtos seguros e de qualidade, ao mesmo tempo em que reduz os custos operacionais, objetivando manter a competitividade.



Apresentando um conjunto de serviços para ajudá-lo a alcançar seus objetivos: o portfólio de Serviços baseados no conhecimento Diversey.

Uma abordagem holística para medir, monitorar e melhorar constantemente a eficiência operacional e a segurança de alimentos em suas operações.

O portfólio de Serviços baseados no conhecimento Diversey aborda os principais desafios da indústria sob cinco pilares centrais: Produtividade, Água, Energia, Lucratividade e Segurança dos Alimentos.





Processo

Todas as soluções têm três passos: Verificação, Análise e Solução.

Nossos especialistas em aplicações conduzem uma VERIFICAÇÃO sistemática, para que você confie que o serviço entregue tenha valor real às suas operações. Em seguida, os serviços de monitoramento coletam dados para que você desfrute das vantagens de uma ANÁLISE completa, e posteriormente com o auxílio da equipe da Diversey, você conseguirá RESOLVER desafios fundamentais que lhe ajudarão a ter melhorias impactantes.

Serviços baseados no conhecimento Diversey



Diversey® AquaCheck ✓
Otimização do uso de água.
PÁG. 6-7

P L A



Diversey® Alergênicos ✓
Ferramenta de diagnóstico
para controle de alergênicos
PÁG 8-9

S



Diversey® CIPCheck ✓
Otimização dos equipamentos
e processos CIP (Cleaning in
Place). PÁG 10-11

P A E S



Diversey® CIPTEC ✓
Monitoramento e análise
contínua do CIP.
PÁG 12-13

P A E S



Diversey® Dryformance ✓
Engenharia e otimização de
lubrificação seca para esteiras
transportadoras. PÁG 14-15

P A E



Diversey® Hygiene Academy ✓
Plataforma E-learning e módulos
de treinamento.
PÁG 16-17

P A E S



Diversey® Passivação ✓
Serviço de passivação para
superfícies de INOX.
PÁG 18-19

S



Diversey® SecureCheck ✓
Ferramenta de diagnóstico
para segurança de alimentos.
PÁG 20-21

S



Diversey® Videoscopia ✓
Ferramenta de diagnóstico
para inspeção de áreas de
difícil acesso. PÁG 22-23

S





AquaCheck™ ✓

Desafio

A água tem um papel fundamental no processamento de alimentos e bebidas. Por ser um dos recursos naturais mais importantes, a água, e o monitoramento de seu uso, tornou-se parte integrante das responsabilidades organizacionais.

Não importa se o objetivo é alcançar as metas de sustentabilidade ou gerenciar custos, o uso prudente da água é uma necessidade de negócio.

O gerenciamento holístico do consumo de água possibilita reduzir o volume utilizado e o seu desperdício em até 25% ou mais, em alguns casos melhorando custos totais e metas de sustentabilidade.

Solução

Ao utilizar o Diversey® AquaCheck, você pode otimizar o consumo de água e controlar os custos, criar um ambiente seguro para os colaboradores e identificar desperdícios de água que, quando sanados, resultarão em economias de recursos.

Valores

Com o Diversey AquaCheck você pode:



EFICIÊNCIA
OPERACIONAL

- Aprimorar o uso de água.
- Mensurar e rastrear todas as causas de desperdícios.
- Reduzir o tratamento de água e de efluentes, aprimorando ainda o seu desempenho econômico e ambiental.
- Determinar melhorias complementares que podem aprimorar ainda mais a eficiência operacional.
- Priorizar áreas de melhorias para ações corretivas acertivas.
- Comparar o seu negócio com o desempenho do setor utilizando as ferramentas analíticas do AquaCheck.

Recomendável
mensurar a capacidade
de redução de

50%
do volume consumido
de água.



AquaCheck™ ✓

Processo

Com a abordagem AquaCheck para o controle de água, você diminui o consumo, aprimora a eficiência operacional e reduz os custos operacionais.

O serviço é personalizado de acordo com sua planta, por meio de uma auditoria no local para garantir que a solução seja apropriada para você, entregando um retorno sobre investimento.

A identificação e quantificação sistemáticas do AquaCheck se inicia com uma análise para indicar as possibilidades de economia, uma revisão do histórico do uso de água, bem como a organização de uma linha base para guiar as decisões estratégicas.

Após finalizado o acordo, uma pesquisa do balanço hídrico detalhado é conduzido, destacando o uso e o gasto de água em toda a planta.



Ao final, você receberá um relatório de análise:

- Indicando as entradas e saídas de água.
- Calculando as perdas por vazamentos.
- Detalhando reparos e melhorias recomendadas, inclusive as economias em volume e custos.
- Comparando o seu desempenho com os padrões do setor.

Nossa equipe auxiliará na implementação das recomendações para que você possa economizar de modo rápido e fácil. Ao final, agendaremos um retorno para monitorar o uso de água, comparando-o à nova linha base.

O seu uso de água e o custo da estrutura terão um impacto positivo como resultado do processo estruturado e claro do AquaCheck, que identifica e prioriza ações para melhorias.

ESTUDO DE CASO



EFICIÊNCIA OPERACIONAL

Local

Fábrica de processamento e abate proteico de médio porte, nos Estados Unidos.

Desafio

A escassez de água foi relatada como uma grande preocupação do negócio.

Solução

Dez projetos foram identificados e concluídos, os quais geraram uma economia de 642 milhões de litros** de água e 365 mil dólares anuais anuais.



IDENTIFICAR

10
projetos



ÁGUA

642
milhões de litros economizados**

**conversão de 3,78L/ galão



LUCRO

365
mil dólares de economia anual



27%
de redução de água & efluentes



Alergênicos ✓

Desafio

No ano de 2014, segundo o FDA (US Food and Drug Administration), cerca de 33% dos casos de recall na indústria de alimentos nos EUA foram causados por falhas na gestão dos alérgenos. Na Austrália e Nova Zelândia este percentual subiu para 36%, segundo a Food Standards Agency. Esses dados confirmam que o controle de alergênicos dentro das indústrias de alimentos é parte essencial da segurança de alimentos. No Brasil, uma legislação em vigor desde 2016, discrimina os alimentos alergênicos e suas formas de controle, a fim de evitar a contaminação de outros produtos. A norma também estabelece regras para declaração de alérgenos nas rotulagens. Contudo, alguns fatores podem causar desvios nesta identificação, como falhas de Boas Práticas de Fabricação e desvios no processo de Higienização, propiciando a contaminação por proteínas alergênicas. Essa contaminação pode ocorrer desde o recebimento da matéria prima, seu armazenamento, produção, envase e embalagem até o transporte do produto final.

Solução

O Programa de Controle de Alergênicos ofertado pela Diversey minimiza os riscos de contaminação por proteínas alergênicas no processo produtivo, por meio de uma identificação das áreas de maior risco e priorização de ações para o controle/prevenção. O programa abrange um checklist com perguntas específicas que mapeiam todo o processo fabril, além de análises rápidas qualitativas específicas para cada alergênico.

A close-up photograph of various breads and pastries, including rolls and a croissant, arranged on a wooden surface. The lighting is warm, highlighting the golden-brown crusts.

100%
dos processadores de
alimentos no Brasil
devem possuir um
plano de controle
de alergênicos



Alergênicos ✓

Valores

Com o Programa de Controle de Alergênicos da Diversey, você pode:



EFICIÊNCIA
OPERACIONAL



SEGURANÇA
DOS ALIMENTOS

- Redirecionar recursos para outras áreas do processo produtivo
- Identificar pontos com maior risco de contaminação por proteínas alergênicas
- Melhorar e otimizar o processo de higienização, através de mudanças de procedimentos e químicos utilizados
- Atender as normas legais
- Identificar melhorias estruturais que possam minimizar contaminações alergênicas e/ou microbiológicas
- Identificar áreas com maior risco de contaminação por proteínas alergênicas
- Garantir um mais produto seguro no final da cadeia de produção

Processo

Identifique desvios através do mapeamento das áreas fabris e obtenha informações precisas para o controle e prevenção de contaminações. O Controle de Alergênicos consiste em:

- Avaliação das instalações, processos e procedimentos
- com a utilização de uma ferramenta desenvolvida para mapear áreas de riscos
- Verificação do processo de higienização
- Avaliação de documentações pertinentes
- Realizar coletas para identificar os possíveis contaminantes (Proteínas Alergênicas)

O Programa de Controle de Alergênicos garante o atendimento da legislação vigente, reduzindo o risco de contaminação no produto final.

Após aplicação da ferramenta Diversey, você receberá recomendações para melhoria e resolução dos desvios encontrados, otimização dos procedimentos de higienização, melhorando assim os ganhos produtivos, reduzindo desperdício de produtos químicos e os riscos de contaminação.





CIPCheck™ ✓

Desafio

Embora os sistemas Cleaning in Place (CIP) tenham sido desenvolvidos para automatizar o processo de limpeza e sanitizar com eficiência os equipamentos, quase 75% dos sistemas CIP funcionam de forma não qualificada, utilizando as configurações originais*. Isso significa que o sistema provavelmente não foi ajustado para desempenhar as funções da melhor forma possível, incluindo modificações necessárias para acomodar quaisquer alterações do processo de produção que ocorreram desde a instalação. Portanto, pode não estar desfrutando dos benefícios operacionais do investimento no sistema.

Solução

Ao utilizar o CIPCheck, você terá a vantagem de receber uma análise detalhada do uso de recursos, produtos químicos e tempo para identificar possíveis áreas de melhorias. Com essa informação, nossa equipe desenvolverá e implementará um plano de ação para fornecer ganhos de produtividade e economias de modo imediato, mantendo e, em muitos casos, aprimorando os padrões de higiene.

Valores

Com o CIPCheck, você pode:



EFICIÊNCIA
OPERACIONAL

- Determinar se melhorias adicionais, tais como equilíbrio da capacidade do sistema ou adição de um tanque de recuperação para reuso de água, podem melhorar a eficiência



SEGURANÇA
DOS ALIMENTOS

- Otimizar o desenho higiênico do sistema CIP, a eficiência energética e a automatização do processo
- Priorizar áreas de melhorias para implementação de ações corretivas
- Aprimorar a utilização de vapor
- Comparar o desempenho do sistema com o setor utilizando as ferramentas analíticas do CIPCheck
- Certificar que a sua solução química esteja adequada às sujidades presentes no processo, para entregar resultados de limpeza efetivos e repetíveis

75%

das limpezas CIP
funcionam sem otimização,
utilizando as configurações
originais



CIPCheck™ ✓

Processo

Melhore os resultados de limpeza, mantendo os padrões microbiológicos e assegure a segurança de alimentos. Com o CIPCheck:

- Nossa equipe de serviços irá conduzir uma avaliação detalhada do sistema para analisar o melhor projeto CIP, auditando os procedimentos atuais, a fim de mapear o consumo de água, energia, produtos químicos e tempo
- Quando necessário, avaliações adicionais sobre os resultados de limpeza, padrões microbiológicos, de sujidades e alergênicos podem ser solicitados
- Você receberá uma análise comparando o desempenho CIP com os padrões do setor, além de um relatório detalhado identificando áreas de melhorias.



Após o CIPCheck, você receberá recomendações baseadas em três pilares:

- Projeto higiênico eficiente
- Eficiência de limpeza
- Uso de água, energia, produtos químicos e tempo otimizados

A eficiência operacional e o custo total da produção serão impactados positivamente como resultado do processo estruturado e claro do CIPCheck, que identifica e prioriza ações de melhorias.

ESTUDO DE CASO



EFICIÊNCIA OPERACIONAL

Local

Indústria laticínica de grande porte, na Holanda

Desafio

O processo CIP possuía baixa performance

Solução

O CIPCheck identificou áreas de melhoria substancial. O monitoramento e projeto subsequentes para otimizar o processo entregou melhorias na eficiência e uso de recursos, bem como economia nos gastos.



ENERGIA

13,393
kW economizados



ÁGUA

90,000
metros cúbicos economizados



PRODUTO

1,26
milhões de kg economizados



CIPTEC

Desafio

Os sistemas CIP desempenham um papel essencial na garantia de uma higienização adequada dos equipamentos de processamento. Porém, como saber se o tempo dedicado a limpeza está sendo suficiente ou excessivo? As métricas tradicionais de limpeza CIP medem a vazão, a condutividade e a temperatura, podendo indicar se o ciclo de limpeza atendeu aos parâmetros predefinidos, mas não conseguem demonstrar o nível de limpeza em função do tempo. O tempo de cada CIP é baseado em médias empíricas, que geralmente produzem ciclos de limpeza longos demais. Ou em alguns casos, limpezas insuficientes, que afetam a segurança do produto final ou a eficiência operacional. Na realidade, a maioria dos sistemas de limpeza CIP está fazendo uma higienização excessiva de até 50%*. Embora haja muitos parâmetros de dados disponíveis, eles normalmente estão espalhados por vários sistemas e são difíceis de interpretar, especialmente porque falta monitoramento da limpeza em tempo real.

Solução

O sistema Diversey® CIPTEC conta com um exclusivo sistema de monitoramento para gerenciar seu sistema CIP em tempo real. O sistema CIPTEC mede o nível de sujidade e o nível de químicos de limpeza durante todo o processo para determinar com exatidão, a eficácia das etapas CIP e a remoção de sujidades. Com a utilização destes dados, junto com as informações de condutividade, vazão e temperatura, nossos métodos de análise de dados estatísticos calculam o processo ideal para adequar o tempo de limpeza, ao passo que mantêm a margem de segurança no nível de 6 sigma.

Valores

Com Diversey CIPTEC você pode:



EFICIÊNCIA
OPERACIONAL

- Otimizar o ciclo de limpeza, reduzindo o consumo desnecessário de água, energia e químicos
- Aperfeiçoar a utilização de químicos ao medir mais precisamente a sujidade e o volume de químicos



SEGURANÇA
DOS ALIMENTOS

- Transformar o valioso tempo de processamento em produção, ao diminuir o tempo total de limpeza
- Reduzir a quantidade de águas residuais, emissões de CO2 e a demanda de oxigênio
- Garantir o nível ideal de limpeza CIP, sem exceder ou ficar a baixo do tempo necessário
- Aprimorar o monitoramento do controle de qualidade CIP em tempo real

A maioria dos sistemas
CIP executam
a limpeza
em tempo excessivo
de até

50%*





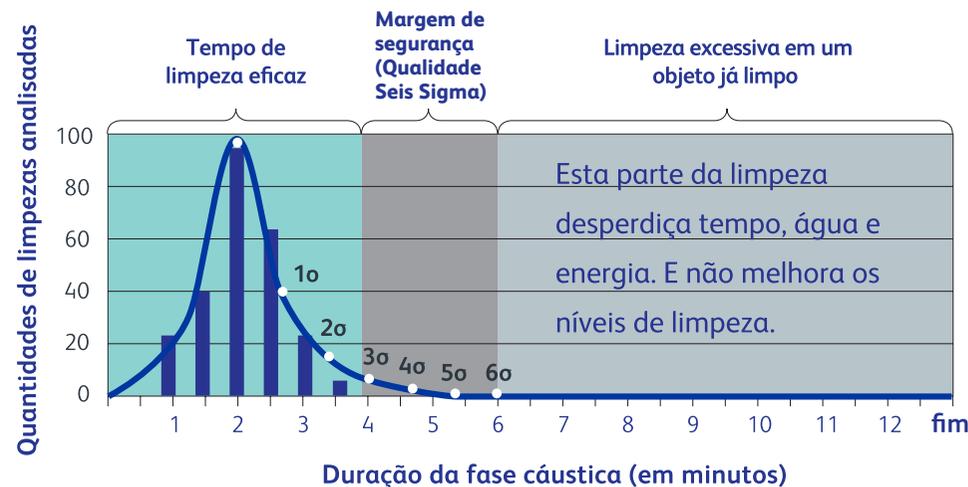
CIPTEC

Segurança estatística através de um monitoramento remoto contínuo

Com o CIPTEC, o sistema é analisado por inteiro e continuamente. Um algoritmo estatístico é utilizado para refinar o ciclo de limpeza até o nível ideal. O sistema CIPTEC reúne dados de todo o processo, incluindo: espectrofotômetros, condutividade, vazão e temperatura. Estes dados possibilitam a análise de fenômenos diferentes e a descoberta de anomalias que podem provocar variações nos resultados.

O CIPTEC segue um processo de cinco etapas:

1. **Scan** – identifica as oportunidades para aprimoramento, nas bases da limpeza CIP;
2. **Pre-study** – realiza uma avaliação para garantir os resultados da etapa de análise;
3. **Probe** – instalação do equipamento de monitoramento de dados;
4. **Analysis** – utiliza os dados para configurar a solução ideal para o sistema CIP de acordo com os produtos processados;
5. **Solve** – medição e monitoramento contínuo do sistema CIP.



ESTUDO DE CASO



EFICIÊNCIA OPERACIONAL

Local

Planta láctea que produz 200 milhões de litros por ano

Desafio

Otimização do processo CIP para obter uma capacidade adicional

Solução

6.600 horas de CIP convertidas em tempo de produção



TEMPO

6.600
horas reduzidas do tempo de CIP



ÁGUA

33M m³
economia de água e efluentes



PERFORMANCE

38M L
de economia de químicos



ENERGIA

1900
MWh de energia economizados



CUSTOS

560 M
de euros de economia total

*Dados obtidos nas mais de 200 unidades atendidas globalmente, que mostram que a maioria dos tempos de limpezas pode ser cortados pela metade.



DryFormance™

Desafio

O transporte eficaz de caixas, latas, garrafas e barris em alta velocidade entre os equipamentos da linha de envase é um dos requisitos mais importantes na operação de uma linha eficiente. Para facilitar o movimento, a esteira transportadora precisa ser lubrificada. Tradicionalmente, tem-se utilizado soluções de “lubrificação úmida”, que utilizam água e sabão. No entanto, este método utiliza muita água, impactando negativamente em seus índices de água. Além de deixar o piso molhado e escorregadio na área de produção e criar um ambiente ideal para o desenvolvimento de microorganismos.

Solução

Diversey® DryFormance combina a lubrificação seca de esteiras transportadoras com a excelência na engenharia de linhas de envase. Essa união atende as mais diversas metas de redução do consumo de água, promove a saúde e segurança dos colaboradores, assim como uma melhoria na eficiência operacional.

Valores

Com o Diversey DryFormance, você pode:



EFICIÊNCIA
OPERACIONAL



SEGURANÇA
DOS ALIMENTOS

- Reduzir as quedas e a perda de embalagens. A combinação do sistema de distribuição e aplicação Dry Lube com o lubrificante especialmente formulado possibilita o controle preciso do fluxo de garrafas durante o processo de envase;
- Melhorar os cuidados com ativos. A vida útil das esteiras transportadoras de plástico que funcionam com o sistema DryFormance aumenta muito, uma extensão de pelo menos 100%. Além disso, como as esteiras transportadoras funcionam em condições secas, os componentes mecânicos se degradarão mais lentamente, reduzindo a frequência de troca e o tempo para parada de emergência;
- Melhorar as condições de saúde, segurança e higiene. No setor de alimentos e bebidas, 90% dos escorregões decorrem de pisos molhados ou contaminados. O uso de DryFormance elimina a utilização de água para a lubrificação de esteiras transportadoras e cria um ambiente de trabalho mais seguro e higiênico.
- Reduz a necessidade de limpeza das esteiras e impede o desenvolvimento de micro-organismos, especialmente em linhas de embalagens PET.

15%-50%

redução de tempo de limpeza



DryFormance™

Processo

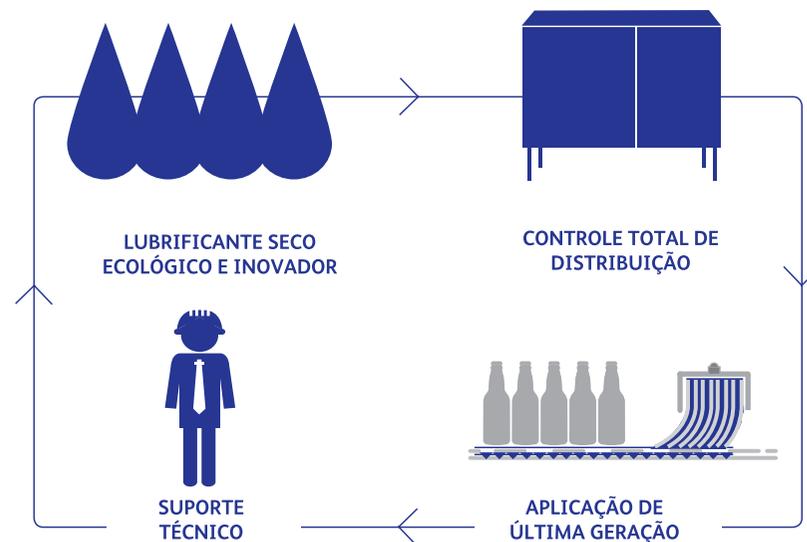
Com o DryFormance, seu sistema de lubrificação de esteiras transportadoras não será um problema.

A proposta do DryFormance cobre todo o gerenciamento do sistema de lubrificação de esteiras, incluindo: suporte técnico, lubrificantes, peças de reposição e manutenção do sistema de aplicação- tudo isso em prestação de serviço mensal.

Nossos especialistas auditarão o sistema atual de lubrificação. Incluindo uma avaliação de todas as esteiras, medição do coeficiente de atrito e as temperaturas dos motores para entender a metodologia da linha e suas características e, assim, definir as áreas que lhe proporcionará benefícios reais.

Após a auditoria, uma proposta completa do DryFormance será gerada, delineando o sistema, as vantagens operacionais que possivelmente serão alcançadas e o retorno sobre o investimento.

No contrato do projeto, os engenheiros instalarão e comissionarão o novo sistema de lubrificação de esteiras de acordo com um cronograma que minimizará o impacto no calendário de produção.



ESTUDO DE CASO



EFICIÊNCIA OPERACIONAL

Local

Cervejaria com envase em latas, no Reino Unido

Desafio

A necessidade de melhorar a segurança na área de produção, onde o piso estava coberto com a umidade do lubrificante.

Solução

Mais de 95% de redução no consumo de água em todo sistema de lubrificação.



SEGURANÇA

0
escorregões por lubrificação



ÁGUA

3M
Redução de mais de 3 milhões de litros



PERFORMANCE

100%
prolongamento da vida útil dos componentes



2%
de aprimoramento na estabilidade das embalagens

*Resultado real alcançado de até 100%. Todos os processos referentes a bebidas são diferentes e o impacto em sua unidade será calculado na avaliação inicial do DryFormance.



Desafio

A higienização é essencial na indústria de alimentos e bebidas. Ter uma mão de obra bem treinada que reconheça as questões de higiene é um passo importante para evitar riscos à segurança de alimentos e à reputação de sua marca. No entanto, a lacuna de conhecimentos é um dos principais desafios enfrentados mundialmente pela indústria. De acordo com uma pesquisa recente promovida pelo jornal inglês, The Economist, 50% das empresas de alimentos apontaram os desafios trabalhistas e, mais especificamente, mão-de-obra qualificada, como sua preocupação número um.

Ter um sistema que garanta que todos os colaboradores serão treinados para realizar o melhor possível em suas atividades pode ser, ainda, um desafio adicional. Com turnovers frequentes, administrar treinamentos pessoalmente pode ser complexo de gerenciar e ter um custo elevado.

Solução

Com esses desafios em mente, a Diversey criou a plataforma de treinamentos online Hygiene Academy. Uma solução em nuvem que lhe permite gerenciar e aplicar seus

próprios treinamentos, integrando o melhor do nosso conhecimento em suas operações. Uma pesquisa mostrou que cursos e-learning tem o poder de aumentar a taxa de conhecimento retido por seus colaboradores em até 60%, devido ao design dos treinamentos online e à capacidade do aluno aprender ao seu ritmo.

Valores

Com o Diversey Hygiene Academy você pode:



EFICIÊNCIA
OPERACIONAL

- Acessar tecnologia inovadoras em uma plataforma em nuvem que melhora a experiência do usuário e minimiza o tempo de configuração
- Eliminar a necessidade de hardware ou software caros.
- Criar, imprimir e assinar digitalmente certificados dos cursos e incorporar políticas de expiração, de acordo com as necessidades de sua empresa.



SEGURANÇA
DOS ALIMENTOS

- Entregar, consistentemente, o mesmo treinamento para todos os colaboradores, independente do idioma ou localização
- Aumentar o gerenciamento por meio dos monitoramentos oferecidos pela ferramenta. Monitorando a participação dos funcionários e fornecendo documentação aos supervisores
- Acessar relatórios para monitorar a participação, o desempenho e o progresso de cada usuário
- Economizar tempo e reduzir despesas associadas à treinamentos presenciais.

60%

é o aumento de
conhecimento retido
através de treinamentos
E-learning





Plataforma de e-learning Diversey

Os cursos e-learning do Diversey Academy estão hospedados no Sistema Diversey Online Learning Management. A plataforma simplifica a administração de treinamentos, reduz os custos de suas operações e permite entregar um treinamento consistente em toda a organização.

Módulos de treinamentos Diversey

Cursos essenciais

Os princípios básicos de higienização possibilitam a completa compreensão do papel e a importância da limpeza.

Cursos de aplicação

Treinamento desenvolvidos para processos e equipamentos específicos encontrados na indústria de alimentos e bebidas.

Cursos sobre processos

Cursos avançados dedicados às melhores práticas de fabricação.

Cursos específicos para o controle microbiológico

Cursos focados nos principais micróbios que atingem a produção de alimentos e bebidas. Uma abordagem única, desde o campo até a mesa, para controlar e reduzir os riscos à segurança de alimentos durante toda a cadeia produtiva.

Consulte o catálogo Diversey Hygiene Academy para ver a gama completa de cursos disponíveis.





Passivação ✓

Desafio

Estruturas de inox são largamente utilizadas na indústria de alimentos e bebidas. Isso se dá pela sua propriedade de atender aos quesitos sanitários e legais, e também, pela preocupação com a segurança de alimentos. No entanto, alguns fatores podem desencadear problemas neste material, como por exemplo, a corrosão, fazendo com que se perca a condição higiênica.

A corrosão é um processo que promove perda de material da superfície deixando porosidades e liberando residuais metálicos que podem contaminar o alimento e ser um fator de reações químicas diversas. Para evitar tal problema existe um tratamento para as superfícies de inox que pode reduzir a chance de corrosão ou até mesmo evita-lo, a Passivação.

Solução

O serviço de Passivação ofertado pela Diversey pode proteger a superfície do inox ao criar uma camada no nível molecular que dificulta a ligação do íon Cloro no lugar do Cromo, aumentando a estabilidade da camada superficial e evitando assim a perda de material. Reconhecida como uma prática ASTM indispensável para a indústria de alimentos em geral, a Passivação pode melhorar os padrões de higiene, prolongar a vida útil de equipamentos e tubulações, reduzir gastos com manutenção ou trocas. Esta solução é executada por meio de um processo CIP ou Imersão com produtos Diversey e acompanhamento da nossa equipe.



100%

das novas Instalações ou intervenções mecânicas devem ser passivadas de acordo com a norma ASTM A380*



Passivação ✓

Valores

Com a Passivação, você pode:



EFICIÊNCIA
OPERACIONAL

- Simplificar o gerenciamento dos processos de higienização e segurança de alimentos seguindo um plano personalizado.
- Evitar ocorrência de processo corrosivo reduzindo a ação de cloretos.
- Se beneficiar com maior produtividade de linha por reduzir risco de perda de condições sanitárias e paradas para manutenção.



SEGURANÇA
DOS ALIMENTOS

- Direcionar seus recursos para produção.
- Promover ganhos de eficiência em processo de limpeza e desinfecção.
- Determinar a qualidade da superfície em inox para produção de alimentos seguros.
- Promover condições sanitárias ideais com uma proteção a equipamentos e tubulações inox.

Processo

Identifique pontos críticos, mantenha os padrões microbiológicos e assegure a segurança de alimentos. Com a Videoscopia:

- Você irá dispor de especialistas capacitados que irá inspecionar e recomendar ações de melhoria.
- Utilizará de equipamento profissional de inspeção com resistência a água.
- Receberá um diagnóstico completo com imagens e vídeos.
- Terá a identificação das áreas avaliadas com tags personalizadas.
- Identificará o tipo de não conformidade e sugestões de ações corretivas.
- Identificará as áreas com alto risco para o produto final.
- Receberá um relatório conclusivo e classificativo.





SecureCheck™ ✓

Desafio

A segurança de alimentos é essencial na indústria de alimentos e bebidas. O menor dos erros pode ter consequências desastrosas, causando um impacto na reputação da marca e na lucratividade.

Por isso, a segurança de alimentos é importante demais para ser deixada de lado. Você precisa saber exatamente onde os problemas podem acontecer antes de se tornarem uma realidade. Pois quando um problema relacionado à segurança de alimentos é identificado, pode ser tarde demais.

Com o dado de que em 2015, 40% dos recalls de produtos alimentícios ocorreram em função de contaminação microbiológica*, está claro que é essencial focar na higiene para proteger o seu produto e promover a segurança na cadeia de produção.

Solução

O Diversey SecureCheck é uma ferramenta de diagnóstico singular que te ajuda a garantir a segurança de seus produtos alimentícios e a reduzir o risco de contaminação.

Os especialistas qualificados do programa SecureCheck visitam a sua planta e fornecem uma avaliação da operação, identificando os possíveis riscos e entregando soluções customizadas, claras e práticas para minimizar qualquer impacto.

Valores

Com o Diversey SecureCheck, você pode:



EFICIÊNCIA
OPERACIONAL

- Promover a eficiência no uso de recursos, produtos químicos e mão de obra.
- Priorizar áreas de melhorias para ações corretivas acertivas.
- Comparar a capacidade do seu negócio com o desempenho do setor utilizando as ferramentas analíticas do SecureCheck.

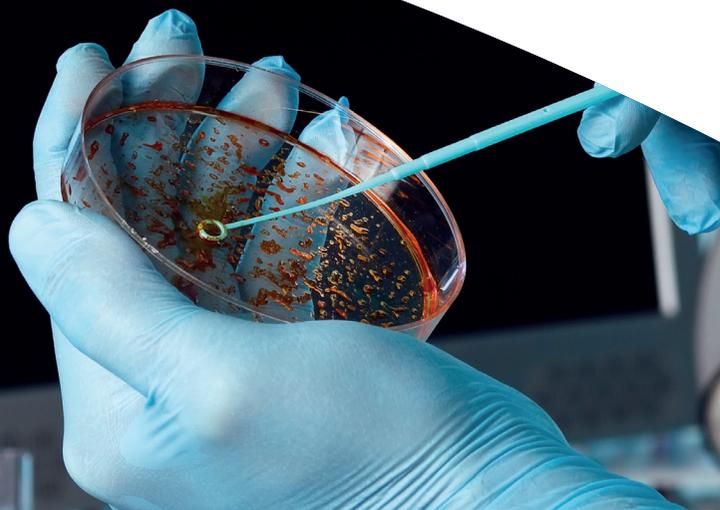


SEGURANÇA
DOS ALIMENTOS

- Identificar as áreas do processo que podem nutrir e propagar microrganismos.
- Reduzir o risco de contaminação ao implementar as recomendações indicadas.
- Simplificar o gerenciamento dos processos de higienização e segurança de alimentos seguindo um plano personalizado.

40%

das perdas de alimentos ocorrem em função da contaminação cruzada





SecureCheck™ ✓

Processo

Melhore os resultados da limpeza, mantenha os padrões microbiológicos e assegure a segurança de alimentos. Com o SecureCheck:

- Os riscos à segurança do seu produto são classificados como convencional ou crítico, possibilitando que os resultados sejam avaliados e hierarquizados como prioridade
- Monitorar os padrões e tendências do setor de alimentos que possam causar algum impacto na sua marca
- Comparar o seu desempenho com os padrões do mercado, obtendo benefícios advindos de soluções corretivas para aprimorar a segurança de alimentos
- Simplificar o gerenciamento da segurança e higiene, fazendo com que você alcance e mantenha excelentes padrões de segurança de alimentos em todas as áreas do processo de produção

Soluções Personalizadas

Com a Diversey SecureCheck, você também terá acesso ao conhecimento global da Diversey sobre soluções de higiene. Como um dos principais provedores de uma grande variedade de mercados, podemos fornecer uma compreensão sobre os desafios de higiene que afetam a indústria mundial atualmente. O Diversey SecureCheck permitirá que você avalie, monitore e gereencie seus negócios localmente e globalmente. Com acesso direto ao nosso conhecimento especializado, experiência, expertise em conjunto com uma ferramenta de diagnóstico única que identifica suas forças e minimiza suas fraquezas, você pode construir uma estratégia de higiene bem sucedida.

Passo 1: Detectar possíveis riscos

Os especialistas do programa SecureCheck são treinados para inspecionar e identificar áreas sensíveis a riscos, em todo o processo de produção. Dados relevantes para o sua planta são coletados utilizando um pacote autenticado de software.

Passo 2: Apresentar os dados

Após a inspeção ser concluída, os dados são apresentados em um formato de fácil compreensão que destaca as áreas de risco potencial e identifica os processos que podem ser melhorados.

O SecureCheck é diferente de outras auditorias: não pontua sua planta com base em um conjunto de regras. O intuito é utilizar os resultados da inspeção para desenvolver um plano de melhorias personalizado, a fim de reduzir o risco microbiológico e conseguir os melhores padrões de produção do mercado.

O SecureCheck monitora o progresso durante um tempo especificado e mensura o impacto e a efetividade das ações corretivas.



Desafio

Dentro de uma planta processadora de alimentos e bebidas, grande parte das instalações é composta por tubulações. Seja para transporte de recursos e efluentes ou para transferência do produto, as tubulações geram uma grande dificuldade de acesso visual para os processadores. A acessibilidade dificultosa para inspeções em seu interior impede o diagnóstico de fatores que influenciam diretamente na segurança de alimentos, tais como: biofilmes, soldas não sanitárias, oxidações, pontos mortos, vedações danificadas, incrustações etc.

Dados práticos dizem que 35% das tubulações utilizadas na indústria de alimentos e bebidas apresentam algum tipo de não conformidade interna*, isso impacta diretamente na segurança de alimentos dos produtos produzidos..

Solução

A Videoscopia Diversey é uma ferramenta de diagnóstico que utiliza o método de inspeção visual remota, possibilitando a avaliação de áreas de difícil acesso e que não podem ser analisadas diretamente pelo campo de visão humana.

Valores

Com a Videoscopia, você pode:



EFICIÊNCIA
OPERACIONAL

- Manter a integridade dos anéis de vedação e vedações das válvulas
- Evitar a formação de biofilmes
- Identificar a presença de corpos estranhos e pontos mortos
- Verificar as condições internas das tubulações e equipamentos
- Localizar áreas de descontinuidades e obter o perfil sanitário das soldas
- Identificar ou evitar incrustações nas tubulações
- Avaliar o processo de higienização



35%

das tubulações das indústrias de alimentos e bebidas apresentam algum tipo de não conformidade interna*



Videoscopia ✓

Processo

Identifique pontos críticos, mantenha os padrões microbiológicos e assegure a segurança de alimentos. Com a Videoscopia:

- Você irá dispor de especialistas capacitados que irá inspecionar e recomendar ações de melhoria
- Utilizará de equipamento profissional de inspeção com resistência a água
- Receberá um diagnóstico completo com imagens e vídeos
- Terá a identificação das áreas avaliadas com tags personalizadas
- Identificará o tipo de não conformidade e sugestões de ações corretivas
- Identificará as áreas com alto risco para o produto final
- Receberá um relatório conclusivo e classificativo

Após a inspeção ser concluída, os dados serão apresentados em um formato de fácil compreensão que destaca as possíveis áreas de risco e identifica os pontos críticos a serem melhorados.



A missão da Diversey é proteger e cuidar das pessoas sendo pioneiros em tecnologias de higiene, prevenção à infecção e soluções de limpeza. Desenvolvemos e entregamos produtos inovadores, serviços e tecnologia que salvam vidas e protegem nosso ambiente. Ao longo de 95 anos, a marca Diversey se tornou sinônimo de qualidade de produtos, serviços e inovação.

Para mais informações, visite www.diversey.com.br ou nos siga nas redes sociais

