

Diversey



SecureCheck™ ✓



Campylobacter

Una herramienta práctica para mejorar la seguridad alimentaria

SecureCheck-Campylobacter es una herramienta de diagnóstico única diseñada específicamente para hacer frente al riesgo de *Campylobacter* en el procesamiento de aves de corral.

Este módulo específico de SecureCheck te ayuda a mejorar y mantener las normas de seguridad alimentaria durante su proceso de manufactura, usando un software utilizado por nuestros especialistas en seguridad alimentaria para llevar a cabo una evaluación integral de su operación, identificar riesgos y proporcionar orientación clara y práctica y soluciones probadas para disminuir el riesgo de contaminación cruzada.

Agregando experiencia global al conocimiento local

SecureCheck-Campylobacter abre un enlace a nuestro conocimiento global a través de nuestro especialista local en seguridad alimentaria, dándole acceso directo a nuestro conocimiento y experiencia en higiene, microbiología y contaminación controlada. SecureCheck mide su sitio contra estándares cada vez más altos establecidos por su industria, los minoristas, y la legislación en constante cambio.

SecureCheck está en constante desarrollo y se mantiene acorde a los estándares y tendencias en la industria. Con SecureCheck pretendemos simplificar la gestión de seguridad e higiene de los alimentos en su sitio, ayudándole a lograr y mantener excelentes estándares de seguridad alimentaria y mejorando su eficiencia operativa.

VALOR

Con Diversey SecureCheck puedes:



EFICIENCIA OPERATIVA

- Simplificar la gestión de la seguridad alimentaria e higiene en su sitio en un plan a medida, para reducir el riesgo de contaminación cruzada y nuestras recomendaciones serán también ayuda a mejorar su eficiencia.
- El benchmarking y el continuo enfoque de mejora empleado por nuestros especialistas, impulsan eficiencias en utilidad, química y laboral, cuando SecureCheck es implementada.



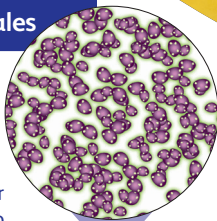
SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Identificar las áreas dentro de su proceso donde puede tener el potencial de albergar y promover la propagación de *Campylobacter*. Implementar las recomendaciones hechas, reducirá el riesgo de contaminación y mejora de la seguridad alimentaria.
- Reduce los niveles de microorganismos dentro de su instalación, en última instancia, reducir la carga sobre su producto final, resultando de mayor calidad.



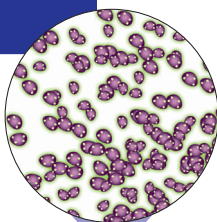
Paso uno: Detección de riesgos potenciales

Los asesores calificados del programa SecureCheck han recibido la formación necesaria para inspeccionar e identificar las áreas de riesgo en todo el proceso de producción. Mediante un programa informático especialmente diseñado por Diversey y a través de una PDA, el asesor calificado recogerá los datos más relevantes de su planta.



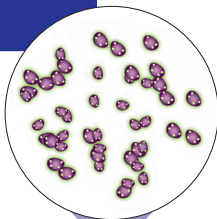
Paso Dos: Presentación de datos

Completada la inspección, los datos serán presentados en un formato sencillo que destaca las áreas potenciales de riesgo e identifica dónde se pueden mejorar los procesos.



Paso tres: Propuesta de soluciones

SecureCheck propone una serie de soluciones a medida del cliente para los riesgos identificados en áreas vitales, incluyendo: Limpieza y desinfección, Higiene personal, Buenas prácticas de fabricación, Documentación.



SecureCheck-Campylobacter monitorea el progreso sobre un determinado tiempo y mide el impacto y la eficacia del correcto comportamiento. Una vez finalizada la fase de informe inicial, nuestro especialista puede implementar y monitorear una gestión de riesgo operacional, programa diseñado para asegurar que sus instalaciones siguen funcionando a niveles óptimos de seguridad.

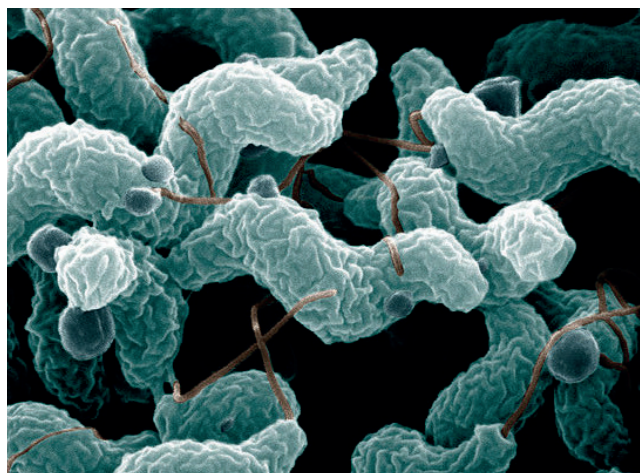
Soluciones Diversey Adaptadas

SecureCheck es una solución dentro de la cartera Diversey de servicios basados en conocimiento. Estos servicios están diseñados para ayudarlo a abordar los problemas de seguridad operacional y eficiencia operativa al tiempo que reduce los costos totales. Nuestros especialistas en aplicaciones realizan un CHECK sistemático, por lo que tendrá confianza en que el servicio entregará un valor real a sus operaciones. Luego, nuestros servicios de monitoreo recopilarán los datos para que usted se beneficie de un ANÁLISIS inicial y continuo detallado de su desempeño contra datos históricos y de referencia de la industria. Debido a que el resultado es un plan de acción personalizado que luego puede implementarse con la ayuda del equipo de Diversey, podrá RESOLVER los desafíos críticos que lo ayudarán a lograr el mayor impacto en las mejoras.

El problema de Campylobacter:

Hay varias especies de *campylobacter*, una de ellas es *Campylobacter jejuni*, es un patógeno que encabeza el principal causante de intoxicación alimentaria en Europa. Alrededor de 214,000 casos de campilobacteriosis fueron reportados en 2014, y casos no denunciados aproximados en 9 millones, lo que le costó a la Unión Europea un estimado de € 2.4bn con pérdida de productividad. Sin embargo, la campilobacteriosis puede ser fatal, con la asombrosa cifra de 100 muertes al año relacionadas con el organismo.

Para obtener más información sobre el enfoque de Diversey para *Campylobacter* Visite www.diversey.com/foodcare



Cuando inicias a Diversey SecureCheck, nuestros especialistas del sector te ayudarán a maximizar el ROI y optimizar sus ahorros y eficiencia, al trabajar con usted como socio para definir, implementar y gestionar sus proyectos. Comuníquese con nosotros hoy para comenzar: consultas@diversey.com