



BioAware

il protocollo per il rischio biologico

3.2_case history | industria alimentare

CONTROLLO QUALITÀ DELL'ARIA

TIPOLOGIA DI CLIENTE

Il cliente ha 3 stabilimenti di produzione, lavorazione e confezionamento di farinacei secchi (es: fette biscottate, grissini, ecc). Un ambiente in cui l'uso di farine e lieviti è di prassi, necessita di un controllo importante della qualità dell'aria. Nel sito in esame, a valle della campagna di monitoraggio analitica, è emersa preoccupazione in quanto l'entità dell'inquinamento microbiologico presente era di difficile interpretazione.

SERVIZI SVOLTI DA BIO AWARE

Bio Aware ha proposto un servizio comprendente:

- ✓ Assessment iniziale
- ✓ Stesura piano di campionamento con gestione del monitoraggio in loco con tecnici specializzati e prelievo di campioni in door e out door
- ✓ Consulenza specifica con stesura di relazione tecnica e affiancamento del cliente nel tempo

I RISULTATI OTTENUTI

Applicando le migliori pratiche di campionamento e gestione **Bio Aware**:

- ✓ Ha stimato la contaminazione presente tramite estrapolazione del dato a seguito di campionamenti eseguiti su volumi di aria inferiori
- ✓ Ha verificato assenza di muffe e lieviti in door tramite campionamenti specifici su piastra selettiva
- ✓ Ha stabilito differenze trascurabili dei campionamenti out door rispetto ai campionamenti in door, segno che la qualità dell'aria all'interno dello stabilimento era non soddisfacente a causa di condizioni esterne già di per sé non idonee

IN SINTESI:



Relazioni tecniche con piano di implementazione



Assessment iniziale



Stesura piano di campionamento

CONTATTI

BIO AWARE srl

Viale del Risorgimento, 7
40136 | Bologna
051 71 65 413
info@bioaware.it

www.bioaware.it