



Bandas esbelt **AM** Antimicrobios y Antibiofilms

Reducen el crecimiento microbiano en más de un 99% de un gran espectro de bacterias* (LISTERIA, SALMONELLA, ESCHERICHIA COLI, ...).

Plenamente eficaces durante toda la vida útil de la banda.

Contribuyen a una mejor gestión del sistema **HACCP**.

esbelt.com



* Tests basados en la norma ISO 22196 (Prueba de actividad antimicrobiana en plásticos y otras superficies no porosas). Equivalente a las ASTM E 2149 y la JIS Z 2801.



Bandas esbelt AM

La gama de **bandas antimicrobianas esbelt AM** representa una ayuda muy importante en las empresas alimentarias para garantizar la seguridad de los alimentos procesados, muy especialmente si la vida útil es una propiedad estratégica del alimento. Para no alterar el alimento transportado, su principio activo antimicrobiano no es bactericida, sino **bacteriostático**. Su función es prevenir que la banda añada carga microbiana al producto transportado. Reduce el riesgo de reclamaciones y devoluciones.



VENTAJAS

Inhibe la formación de Biofilms.

Reducen el crecimiento microbiano en más de un 99%. Gran efectividad ante un amplísimo espectro de bacterias y otros microbios (Listeria monocytogenes, Salmonela SPP, Escherichia coli, Staphylococcus aureus,...).

Ofrece seguridad adicional frente a auditorías y controles.

Tejidos impermeabilizados que pasan la prueba de Wicking Test G11 (wick resistant).

Evita el uso de equipos de desinfección por UV en los transportadores.

Plenamente eficaces durante toda la vida útil de la banda. Nuestro innovador componente AM está incorporado en la propia fórmula de la banda por lo que sigue actuando si la cobertura se desgasta o sufre grietas o cortes.

Contrariamente a los iones de plata usados por otros fabricantes, nuestro componente AM no es hidrosoluble.

Nuestro componente AM cumple con la legislación vigente en materia de migración química.

Nuestro agente antimicrobiano no está incorporado como nano partícula.

BENEFICIOS

Desinfección más efectiva.

(manteniendo los protocolos de limpieza y sanitización).

Evitan que la banda sea un foco de contaminación y se ponga en peligro la vida útil publicitada.

Refuerza las medidas preventivas asociadas al concepto HACCP.

Previenen la absorción de agua y aceites aumentando la higiene en aplicaciones alimenticias.

Ahorra la inversión, mantenimiento y energía que conlleva la implantación de estas lámparas.

Evita reposiciones prematuras con el consiguiente ahorro del tiempo y dinero.

Mantiene su eficacia resistiendo los más estrictos procedimientos de limpieza.

El alimento transportado mantiene sus características organolépticas. **No afecta al producto alimenticio ni a su composición.**

No puede ser inhalado. Cero riesgo medioambiental.



Principales características

- Bandas transportadoras y de proceso con propiedades antimicrobianas.
- Excelente resistencia a aceites y grasas
- Gran flexibilidad longitudinal (cantos vivos)
- Calidad alimentaria certificada FDA, Reglamento EU 1935/2004 y Reglamento EU 10/2011.
- Precio muy competitivo

Testimonio: Fábrica de procesamiento avícola

Tipo de banda	Aplicación	Tiempo de prueba*	Resultado del crecimiento bacteriológico
CLINA PREMIUM AM	Transporte de pechugas de pollo	13 h/día, 5 días/semana 7 meses	Staphylococcus aureus: reducción del 99,79 % Escherichia coli: reducción del 99,69 % **Listeria monocytogenes: reducción del 99,97%

* Cada día sujeta a un estricto protocolo de limpieza y desinfección. Control microbiológico regular de carga bacteriana de la banda en Laboratorio externo.

** Resultado obtenido tras 5 meses de prueba.

Método de prueba

La existencia de condiciones particulares en cada empresa aconseja verificaciones in situ de la efectividad antibacteriana de las bandas. El uso de placas RODAC, escobillado de superficies y similares, son métodos muy prácticos a nivel de planta, pero no pueden evitar un cierto grado de aleatoriedad en los resultados. Además no se pueden detectar biofilms con técnicas que no pueden arrancarlos. Por ello **esbelt** recomienda la realización ocasional de ensayos en muestras de banda usada, en un laboratorio externo con experiencia en la aplicación de la norma ISO 22196 (internacional), la ASTM E 2149 (americana) o la JIS Z 2801 (japonesa). Para que el test sea de la eficacia antimicrobiana (y no de la limpieza) **esbelt** aconseja que la banda de prueba tenga un tramo AM y otro no AM, y se comparen muestras de ambos tramos previamente higienizadas.

Método de muestreo

El 100% de los microbios libres no pueden detectarse con escobillones, tiras o esponjas. Las mediciones que se hacen en planta tienden a estar subvaloradas. Además, después de un protocolo de higienización, los microbios aún resistentes están en estado viable pero no cultivable (BVNC) inmediatamente debido a la agresividad química del desinfectante. El mejor momento de muestreo, para valorar la carga microbiana de una banda, es tras los paros nocturnos o de fin de semana. Incluso entonces no pueden detectarse biofilms con métodos de muestreo que no puedan arrancarlos de la banda.





Informes de la OMS señalan que 420.000 personas mueren anualmente como consecuencia de las enfermedades de transmisión alimentaria.

La mayor retirada de carne en Canadá: acuerdo de 4 millones de Usd en de la demanda judicial por carne contaminada de una importante empresa de alimentación.

17 de Julio de 2015



La demanda colectiva presentada contra una importante compañía canadiense de envasado de carne, por la contaminación por Escherichia Coli O157:H7 de la carne procesada en su planta, se saldó con el cierre de ésta y una multa de 4 millones de Usd por orden de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos en 2012.

Dicha compañía retiró más de 1,8 millones de kilos de carne contaminada en Canadá y Estados Unidos.

Ex presidente de una compañía de maní (cacañuetes) es condenado a 28 años por brote de salmonela.

21 de Septiembre de 2015



El antiguo propietario de una empresa de maní estadounidense, fue condenado a 28 años de prisión por el envío a clientes de forma consciente, de cacañuetes contaminados con salmonella, en el que murieron nueve personas y enfermaron varios cientos.

La contaminación en la planta de dicha compañía, es una de las más importantes en la historia de EEUU. El juez condenó a los responsables a 20 años de prisión.

 **esbelt**

Compañías del grupo esbelt:

● **Esbelt, S.A.**

Provença, 385
08025 Barcelona
Spain
Tel. +34-93 207 33 11
Fax + 34-93 207 13 63
www.esbelt.com
spain@esbelt.com

Esbelt GmbH

Habichtweg 2
41468 Neuss
Germany
Tel. +49-2131 9203-0
Fax +49-2131 9203-33
www.esbelt.de
info@esbelt.de

Esbelt SAS

190 Av. du Roulage / ZA du Roulage
32600 Pujaudran
France
Tel. +33-5 42 54 54 54
www.esbelt.fr
esbelt@esbelt.fr

Esbelt Corporation

1071 Cool Spring Industrial Dr.
O'Fallon, MO 63366
USA
Tel: +1-636 294 3200
Fax: +1-636 294 8656
www.esbelt.us
esbelt@esbelt.us

Esbelt ApS

Agerhatten 16B - Indgang 2
DK-5220 Odense SØ
Denmark
Tel. +45 70 20 62 09
Fax +45 66 12 62 09
www.esbelt.dk
esbelt@esbelt.dk