



SOLUCIONES ZIX. INDUSTRIA ALIMENTARIA. DESINFECTANTES

La higiene se ha convertido en uno de los factores más importantes en la producción segura de alimentos. El concepto de higiene en la industria alimentaria viene ligado al concepto de seguridad alimentaria, "conjunto de medidas adoptadas para mantener la inocuidad y pureza de los alimentos, prevenir que lleven contaminantes y evitar su difusión a la especie humana".

La correcta desinfección en la industria alimentaria es hoy en día un punto clave para prevenir y combatir los microorganismos, la inversión en higiene reduce, de una forma considerable, los costes derivados de la "no-calidad", la correcta limpieza y desinfección producen seguridad y calidad.

Los productos usados en la higiene en la industria alimentaria han de ser especialmente formulados para limpiar y desinfectar sus instalaciones con seguridad y no influir en las propiedades organolépticas de los alimentos.

BBZIX plantea una solución con productos registrados para su uso en la industria alimentaria por la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Sanidad y Consumo.

Desinfectantes

- **Zix Virox:** Desinfectante de superficies, material y ambiental. Virucida, bactericida, fungicida, esporicida y antiprotozoos.
- **Zix Virox Forte:** Desinfectante de contacto de instalaciones y superficies. Desinfectante de ambientes. Virucida, bactericida, fungicida, esporicida y antiprotozoos.

