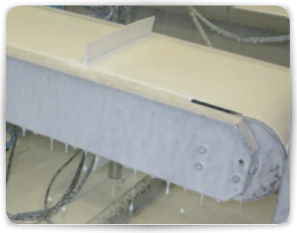
# DIVERSEY™ ПО РАБОТЕ ПРЕДПРИЯТИЯМИ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ МЯСА (ГОВЯДИНА, СВИНИНА И БАРАНИНА)

# ГИГИЕНИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ

| НАЗВАНИЕ | ЧТО ЭТО ТАКОЕ? | ВЫГОДЫ | ПРЕИМУЩЕСТВА | РЕГИОН |
|---|---|---|---|---|
| **Моющие средства для внешней мойки (Open Plant Cleaning)** | | | | |
| **АССОРТИМЕНТ МОЮЩИХ СРЕДСТВ ДЛЯ ОРС** | Моющие и дезинфицирующие средства разработаны для мойки помещений, внешних поверхностей оборудования и ручной мойки инструментов. Профессиональные моющие средства предназначены для ручной мойки, спрей-мойки с помощью пены /геля либо мойки замачиванием. Средства на основе биоцидов, эффективные против бактерий, дрожжей, грибка и вирусов. | • Широкий выбор моющих средств для ручной мойки, пенных и гелевых моющих и дезинфицирующих средств<br>• Разработаны для применения на пищевых предприятиях<br>• Дезинфектанты, утвержденные для применения местными нормативными актами | • Средства для мойки всех типов пищевого оборудования, начиная с ручной мойки тонких деталей до автоматической пенной мойки блоков розлива либо охладителей и морозильных туннелей. | ✓ NA<br>✓ EU<br>✓ LA<br>✓ ANZ<br>✓ AMAT |
| **ENDURO POWER™**  | Уникальная технология Enduro Power™ комбинирует свойства пены и геля, создавая разнородное средство, которое можно наносить с помощью имеющегося пенного оборудования. Средства серии Enduro Power™ наносятся ровным слоем и отлично прилипают к поверхности. | • Более долгое время контакта с поверхностью<br>• Сокращение потребления воды<br>• Сокращение рабочих затрат<br>• Повышенная производительность<br>• Надежность<br>• Наносится с помощью обычных станций для пенной обработки | • Надежные средства для мойки всех типов пищевого оборудования на предприятиях, где обычные моющие средства могут быть заменены высокоэффективной профессиональной продукцией, наносимой под низким либо средним давлением. Идеально подходит для помещений, где должны соблюдаться высокие гигиенические требования. | ✓ NA<br>✓ EU<br>✓ LA<br>✓ ANZ<br>✓ AMAT |
| **ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА** | Средства для ухода за руками, разработанные для предприятий пищевой промышленности. Упаковка продукции, имеющая четкую цветовую маркировку, специальное дозирующее оборудование и система знаков предназначены для использования на входе в производственные помещения и в специально выделенных зонах. | • Удобная упаковка<br>• Диспенсеры гигиенического дизайна<br>• Возможно обучение и предоставление дополнительных наглядных материалов<br>• Оборудование для гигиенических барьеров | • Средства для последовательной программы личной гигиены, требующей строгого контроля во избежание перекрестного заражения пищевых продуктов. | ✓ NA<br>✓ EU<br>✓ LA<br>✓ ANZ<br>✓ AMAT |
| **УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ** | Ассортимент продукции Diversey™ для уборки помещений включает моющие средства по уходу за полами Taski®, поломоечную технику, а также средства серии Suma® и RoomCare®, применяемые для уборки помещений в зданиях; средства наносятся с помощью дозирующего оборудования. | • Широкий выбор продукции<br>• Концентрированные средства<br>• Диспенсеры и дозирующее оборудование | • Средства для обработки различных зон, начиная с зоны приемки, гардеробов и санитарных зон до помещений кухонь столовых. | ✓ NA<br>✓ EU<br>✓ LA<br>✓ ANZ<br>✓ AMAT |
| **ПРОГРАММА МОЙКИ КОНВЕЙЕРОВ** | Нестандартное решение, сочетающее инженерные проекты от Diversey™ и широкий ассортимент средств для автоматической мойки конвейерных лент. | • Экономия воды<br>• Экономия времени<br>• Экономия энергии<br>• Экономия трудозатрат<br>• Стабильные результаты мойки<br>• Сокращение рисков порчи продукции | • Уникальные решения по обработке всех видов конвейерных лент и конвейеров различных конструкций и материалов. | ✓ NA<br>✓ EU<br>✓ LA<br>✓ ANZ<br>✓ AMAT |

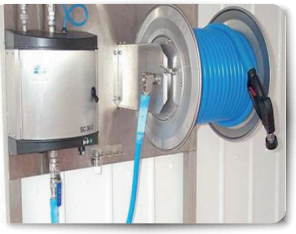
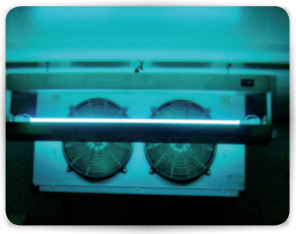
© 2013 Sealed Air Corporation, all rights reserved

# DIVERSEY™ ПО РАБОТЕ ПРЕДПРИЯТИЯМИ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ МЯСА (ГОВЯДИНА, СВИНИНА И БАРАНИНА)

# ГИГИЕНИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ

| НАЗВАНИЕ | ЧТО ЭТО ТАКОЕ? | ВЫГОДЫ | ПРЕИМУЩЕСТВА | РЕГИОН |
|---|---|---|---|---|

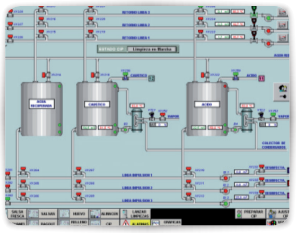
## Моющие средства для внешней мойки (Open Plant Cleaning)

| НАЗВАНИЕ | ЧТО ЭТО ТАКОЕ? | ВЫГОДЫ | ПРЕИМУЩЕСТВА | РЕГИОН |
|---|---|---|---|---|
| **ПРОГРАММА МОЙКИ ВО ВРЕМЯ ПЕРЕРЫВОВ** | Программа мойки во время перерывов от Diversey™ имеет целью акцентировать внимание на необходимость мойки во время поизводственного процесса для ограничения роста микроорганизмов на пищевом производстве. Особенно подходит для зон с большими объемами производства, где загрязнения образуются довольно быстро. Программа промежуточной обработки от Diversey™ обеспечит сокращение числа патогенных микроорганизмов до безопасного для продуктов уровня в течение всего производственного дня. | • Уменьшение рисков порчи продуктов<br>• Повышение производительности<br>• Использование лучших методов работы<br>• Рекомендованная продукция и оборудование для достижения наилучших результатов | • Средства помогают поддерживать надлежащий уровень гигиены в течение всего производственного дня в таких критических точках, как конвейерные ленты, резальные и ломтерезальные машины, зоны сбора пищевых продуктов и упаковочные аппараты. | ☑ NA<br>☑ EU<br>☑ LA<br>☑ ANZ<br>☑ AMAT |
| **ДИСПЕНСЕРЫ И ДОЗИРУЮЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ**  | Современные качественные диспенсеры и дозирующее оборудование в совокупности с различными химическими средствами. Автоматическая система дозирования может быть установлена в любой зоне, где используются химические средства. Это приведет к уменьшению рисков и повысит производительность. Наши инженеры могут порекомендовать основные зоны для наиболее удобной установки оборудования. | • Тщательно отобранный ассортимент качественного оборудования, опробованного нашими клиентами на своих предприятиях.<br>• Возможно оказание сервисных услуг по монтажу и техобслуживанию | • Безопасные и надежные решения для обеспечения эффективного дозирования химических средств, начиная от средств с малыми концентрациями и до максимально возможных. | ☑ NA<br>☑ EU<br>☑ LA<br>☑ ANZ<br>☑ AMAT |
| **ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ УФ-ДЕЗИНФЕКЦИИ AURORA UV**  | Дезинфекция воздуха и поверхностей с помощью Aurora поможет усилить защиту от микроорганизмов в производственных зонах с помощью УФ-технологии. Различные виды установок, такие как подвесные УФ-установки тоннельного типа, потолочные установки и свободностоящие УФ-установки для дезинфекции конвейерных лент, могут быть использованы для конструирования УФ-систем, индивидуально разработанных для клиента. | • Непрерывная дезинфекция<br>• Возможность увеличения сроков хранения продуктов | • Инновационные решения по контролю гигиены в зонах, требующих особого внимания. Установки обеспечат прекрасное качество воздуха в помещениях и отличную гигиену поверхностей во время производства, безопасно для работы операторов. | ☐ NA<br>☑ EU<br>☐ LA<br>☑ ANZ<br>☐ AMAT |
| **АЭРОЗОЛЬНАЯ ОБРАБОТКА** | Установки для качественной обработки воздуха и дозирующее оборудование в совокупности с химическими средствами гарантируют превосходное качество воздуха и дезинфекцию поверхностей. | • Периодическая обработка помещений<br>• Использование наилучших производственных практик<br>• Достижение наилучших результатов при использовании рекомендованных продуктов и оборудования | • Протестированные химические средства для обеспечения контроля гигиены в зонах, требующих особого внимания. Установки обеспечат отличное качество воздуха и поверхностей перед началом производственного цикла и контроль безопасности работы операторов. | ☑ NA<br>☑ EU<br>☑ LA<br>☑ ANZ<br>☑ AMAT |

© 2013 Sealed Air Corporation, all rights reserved

# DIVERSEY™ ПО РАБОТЕ ПРЕДПРИЯТИЯМИ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ МЯСА (ГОВЯДИНА, СВИНИНА И БАРАНИНА)

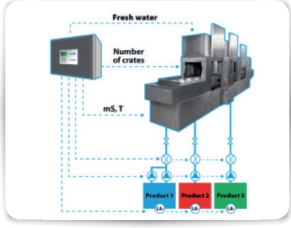
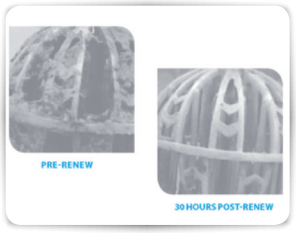
# ГИГИЕНИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ

| НАЗВАНИЕ | ЧТО ЭТО ТАКОЕ? | ВЫГОДЫ | ПРЕИМУЩЕСТВА | РЕГИОН |
|---|---|---|---|---|
| **Средства для внутренней мойки** | | | | |
| **ХИМИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ДЛЯ CIP МОЙКИ** | Внутренняя мойка (CIP) - это процедура мойки и дезинфекции производственных зон с использованием автоматизированных систем. Широкий ассортимент продукции Diversey™ для CIP составляют моющие и дезинфицирующие средства с низким уровнем пенообразования, разработанные для циркуляции внутри производственного оборудования, находящегося в собранном виде. Общее воздействие турбулентности раствора внутри оборудования, химической энергии и нагрева способствуют удалению налета отложений и микроорганизмов из трубопроводов и дополнительного оборудования без потерь времени, демонтажа и ручной обработки. | • Разработаны для применения на пищевых производствах<br>• Дезинфектанты, утвержденные для применения местными нормативными актами<br>• Операторы как правило не контактируют с CIP средствами; это повышает безопасность работы операторов и эффективность мойки | • Средства для мойки последовательно соединенных емкостей, систем трубопроводов, клапанов, автоматических линий, варочных котлов и другого оборудования, пригодного для внутренней обработки. | ✓ NA<br>✓ EU<br>✓ LA<br>✓ ANZ<br>✓ AMAT |
| **НАСТРАИВАЕМАЯ СИП-УСТАНОВКА** | Настраиваемая (гибкая) СИП-установка представляет собой уникально смоделированное решение для множества объектов мойки, встречающихся на пищевых предприятиях. Данная установка позволит повысить производительность, сократить потребление химии и воды, а также уменьшить влияние на окружающую среду. | • Использование инженерного опыта от Diversey™ по разработке систем мойки<br>• Сокращение потребления средств при мойке и ополаскивании<br>• Использование высокоэффективных моющих средств<br>• Расчет индивидуальной программы мойки для каждого объекта | • Средства для мойки последовательно соединенных емкостей, систем трубопроводов, клапанов, автоматических линий, варочных котлов и другого оборудования, пригодного для внутренней обработки. Каждый отдельный объект может иметь протокол оптимизации мойки с указанием соответствующего потока, температуры и концентрации, что гарантирует реальный результат. | ✓ NA<br>✓ EU<br>✓ LA<br>✓ ANZ<br>✓ AMAT |
| **ОПТИМИЗАЦИЯ СИП-УСТАНОВОК**  | Оптимизация СИП-установок для достижения наилучших результатов мойки, сокращения потребления химии, воды и времени СИП цикла. | • Сокращение потребления воды, энергии и времени<br>• Повышение производительности<br>• Эффективный расход средств | • Метод, разработанный на основе обширного опыта, обеспечивает минимизацию затрат на уже существующем оборудовании. | ✓ NA<br>✓ EU<br>✓ LA<br>✓ ANZ<br>✓ AMAT |
| **ИНЖЕНЕРНЫЕ РЕШЕНИЯ** | От танков для безопасного хранения химии и СИП-станций до комплексных систем мойки, инженерные решения от Diversey™ созданы для оценки, планирования, реализации и управления проектными работами. | • Единый поставщик оборудования и химии<br>• Использование обширного опыта инженеров Diversey™ по разработке систем мойки | • Решения для всех проектов, где требуются безопасные и надежные системы мойки. | ✓ NA<br>✓ EU<br>✓ LA<br>✓ ANZ<br>✓ AMAT |
| **ПРОГРАММЫ ОБРАБОТКИ ВОДЫ ОТ КОМПАНИИ GE**<br>Distributor<br>Water & Process Technologies | В качестве дистрибьютора компании GE предлагаются решения для полного контроля качества воды, водопользования и сточных вод. Компания GE обеспечивает управление водопользованием, в ассортименте компании имеются как средства для работы бойлеров и испарителей, так и химия для водоподготовки. | • Сокращение затрат на воду<br>• Сокращение затрат на техобслуживание и инвестиции в оборудование<br>• Сокращение рисков порчи продуктов<br>• Более эффективная система парообразования | • Компания GE обеспечивает управление водопользованием, в ассортименте компании имеются как средства для работы бойлеров и испарителей, так и химия для систем очистки сточных вод. Средства и услуги от компании GE в комбинации с программой Aqua-Check™ от Diversey™ обеспечивают комплексное решение по системе водопотребления. | ✓ NA<br>✓ EU<br>✓ LA<br>✓ ANZ<br>✓ AMAT |

© 2013 Sealed Air Corporation, all rights reserved

# DIVERSEY™ ПО РАБОТЕ ПРЕДПРИЯТИЯМИ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ МЯСА (ГОВЯДИНА, СВИНИНА И БАРАНИНА)

# ГИГИЕНИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ

| НАЗВАНИЕ | ЧТО ЭТО ТАКОЕ? | ВЫГОДЫ | ПРЕИМУЩЕСТВА | РЕГИОН |
|---|---|---|---|---|
| **Гигиенические решения для Цеха упаковки** | | | | |
| **DIVERCONTROL ПРОГРАММА МОЙКИ ТАРЫ**   | Технология дозирования и система измерений DiverControl позволяет пользователям удаленно контролировать тоннельные моечные машины. Технология DiverControl может быть подстроена под любую моечную машину, управление параллельно дозированием до трех химических средств и работой до шести моечных машин. | • Контроль концентрации химии, потребления воды, температуры<br>• Отслеживание количества промытых ящиков / поддонов / форм / бутылок<br>• Управление дозированием до трех химических средств и работой до шести моечных машин<br>• Управление в реальном времени через защищенную интернет связь | • Комплексное решение по мойке форм, ящиков и СИП танков, обеспечивающее правильные параметры и данные мойки для удаленного контроля и выполнения программы обеспечения качества. | ☑ NA<br>☑ EU<br>☑ LA<br>☑ ANZ<br>☑ AMAT |
| **Управление процессами и предоставление надежных решений** | | | | |
| **ПРОГРАММА AQUACHECK™** | Программа AquaCheck™ от Diversey™ предоставляет информацию по всем процессам на предприятии, связанным с водопользованием, а также идеи, проекты и инструмент по внедрению методов определения ранее не идентифицированной экономии водных ресурсов. | • Экономия воды и сточных вод<br>• Отслеживание потребления воды на всем предприятии по заказу клиента<br>• Список проектов и возможности по сокращению затрат, повышение производительности<br>• Показатели по потенциальному возврату инвестиций | • AquaCheck™ идеально внедряется на всей территории предприятия с целью измерения, контроля и оптимизации потребления воды. Отдельные зоны водопотребления могут быть проконтролированы и оптимизированы, но реальная прибыль может быть оценена лишь при соблюдении всех рекомендаций. | ☑ NA<br>☑ EU<br>☑ LA<br>☑ ANZ<br>☑ AMAT |
| **ПРОГРАММА ENERGYCHECK™** | Программа EnergyCheck™ использует методы от Diversey™: Сканирование, Опробирование, Методы Решения, предоставляя предприятию идеи, проекты и инструмент по внедрению способов определения ранее не идентифицированных энергозатрат. | • Экономия энергии<br>• Анализ индивидуальных потребителей энергии на предприятии по заказу клиента<br>• Проекты по сокращению затрат и модернизации производства<br>• План внедрения, по которому будут осуществлены проекты в течение согласованного периода времени | • EnergyCheck™ идеально внедряется на всей территории предприятия с целью измерения, контроля и оптимизации потребления энергии. Отдельные зоны энергопотребления могут быть проконтролированы и оптимизированы, но реальная прибыль может быть оценена лишь при соблюдении всех рекомендаций. | ☑ NA<br>☑ EU<br>☐ LA<br>☑ ANZ<br>☑ AMAT |
| **ВОЗДУХООЧИС-ТИТЕЛЬНЫЕ УСТАНОВКИ RENEW®**   | Инновационный продукт для обеспечения контроля загрязнения воздуха на предприятии, предоставление значительных преимуществ для производственных помещений и безопасной работы по сравнению с обычной процедурой очистки. Воздухоочистительные установки ReNew® Air использует энзимы, ПАВы и слабую органическую кислоту в совокупности с дозирующим оборудованием ReNew®, а также осуществляют контроль работы систем кондиционирования и очистки воздуха с целью достижения наилучших результатов. | • Сокращение общих эксплуатационных расходов<br>• Использование малого количества химических средств<br>• Сокращение рисков, связанных с использованием химических средств<br>• Потребление меньшего количества воды и энергии | • Разработаны для предприятий, где загрязненный воздух оказывает значительное влияние на окружающую среду. | ☑ NA<br>☑ EU<br>☑ LA<br>☑ ANZ<br>☑ AMAT |

© 2013 Sealed Air Corporation, all rights reserved

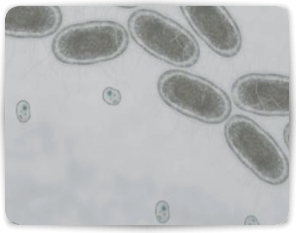
# DIVERSEY™ ПО РАБОТЕ ПРЕДПРИЯТИЯМИ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ МЯСА (ГОВЯДИНА, СВИНИНА И БАРАНИНА)

# ГИГИЕНИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ

| НАЗВАНИЕ | ЧТО ЭТО ТАКОЕ? | ВЫГОДЫ | ПРЕИМУЩЕСТВА | РЕГИОН |
|---|---|---|---|---|

## Управление процессами и предоставление надежных решений (продолжение)

### КОНТРОЛЬ НАЛИЧИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ LISTERIA



Методика определения рисков заражения и средства для контроля микроорганизмов типа Listeria. Listeria является уникальным микроорганизмом, который может «выживать» при экстремальных условиях на предприятии. Программа контроля Listeria представляет собой методику, наработанные производственные практики и санитарные процедуры, направленные на анализ наличия и сокращение случаев заражения.

- Безопасность потребителя
- Защита брэнда
- Защита от рисков и возможных судебных издержек

- Решение, предлагающее все необходимые меры для управления рисками заражения Listeria на пищевом производстве.

☑ NA
☑ EU
☑ LA
☑ ANZ
☑ AMAT

### ИЗМЕРЕНИЕ ATP

SystemSURE™ Plus позволяет быстро определить эффективность мойки и гигиеническое состояние поверхностей и качество воды, обеспечить качество продукта и сокращение затрат. SystemSURE™ Plus измеряет аденозинтрифосфат (ATP), молекулу, являющуюся универсальным источником энергии, содержащуюся в клетках всех животных, растений, бактерий, дрожжей и плесени.

- Оптимизация и контроль процедур мойки
- Обеспечение качества продукта и увеличение сроков хранения
- Содействие в развитии и оптимизации определенных процедур HACCP
- Защита марки и репутации
- Наличие систем контроля гигиены

- Небольшого размера, облегченный портативный инструмент для быстрого контроля уровня гигиены и обеспечения выполнения Программы по контролю за аллергенами.

☑ NA
☑ EU
☐ LA
☑ ANZ
☑ AMAT

### СИСТЕМА SECURECARD™

Система безопасности для создания Процедур мойки и Стандартизованных технологических операций. Удобная в эксплуатации система SecureCard™ позволяет разработать процедуру мойки для каждой единицы оборудования на предприятии, расположенной в одной зоне, с возможностью вносить изменения с помощью одной команды на компьютере.

- Просто в использовании
- Автоматическое форматирование
- Упрощенная настройка
- Комплексный контроль документации
- Записи по тренингам

- Инструмент, сформированный программным обеспечением, по быстрому и эффективному внедрению нормативных методов и предоставлению документации.

☑ NA
☑ EU
☐ LA
☑ ANZ
☑ AMAT

### SECURECHECK™

Уникальный диагностический инструмент, предоставляющий всестороннюю оценку работы предприятия, определяющий потенциальные риски пищевой безопасности и предоставляющий четкие и практические решения. Предоставление расширенного аудита предприятия. Специальный пакет программного обеспечения для рынка производителей копченостей и мясоперерабатывающих производств.

- Защита марки
- Пищевая безопасность
- Анализ контрольных точек по стандартам отрасли
- Анализ тренда

- Инструмент, сформированный программным обеспечением, по внедрению нормативных методов управления МБ рисками, предоставлению лучших решений в индустрии для управления выявленными рисками.

☑ NA
☑ EU
☑ LA
☑ ANZ
☑ AMAT

### iCMS

iCMS обеспечивает постоянное удовлетворение нужд, связанных с безопасностью пищевого производства: планирование, обеспечение выполнения задач, контроль и процедуры, связанные с гигиеническим состоянием всех критических зон предприятия. Это позволяет вашему клиенту сконцентрироваться на производстве качественного товара. iCMS включает в себя все аспекты гигиены на предприятии и предназначена для внедрения на любой стадии производственного процесса, тогда как учетные данные по состоянию гигиены на производстве хранятся в специально отведенном месте.

- Программное обеспечение, разработанное для поддержания последовательного и реального уровня гигиены на пищевом производстве
- Определение, отслеживание и регулирование гигиенических процедур
- Управление в реальном времени через защищенную интернет связь

- Инструмент, сформированный программным обеспечением, по быстрому и эффективному созданию, планированию и контролю всех нормативных целей как основа для комплексного Стандартизованного технологического процесса мойки.

☑ NA
☑ EU
☐ LA
☑ ANZ
☑ AMAT

© 2013 Sealed Air Corporation, all rights reserved