

*produzione
production*

*trasformazione
processing*

*distribuzione
distribution*

*consumo
consumption*



Igiene
alimentare

*Food
hygiene*

Speciale distribuzione e consumo

Special distribution and consumption



2004 -

CE 852/2004 -

Il regolamento CE 852/2004 stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori di tutte le fasi del settore alimentare: produzione, trasformazione e distribuzione.

Con distribuzione si intende qualsiasi attività di vendita e consumo di alimenti come sotto elencato.

***EC Regulation 852/2004** provides general rules on food hygiene for operators at all stages of the food sector: production, processing and distribution.*

Distribution means any activity involving the sale and consumption of food as listed below:

**Supermercati
Pescherie
Panifici
Bar
Ristoranti
Take away**

**Supermarkets
Fishmongers
Bakeries
Bars
Restaurants
Take-away**



La responsabilità degli operatori nel garantire la sicurezza di tutte le fasi si traduce nell'applicazione generalizzata di procedure basate sui principi del sistema HACCP e di una corretta prassi igienica.

The responsibility of operators to ensure the safety of all stages is expressed in the generalised application of procedures based on HACCP principles and good hygiene practice.



Un trasferimento accidentale di sostanze agli alimenti è il principale responsabile del rischio d'intossicazione perché può modificare la composizione chimica di quest'ultimo rendendolo nocivo o comunque poco salubre.

La principale responsabilità degli operatori del settore alimentare si traduce quindi nell' identificare i punti critici e minimizzare questo rischio di contaminazione.

CONTAMINAZIONE TRA ALIMENTI:

Cotto e crudo

Tra allergizzanti

CONTAMINAZIONE TRA ATTREZZI:

Attrezzatura pulita con quella potenzialmente contaminata

Attrezzatura utilizzata nelle aree promiscue con quelle specifica per le aree di lavorazione degli alimenti

La gamma Igeax in 5 colori consente di identificare facilmente qualsiasi area e destinazione d'uso.

Un ulteriore vantaggio di poter scegliere il colore dell'attrezzatura è il contrasto con gli alimenti, in modo da rendere facilmente identificabili eventuali corpi estranei.

Accidental transfer of substances to food is the main cause of the risk of intoxication because it can change its chemical composition, making it harmful or otherwise unhealthy.

The main responsibility of food business operators is therefore to identify the critical points and minimise this risk of contamination.

FOOD CONTAMINATION:

Cooked and uncooked

Among allergens

TOOLS CONTAMINATION:

Clean equipment with potentially contaminated equipment

Equipment used in mixed areas with those specific to areas where food is processed

The Igeax range in 5 colours makes it easy to identify any area and purpose.

An additional advantage of choosing the colour of the equipment is that it contrasts with the food, making easily identifiable any foreign bodies.





La conformità passa
dalla scelta dei materiali...

*Compliance depends
on the choice of materials...*

La normativa CE 852/2004 prevede

“Tali attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire”

Legno, fibre naturali in genere e ferro sono difficilmente compatibili con ambienti dove vengono trasformati e distribuiti gli alimenti per la loro caratteristica di creare condizioni ideali alla proliferazione batterica.

EC Regulation 852/2004 states

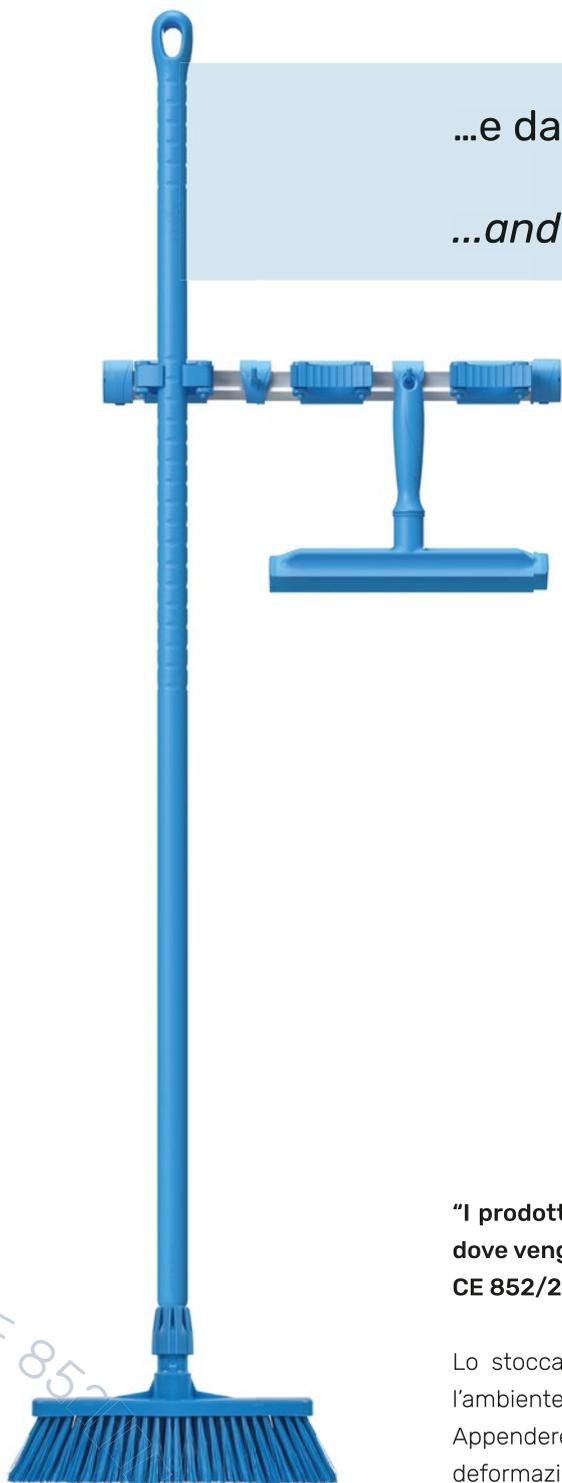
“Such equipment must be made of corrosion-resistant material and easy to clean”

Wood, natural fibres in general and iron are hardly compatible with environments where food is processed and distributed due to their characteristic of creating ideal conditions for bacterial proliferation.



...e da un adeguato stoccaggio

...and proper storage



“I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti”

CE 852/2004

Lo stoccaggio è un aspetto importante per non compromettere il risultato igienico, l'ambiente deve essere pulito, asciutto e lontano da fonti di contaminazione.

Appendere l'attrezzatura ha il vantaggio di mantenerla lontana dal pavimento, ridurre la deformazione di setole e gomma e facilitare le operazioni di pulizia della stessa area di stoccaggio.

“Cleaning and disinfection products must not be stored in areas where food is handled”

EC 852/2004

Storage is an important aspect in order not to compromise the hygienic result, the environment must be clean, dry and away from sources of contamination.

Hanging the equipment has the advantage of keeping it off the floor, reduces the deformation of bristles and rubber and facilitates cleaning of the storage area itself.

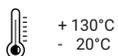
Spazzola rettangolare piccola - *Small rectangular brush*



Piccola spazzola con impugnatura sagomata e setole corte.
Small brush with shaped hand-grip and short bristles.

codice / code	dimensioni / size	colori / colours	altezza setola / bristle height	materiale / material	pz. / pcs.
1003	115 x 43 x 46 mm	B R Y G W	23 mm	PP - PBT	6

Spazzola con impugnatura - *Brush with hand-grip*



Spazzola con speciale impugnatura per pulire i macchinari in modo più igienico e sicuro.
Brush with special hand-grip for more hygienic and safer machine cleaning.

codice / code	dimensioni / size	colori / colours	altezza setola / bristle height	materiale / material	pz. / pcs.
1015	155 x 70 x 80 mm	B R Y G W	30 mm	PP - PBT	6

Spazzola rotonda - *Round brush*



Spazzola rotonda con impugnatura ergonomica, per la pulizia di superfici curve e irregolari.
Round brush with ergonomic hand-grip, for cleaning curved and uneven surfaces.

codice / code	dimensioni / size	colori / colours	altezza setola / bristle height	materiale / material	pz. / pcs.
1012	120 x 120 x 105 mm	B R Y G W	42 mm	PP - PBT	6

Spazzolino rettangolare con manico - *Small rectangular brush with handle*



Spazzolino per la pulizia di angoli e spazi stretti. Ideale per la pulizia di stoviglie e lavori di precisione.
Brush for cleaning corners and tight spaces. Ideal for cleaning dishes and precision work.

codice / code	dimensioni / size	colori / colours	altezza setola / bristle height	materiale / material	pz. / pcs.
1004	235 x 40 x 50 mm	B R Y G W	30 mm	PP - PBT	12

Spazzola con manico medio - *Medium handle brush*



Spazzola con manico sagomato per la pulizia di attrezzature con forme regolari o piani di lavoro.
Brush with shaped handle for cleaning equipment with regular work surfaces.

codice / code	dimensioni / size	colori / colours	altezza setola / bristle height	materiale / material	pz. / pcs.
1005	390 x 55 x 70 mm	B R Y G W	55 mm	PP - PBT	12

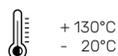
Spingiacqua monoblocco con impugnatura - *One piece squeegee with grip*



Spingiacqua con impugnatura per pulire più comodamente tavoli e piani di lavoro.
Squeegee with grip to clean tables and worktops more comfortably.

codice / code	dimensioni / size	colori / colours	altezza lama / blade height	materiale / material	pz. / pcs.
1059	300 x 40 x 250 mm	B R Y G W	40 mm	PP - TPE	6

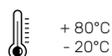
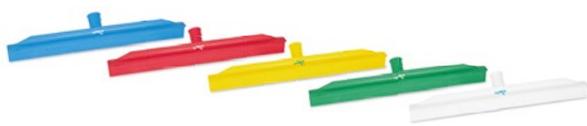
Scopa bassa - *Short broom*



Scopa standard per pulizia generica. Leggera e versatile, perfetta in tutti gli ambienti di lavoro.
Standard broom for general cleaning. Lightweight and versatile, perfect in any work environment.

codice / code	dimensioni / size	colori / colours	altezza setola / bristle height	materiale / material	pz. / pcs.
1031	340 x 75 x 195 mm	B R Y G W	80 mm	PP - PBT	5

Spingiacqua monoblocco - *One piece squeegee*



Spingiacqua monoblocco, ideale sulle superfici lisce per pulirle da acqua e residui liquidi.
One piece squeegee, ideal on smooth surfaces to clean them from water and liquid residues.

codice / code	dimensioni / size	colori / colours	materiale / material	pz. / pcs.
1056	450 x 40 x 105 mm	B R Y G W	PP - TPE	6
1057	550 x 40 x 105 mm	B R Y G W	PP - TPE	6
1058	750 x 40 x 105 mm	B R Y G W	PP - TPE	6

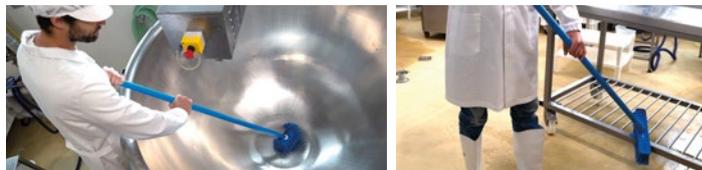
Spazzolone - *Washing brush*



Spazzolone con setole corte per la pulizia di sporco ostinato.
Washing brush with short bristles for cleaning stubborn dirt.

codice / code	note / notes	dimensioni / size	colori / colours	altezza setola / bristle height	materiale / material	pz. / pcs.
1016	30 cm	315 x 65 x 145 mm	B R Y G W	38 mm	PP - PBT	4
1010	45 cm	465 x 65 x 145 mm	B R Y G W	40 mm	PP - PBT	4
1014	60 cm	610 x 65 x 145 mm	B R Y G W	36 mm	PP - PBT	4

Manico monoblocco - One piece handle



Manico monoblocco forte e resistente, il pomello e il diametro di 32 mm lo rendono ergonomico e comodo da usare. Dotato di filetto italiano 22 mm.
Strong and resistant one piece handle, the knob and the 32 mm diameter make it ergonomic and easy to use. Equipped with 22 mm Italian thread.

codice / code	dimensioni / size	colori / colours	materiale / material	pz. / pcs.
1080	1300 x Ø 32 mm	B R Y G W	PP - FG	10
1039	1500 x Ø 32 mm	B R Y G W	PP - FG	10

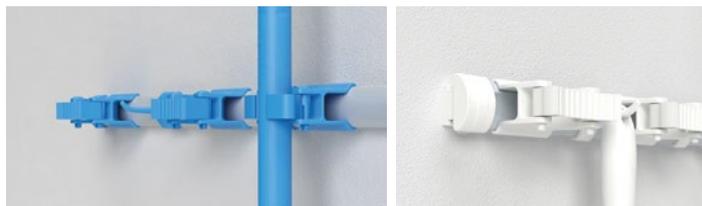
Barra appendi attrezzi 30 cm - Tools wall bar 30 cm



Barra appendi attrezzi da parete con 2 attacchi porta manici e 1 gancio, fornita con kit di montaggio.
Tools wall bar with 2 handle holder and 1 hook, mounting kit included.

codice / code	dimensioni / size	colori / colours	materiale / material	pz. / pcs.
1085	315 x 55 x 85	B R Y G W	PP - TPE - AL	6

Barra appendi attrezzi 50 cm - Tools wall bar 50 cm



Barra appendi attrezzi da parete con 3 attacchi porta manici e 2 ganci, fornita con kit di montaggio.
Tools wall bar with 3 handle holder and 2 hooks, mounting kit included.

codice / code	dimensioni / size	colori / colours	materiale / material	pz. / pcs.
1084	515 x 55 x 85	B R Y G W	PP - TPE - AL	6



IGEAX S.R.L.

Via delle Querce 16 - Z.I. Fenilrosso
46019, Viadana (MN) - ITALY
Tel.: +39 0375 780798
Mail: info@igeax.com



www.igeax.com

