



PROSILO^{HA}

**LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y DESINSECTACIÓN DE SILOS
PARA LA INDUSTRIA HARINERA Y DE PANIFICACIÓN /BOLLERÍA EN CUMPLIMIENTO CON LAS
NORMAS DE SEGURIDAD ATEX Y ESPACIOS CONFINADOS**

 PROSILO^{HA}

SISTEMAS Y SERVICIOS PROSILO, S.L.

TEL 931 13 30 19 | www.prosiolo.com | Pol. Ind. Els Dolors C/Sallent 97-103 | 08242 Manresa

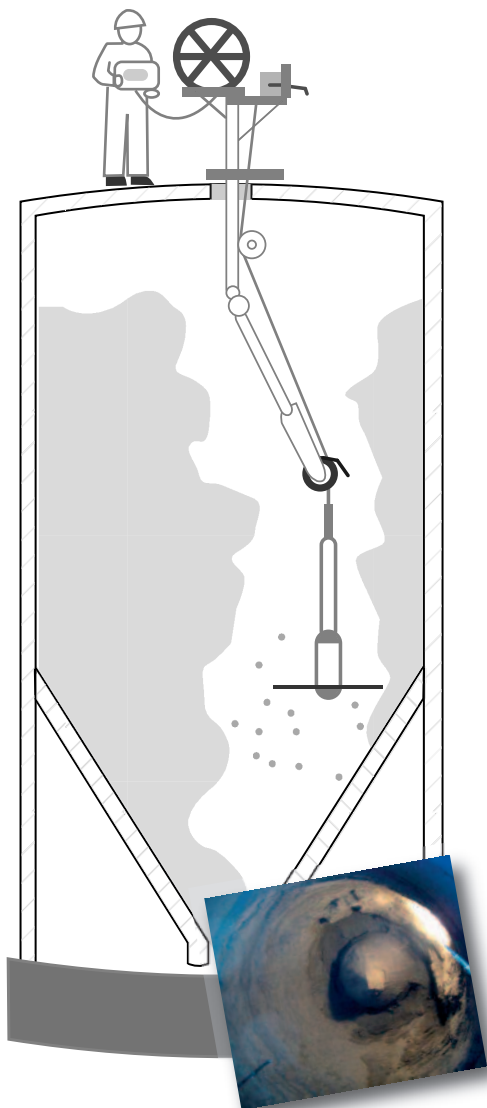
**LA HARINA POR SU CONTENIDO EN HUMEDAD TIENDE A COMPACTARSE EN LOS SILOS,
A FORMAR BÓVEDAS Y BLOQUEOS QUE PUEDEN DERIVAR EN:**

- PÉRDIDA DE LA CAPACIDAD DE ALMACENAJE
- FALTA DE FLUIDEZ EN LA DESCARGA
- PÉRDIDA DE TRAZABILIDAD

¿Qué podemos ofrecerles?

- Limpieza y desinfección de silos como método preventivo para evitar el desarrollo y anidamiento de plagas.
 - Desinsectación para mejorar la calidad de sus productos y la higiene de sus instalaciones.
- Inspecciones periódicas de los elementos estructurales que puedan ser una fuente de contaminación.

TENEMOS LA SOLUCIÓN!!



Las plagas en los alimentos almacenados son uno de los peligros más preocupantes por sus efectos:

- Reducción nutricional de las materias primas
- Pérdida de calidad de las materias primas
- Diseminación de patógenos: hongos, micotoxinas, bacterias y virus.
- Pérdidas económicas



¿Qué factores favorecen el desarrollo de las plagas?

- Contenido en humedad, la humedad relativa y la temperatura
- Factores externos: Temperatura del aire, Radiación solar, Cambios estacionales
- Deficiencias estructurales

¿Qué podemos hacer para evitarlo?

- Llevar un control adecuado de la humedad y la temperatura
- Realizar INSPECCIONES VISUALES FRECUENTES y una REVISIÓN de toda la ESTRUCTURA DEL SILO tanto interna como externamente
- Incluir en el Plan de L+D, una LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN habitual del silo.

**RESPETO A LA
NORMATIVA VIGENTE**

**SEGURIDAD DEL
PERSONAL Y DE LAS
INSTALACIONES**

**EFICACIA EN
LA PRESTACIÓN DEL
SERVICIO**



REALIZAMOS LA **LIMPIEZA DE LOS SILOS** RESPETANDO ESTRICTAMENTE LAS **NORMAS DE SEGURIDAD ATEX:**

Nuestro personal está formado para trabajar en estas atmósferas (ATEX 1377- R.D 681/2003).

Nuestra maquinaria y equipos de trabajo, incluyendo EPI'S, responden a las prescripciones reglamentarias. (ATEX 100 - R.D.400/1996).

Nuestro trabajo se desarrolla desde el exterior, con maquinaria de funcionamiento neumático, evitando así cualquier tipo de riesgo.

NORMA DEL CODEX PARA LA HARINA DE TRIGO (codex stan 152/1985)

- La harina de trigo, así como todos los ingredientes que se agreguen, deberán ser inocuos y apropiados para el consumo humano.
- La harina de trigo deberá estar exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos.
- La harina de trigo deberá estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos), en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

El Reglamento CE 852/2004 en el que se exponen las medidas de higiene específicas que deberán adoptar los operadores de las empresas alimentarias, dice en su capítulo 5 respecto a los requisitos de los equipos e instalaciones que estén en contacto con los alimentos: "Se deberán limpiar perfectamente y, en caso necesario, desinfectar. La limpieza y desinfección se realizarán con la frecuencia necesaria para evitar cualquier riesgo de contaminación".