

neta[®]
INDUSTRIAL HYGIENE

Gıda ve İçecek Hijyeni

daha fazlası için

www.netakimya.com

Başlarken;

Profesyonel temizlik sektörü, Avrupa'da 1900'lü yılların başlarında başlamış. Birinci ve İkinci Dünya Savaşı sırasında askeri ihtiyaçlar arasında temizlik ve hijyen önemli yer tutmuştur. II. Dünya Savaşı sonrası insan yaşamındaki teknolojik gelişmeler, yaşam standardındaki iyileşmeler ile temizlik ve hijyen sektörü giderek önem kazanmış ve 1950'li yıllarda dünyanın bir çok yerinde sektörle ilgili birçok firma profesyonel üretime başlamıştır.

Türkiye'de ise profesyonel sektörün canlanması 1980'li yıllara dayanmaktadır. Özellikle 1985 sonrası turizme sağlanan teşviklerle profesyonel temizlik sektörü şekillenmeye başlamıştır. Bacasız sanayimiz birçok sektörün gelişimine öncülük ettiği gibi bu sektörün gelişimine de öncülük etmiştir.

Neta; Kurulduğu 1994 yılından itibaren siz müşterilerimizin hijyen ve temizlik ihtiyaçları için ürünler geliştirerek, çözüme yönelik hizmetler sunmaktadır. Siz müşterilerimizden aldığımız veriler ve teknolojideki gelişmeler doğrultusunda ürettiğimiz ürün, hizmet ve sistemleri her zaman daha iyiye ve pratik kullanıma doğru geliştirmek için AR-GE faaliyetlerimize devam ediyoruz.

Unutulmamalıdır ki temizlik ve hijyen, kullanıcı için hızlı, basit ve etkili olmalıdır. Kurumlar için ise aynı zamanda güvenilir ve ekonomik olmalıdır. Karışık uygulama ve metodlar kullanıcı personelin problem ile karşılaşma olasılığını artırmaktadır.

Neta; kullanım ve uygulama kolaylığı sağlayan sistemlerle müşterilerinin temizlik için ayırmış olduğu sınırlı zamanını en verimli şekilde değerlendirmesini sağlar. Bu sistemler aynı zamanda siz profesyonel kullanıcılara maliyet kontrolü sağlamaktadır.

Neta;

- ✓ Mutfak hijyeni,
- ✓ Çamaşır hijyeni,
- ✓ Bina Bakımı hijyeni,
- ✓ Genel hijyen
- ✓ Kişisel hijyen
- ✓ Havuz hijyeni
- ✓ Gıda ve içecek sektörü hijyeni
- ✓ Çiftlik ve barınak hijyeni

konularında ürünler ve hizmetler sunar.

Neta; modern üretim tesisleri ile Araştırma - Geliştirme Laboratuvarları ve yeni teknolojik yatırımları ile gelişmesini sürdürmekte, müşterilerinin ihtiyaç ve talepleri doğrultusunda güçlü ve kaliteli yeni ürünleri üreterek gelişen müşteri ihtiyaçlarını karşılamaktadır.

Bizler; siz müşterilerimizin temizlik ve hijyen ile ilgili problemlerinin çözümü için ilke edindiğimiz;

- ✓ Problemlerinize odaklaşma ve sizleri anlama
- ✓ Bilgi ve deneyim birikimi,
- ✓ Kaliteli ve çevre dostu ürünler,
- ✓ Araştırma ve geliştirme olanakları,
- ✓ Düzenli ve rutin teknik servis hizmeti,
- ✓ Danışmanlık ve eğitim hizmetleri
- ✓ Maliyet analizi,

gibi değerler bir araya getirilerek sonuca ulaştırırız.

Biz Neta olarak, işletmenin her kademesindeki çalışanlarımızla siz müşterilerimizin ürün, sistem ve servis ihtiyaçlarını, teknoloji ile birlikte geliştirmeye; ve yine biz çalışanlar olarak müşterilerinin temizlik-hijyen problemlerini zamanın ve teknolojinin gerektirdiği gelişmeleri ön planda tutarak çözmeye; ürettiğimiz yeniliklerle pazarın öncüleri arasında olmaya devam edeceğiz.

Ürünlerimizi ve hizmetlerimizi tanıttığımız yeni kataloğumuzla sizlerin temizlik ve hijyen ihtiyaçlarını karşılamayı ümit ediyoruz.

Saygılarımızla.





GIDA VE İÇECEK HİJYENİ

neta[®]
INDUSTRIAL HYGIENE



INDUSTRIAL HYGİENE

ALKALİ TEMİZLİK ÜRÜNLERİ

NS 519	VINONET AL	05
NS1	CIPAL EX	05
NS2 S 521	CIPAL N	05
NS9	CIPAL ECO / BOX CLEANER	05
NS11	BT CLEANER	06
NSP20	PRETECH AL	06
NSP21	PRETECH OXI	06
NS72	PROLATE SL	06

ASİDİK TEMİZLİK ÜRÜNLERİ

NA4	LAVA EX	07
NA5	LAVA N	07
NA33	MATRIX CL	07
NA100 A	AQUA NET A	07
NA100 B	AQUA NET B	07

KÖPÜKLÜ TEMİZLİK ÜRÜNLERİ

NF3	PENA HA	08
NF5 S 566	PENA AK	08
NF6	PENA XC	08
NF7	PENA SLK	08
NF10 AS 300	PENA AS	09
VECTRA	PENA SOFT	09

TEPSİ KASA DAMACANA VE FİÇİ YIKAMA ÜRÜNLERİ

NKS10 S 577		10
NKS17	PC CLEANER	10

BANT KAYDIRICILAR

NL8	LUBONET S	10
NL11	LUBONET A	10
NL15	LUBONET TP	10

DEZENFEKSİYON VE SANİTASYON ÜRÜNLERİ

ND2	AKTİF EXQUAK / SANİTER QC	11
ND3 S 900	HYPO / HYDRO CHLOR	11
ND6 AS 450	CIPDES XV / PC DES	11
ND35	HYDRO PER	11
ND10	QUICK SAFE	11
ND50 D 300	QUAK PENA QC	11
ND100	CONYPAK	12
ND500	DERMANET ALC	12
ND600	DERMANET SP	12

KLORDİOKSİT SİSTEM ÜRÜNLERİ

NCL10	PURE CL	13
NHC20	PURE HC	13

Gelişen teknoloji ve bilim ile birlikte tüketicilerin yaşam kalitelerindeki artış ve buna bağlı olarak oluşan tüketici beklentileri, gıdaların çok daha geniş bir pazara hitap etmesi ile birlikte oluşabilecek risklerin minimum düzeylerde tutulması için;

Neta her tür gıda üretimi yapan; Gıda işleme, süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri, içecek üretimi yapan ve bunun gibi birçok gıda konusunda ürün üretimi yapan işletmelerde, gıda hijyen ve sanitasyonunun planlanması uygulanması kontrolü, personel eğitimi, üretim alanlarının düzenlenmesi, uygun alet ekipman seçimi, konularında işletmenin yapısını göz önünde bulundurarak;

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point-Kritik Kontrol Noktalarında Risk Analizleri), GMP (Good Manufacture Practice - iyi Üretim Uygulamaları), vb. konuları bağlı kalarak ürün, ekipman desteği ve hizmet desteği sunar.

İçecek ve gıda üretimi yapan işletme ve kuruluşların üretim öncesi, üretim aşaması ve üretim sonrası tedarik ettiği hammadde ve üretilen depoladığı içecek ve gıdaların, temizlik ve sanitasyonu konusunda düzenli rutin ölçülebilir kaliteli ürün ve hizmetler verir.

Unutulmamalıdır ki teknolojik gelişmelere sahip olmak ile onu kullanmak ve yönetmek tabii ki aynı şey değildir. Gıda güvenliği, gıda kaynaklı sağlık sorunlarını (zehirlenme) önlemenin öğretisi aslında çok basit temelleri olan bir konudur.

Temizlik ve Dezenfeksiyon İçin Örnek Uygulama Planı

- *Ön Hazırlık
- *Kaba Kirlerin Uzaklaştırılması
- *Ön Durulama (30 °C - 40 °C)
- *Kalıntıların Toplanması
- *Temizleyici ve Dezenfektan Madde Uygulaması
 - Temas Süresi
 - Mekanik Etki
 - Ara Durulama (50 °C - 60 °C)
- *Temizlik Kontrolü
- *Son Durulama (80 °C >)

! yukarıdaki temizlik programı bir örnektir.

İşletmenin içinde bulunduğu fiziki ortam, makine,

ekipman ve koşullara göre uygulama şekli değişiklik gösterebilir.

Gibi yukarıda belirtildiği gibi uygulama sade anlaşılır ve uygulama pratikliği olan sistem seçilmelidir.

Gıda Güvenliğine yönelik kurulacak bir sistem ortaya çıkacak problemi düzeltmek yerine ortaya bir problem çıkmamasını sağlayacak şekilde tasarlanmalıdır.

Unutulmamalıdır, zira gıda, yiyecek ve içecek sektöründe oluşabilecek riskleri, önlemek düzeltmekten daha kolay ve ucuzdur.

Alkali Temizlik Ürünleri**Techchem NS519**

Sert sular için, düşük köpüklü alkali deterjan

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
150117	23 kg	1	Sıvı

**Techchem NS1**

Şarap ve meyve suyu üretiminde tank ve preslerin temizliğinde ağır hizmet deterjanı

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
150417	23 kg	1	Sıvı

**Techchem NS2**

Düşük köpüklü orta sertlikteki sularda etkili alkali deterjan

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
150517	23 kg	1	Sıvı

**Techchem NS9**

Alkali sıvı CIP temizlik ürünü / alkali sıvı plastik kasa temizlik ürünü

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
151217	23 kg	1	Sıvı



Alkali Temizlik Ürünleri

Techchem NS11

Sert sularda etkili köpüğü ayarlı geri kazanımlı cıp ve şişe yıkama deterjanı



Techchem NS20

Gıda sanayinde kullanılan preslerin temizliği için yüksek alkali, toz temizlik ürünü



Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
151417	23 kg	1	Sıvı

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
151817	23 kg	1	Toz

Techchem NS21

Toz, aktif oksijen bazlı alkali çözeltiler için katkı ürünü



Techchem NS72

Tereyağ yayıklarının temizliği için silikatlı, klor içeren deterjan



Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
151857	23 kg	1	Toz

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
151917	23 kg	1	Sıvı



**DETAYLI GIDA, İÇECEK HİJYENİ ve DANIŞMANLIK
EĞİTİM PROGRAMI HAKKINDA AYRINTILI BİLGİ ALMAK İÇİN İLGİLİ
NETA BÖLGE TEMSİLCİSİNE BAŞVURUNUZ**
www.netakimya.com

Asidik Temizlik Ürünleri**Techchem NA4**

Ağır hizmet asidik cip, kireç sökücü deterjan

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
154317	23 kg	1	Sıvı

**Techchem NA5**

Ağır kirler için asit dumanı oluşturmeyen asidik kireç çözücü

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
154517	23 kg	1	Sıvı

**Techchem NA33**

Yumuşak peynir kalıplarının temizliği için kireç çözücü asidik deterjan

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
154917	23 kg	1	Sıvı

**Techchem NA100 A**

Kazanlarda ve kulede oluşan kireç taşı temizleyici

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
155617	23 kg	1	Sıvı

**Techchem NA100 B**

İnorganik asidik kapalı sistem ve boiler temizleyici

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
155717	23 kg	1	Sıvı



Köpüklü Temizlik Ürünleri

Techchem NF3

Alkali köpüklü temizlik maddesi

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
157317	23 kg	1	Sıvı



Techchem NF5 S 566

Klorlu, köpüklü temizlik maddesi

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
157517	23 kg	1	Toz



Techchem NF6

Yüksek klorlu köpüklü temizlik maddesi

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
157617	23 kg	1	Toz



Techchem NF7

Klorlu, silikatlı, köpüklü temizlik maddesi

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
157717	23 kg	1	Sıvı



Köpüklü Temizlik Ürünleri

Techchem NF10 AS 300

Asidik köpüklü kireç sökücü temizlik maddesi

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
158217	23 kg	1	Sıvı



Techchem Vectra

Kostik içermeyen alüminyum ve petek temizleyici

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
160817	23 kg	1	Sıvı



Tepsi Kasa Damacana ve Fıçı Yıkama Ürünleri

Techchem NKS10 S 577

Spreyle yıkamak için, genel amaçlı alkali deterjan

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
162117	23 kg	1	Sıvı



Techchem NKS17

Polikarbon ambalajların ve kapların spreyle yıkanmasında kullanılan, yumuşak metallere uygun deterjan

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
162317	23 kg	1	Sıvı



Bant Kaydırıcılar

Techchem NL8

Genel amaçlı yüksek performanslı düşük köpüklü sentetik bazlı bant kaydırıcı

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
164117	23 kg	1	Sıvı



Techchem NL11

Yüksek performanslı, PET'lerde güvenli, her tür su koşulunda kullanılan sentetik bazlı bant kaydırıcı

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
164517	23 kg	1	Toz



Techchem NL15

Silikon bazlı karton paketler için uygun bant kaydırıcı

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
164207	23 kg	1	Sıvı



Dezenfeksiyon ve Sanitasyon Ürünleri

Techchem ND2 Aktif Exquak

Genel alan uygulamalar için deterjan içerikli dezenfektan

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
166217	23 kg	1	Sıvı



Techchem ND3 S 900 HYPO

Klor bazlı dezenfektan

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
166317	23 kg	1	Sıvı



Techchem ND6

%15 perasetik bazlı dezenfektan

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
166617	23 kg	1	Sıvı



Techchem ND35

%35 stabil peroksi solisyon

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
167517	23 kg	1	Sıvı



Techchem ND10

Alkol bazlı hızlı dezenfeksiyon ürünü

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
167017	23 kg	1	Sıvı



Techchem ND50 D300 QUAQ

Açık alan uygulamaları için QAC bazlı dezenfektan

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
167817	23 kg	1	Sıvı



Dezenfeksiyon ve Sanitasyon Ürünleri



Techchem ND100

Kostik içermeyen alkali konteynır temizleyici ve dezenfekte edici

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
168317	23 kg	1	Sıvı



Techchem ND500

Alkol bazlı hijyenik el temizlik sıvısı

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
168517	23 kg	1	Sıvı



Techchem ND600

Bakterilere karşı koruyucu içeren el yıkama sıvısı

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
168617	23 kg	1	Sıvı





Klordioksit Sistem Ürünleri

Techchem NCL10

Klordioksit üretiminde kullanılan alkali bileşen ürün

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
169210	200 kg	1	Sıvı

Techchem NHC20

Klordioksit üretiminde kullanılan asidik bileşen ürün

Mamül Kodu	Ağırlık	Adet	Form
169260	200 kg	1	Sıvı

GIDA HİJYENİ AÇIK ALAN TEMİZLİĞİ İLE İLGİLİ PROBLEM ÇÖZME KILAVUZU

OLUŞAN PROBLEM	PROBLEMİN NEDENİ	ÇÖZÜM ÖNERİLERİ
Yüzeyde kalmış kırmızı ve kahverengi kalıntılar, yanmış ürün kalıntıları yanık yağ protein	* Yanlış kimyasal seçimi ve kullanımı * Yetersiz ön temizlik * Kullanılan temizlik solüsyonu için yetersiz temas süresi * Yetersiz kimyasal dozajı * Yetersiz durulama işlemi	* Karbonize kirlerle de daha iyi sonuç verebilecek yüksek alkali ve solvent karışımı ürün * İşlem öncesi yüzeydeki kaba kirlerin alınmasına özen gösterilmeli * Temizlikteki dört faktör unutulmamalı ve ihtiyaç halinde temizlik süresi uzatılmalı * Temizlikteki dört faktör unutulmamalı ve ihtiyaç halinde temizlik miktarı artırılmalı * Temizlik işleminin son aşaması olan durulama işlemine yeteri özen gösterilmeli gerekli ise mutlaka pH kontrolü yapılmalı
Yüzeyde beyaz kalıntılar, protein nişasta ve yağ kalıntılarının pişmesi	* Temizlenecek yüzeyin ısısının yüksek olması * Ön temizlikte kullanılan suyun aşırı sıcak olması * Yanlış kimyasal seçimi ve kullanımı * Yetersiz ön temizlik * Kullanılan temizlik solüsyonu için yetersiz temas süresi * Yetersiz kimyasal dozajı * Yetersiz durulama işlemi	* Yüzeyin soğumasını sağlayın * Ön temizlikte kullanılan suyun ısısının 30-40 °C'den yüksek olmasına izin vermeyin * Protein bazlı kirlerde etkili olan klor ve alkali içerikli temizlik ve dezenfeksiyon ürünü kullanın * İşlem öncesi yüzeydeki kaba kirlerin alınmasına özen gösterilmeli * Temizlikteki dört faktör unutulmamalı ve ihtiyaç halinde temizlik süresi uzatılmalı * Temizlikteki dört faktör unutulmamalı ve ihtiyaç halinde kimyasal miktarı artırılmalı * Temizlik işleminin son aşaması olan durulama işlemine yeteri özen gösterilmeli gerekli ise mutlaka pH kontrolü yapılmalı
Yüzeyde mavi&siyah kalıntılar, sıcak yüzeylerdeki nişasta ve protein kalıntısı	* Uygun olmayan kalitesi düşük paslanmaz çelik * Yanlış kimyasal seçimi ve kullanımı * Yetersiz ön temizlik * Kullanılan temizlik solüsyonu için yetersiz temas süresi * Yetersiz kimyasal dozajı * Yetersiz durulama işlemi	* Kullanılacak olan paslanmaz çeliğin kalitesinden ve kalınlığından emin olun * Protein bazlı kirlerde etkili olan klor ve alkali içerikli temizlik ve dezenfeksiyon ürünü kullanın * İşlem öncesi yüzeydeki kaba kirlerin alınmasına özen gösterilmeli * Temizlikteki dört faktör unutulmamalı ve ihtiyaç halinde temizlik süresi uzatılmalı * Temizlikteki dört faktör unutulmamalı ve ihtiyaç halinde kimyasal miktarı artırılmalı * Temizlik işleminin son aşaması olan durulama işlemine yeteri özen gösterilmeli gerekli ise mutlaka pH kontrolü yapılmalı
Tıkalı logar ve atık sistemi, işletmede üretim sonrası açığa çıkan ürün ve yağ atıkları	* Yüksek miktarda gıda atıkları * Yüksek miktarda organik yük (yağ ve protein) * Bakteriyolojik temizlik (çürütme) yapan mikro organizmaların sayısının azalması veya yok olması * Logar öncesi filtre ve tutucuların olmaması	* Gıda atıklarının logara gitmeden önce alınarak kirlilik yükünün düşürülmesi * Kirin yine logara gitmeden işletme sisteminden uzaklaşması sağlanmalı veya logar açıcı kimyasal kullanılmalı * Logar açıcı kimyasal kullanılması durumunda mikroorganizmaların yaşama şansı olmadığı için ya bakteriyolojik arıtma tercih edilmeli ya da kimyasal * Logar öncesi filtre ve tutucuların olmasını sağlayınız en ekonomik olanı tıkanmanın önüne geçmek için
Epoksi ve benzeri yüzeylerdeki taşıma aletlerinin bırakmış olduğu lastik izleri	* Yumuşak lastik tekerlekler * Ani dönüş ve duruşlar * Yüzeyi dişli zeminler	* Mümkünse sarı kauçuk teker kullanım mümkün olmadığı durumlarda solvent içerikli bir ürün ile yüzeyin temizliği yapılmalıdır * Daha bilinçli araç kullanımı * Yüzeylerin düz hale getirilmesi
Epoksi zeminlerde yıpranma	* Zeminde lokal boya döküntüleri ve kabarma * Zeminde epoksida renk açılması	* Epoksi uygulama esnasında uygulanacak zeminin kuru ve temiz olmaması yada işletmenin yapısına uygun olmayan epoksi uygulaması * Yüzeyde uygun olmayan temizlik kimyasalı ve metod kullanılmış olması



EL DEZENFEKTASYON ÜNİTESİ



EL DEZENFEKTASYON ÜNİTESİ



MOBİL KÖPÜK
APARATI



SABİT KÖPÜK
APARATI



HASSAS ÜRÜN
SEYRELTME APARATI



SABİT UYDU SİSTEMİ



MOBİL UYDU SİSTEMİ







Atatürk Organize Sanayi Bölgesi
10041 Sokak No. 20 Çiğli - İzmir / TÜRKİYE
Tel : +90 (232) 376 80 42 (Pbx)
Fax : +90 (232) 376 80 44
e-mail : neta@netakimya.com

