OH

hijyenDM

ORTAM & YÜZEY DEZENFEKTANI

LOJİSTİK DEZENFEKSİYON VE ANTİMİKROBİYAL FİLM KAPLAMA HİJYEN UYGULAMASI

OSCAR DILECHEM

Dilechem Kimya ve Danışmanlık İthalat İhracat Sanayi Ticaret Limited Şirketi

Ege Teknopark Teknoloji Geliştirme Bölgesi, Ege Üniversitesi Kampüsü

Ebiltem Binası No:172/14 OPAL 35040 Bornova / İzmir

+90 535 016 2799 | *info@dilechem.com.tr*

www.dilechem.com.tr

Oh hijyenDM

ortam & yüzey dezenfektanı

A. Biz Kimiz?

B. Ürünümüz & Özellikleri

C. Uygulama Yöntemlerimi & Alanlarımız

D. Uygulama Öncesi & Sonrası

E. Sertifikalandırma

Dilechem Kimya ve Danışmanlık İthalat İhracat Sanayi Ticaret Limited Şirketi

Ege Teknopark Teknoloji Geliştirme Bölgesi, Ege Üniversitesi Kampüsü

Ebiltem Binası No:172/14 OPAL 35040 Bornova / İzmir

+90 535 016 2799 | *info@dilechem.com.tr*

www.dilechem.com.tr

A - Biz Kimiz

Dilechem Kimya biyolojik ve ekolojik sorunlara yenilikçi ve etkin çözümler üretmek için kurulmuştur.

Bizler **Dilechem Kimya** olarak İnsan ve Canlı sağlığını olumsuz etkileyen faktörlere karşı yenilikçi, sağlıklı ürünler ve yöntemler geliştirmeyi hedef edinmiş ve 20 yıldır sürdürülen yurt içi, yurt dışı Ar-Ge çalışmaları sonucunda geliştirilen ürünlerimiz, sağlık, gıda, tarım, hayvancılık ve endüstrinin bir çok farklı alanına yönelmiştir.

Edindiğimiz tecrübe ve birikim ile günümüz şartlarında direnç kazanmış bakteri, virüs, küf ve mantar kaynaklı hastalık ve kayıpları minimize edecek etkin ürünler ile çözümler sunuyoruz.

Tüm bunları zehirli kalıntılardan uzak, ağır metaller kullanmadan, insana ve çevreye zarar vermeden doğada çözünebilen ürünlerimiz ile yapıyoruz.

İnsan ve canlı sağlığının önemi bilinciyle sağlıklı ve hijyenik alanlar oluşturmak için ürettiğimiz inovatif ve yenilikçi ileri teknoloji ürünlerimiz sürdürülebilir etkidedir.

Amacımız İnsan ve Canlı sağlığını korumak.

OSCAR DILECHEM

Dilechem Kimya ve Danışmanlık İthalat İhracat Sanayi Ticaret Limited Şirketi

Ege Teknopark Teknoloji Geliştirme Bölgesi, Ege Üniversitesi Kampüsü

Ebiltem Binası No:172/14 OPAL 35040 Bornova / İzmir

+90 535 016 2799 | *info@dilechem.com.tr*

www.dilechem.com.tr

B - Ürünümüz ve özellikleri

- ✓ **Oh hijyenDM** 20 yıldır devam eden Ar-Ge sonucunda geliştirilmiş ürünlerimizden birisidir.
- ✓ Renksiz, Kokusuz,
- ✓ Ağır Metaller, alkol, klor dioksit ve benzeri kimyasal maddeler içermez.
- ✓ Uçucu bileşenler içermez,
- ✓ Toksik değildir.
- ✓ Temas ettiği yüzeylerde uzun süre kalıcı etkiye sahiptir.
- ✓ Canlılar için zararsızdır.
- ✓ Geniş bir spektruma sahiptir.
- ✓ Uygulandığı alanda elektrikli ve elektronik ekipmana zarar vermez.
- ✓ Yüksek UV, sıcaklık ve nemden etkilenmez.
- ✓ Tekstil, metal, cam, plastik ve ahşap malzemelere zarar vermez, yüzeylerinde leke iz bırakmaz.
- ✓ Solunum yoluyla canlılara zarar vermez.
- ✓ Uygulandıktan **5 dakikada** sonra mikroorganizmalar üzerinde etkinliği başlar ve bu etkiyi **uygulandığı bölgedeki mikrobiyolojik yüke göre 3 ila 6 ay** sürdürür.

Gıdalarımız sofralarımıza ulaşıncaya kadar birçok aşamadan geçmekte, tarladan işletmeye son ürün elde edilmesine kadar üretimin tüm aşamalarında, ürüne çeşitli kaynaklardan yanlış ve eksik uygulamalar sonucu mikroorganizma kontaminasyonu söz konusu olabilmektedir.

Özellikle bu zincir aşaması oldukça uzundur ve gıda güvenliğini de ciddi anlamda tehdit etmektedir.

Taşıma veya depolamadan kaynaklı bozulma, kirlenme ve bulaşma gibi durumlarla karşılaşarak güvenli üretilmiş gıdayı da güvensiz hale getirmektedir. Sıcaklık değişimleri ve hijyenik olmayan koşullar mikro organizmaların üremesine neden olurlar.

Araştırmalar ürün güvenliğinin sağlanamamasından kaynaklı kayıpların ortalama yüzde 15 ila 30'u bulduğunu ortaya koymaktadır.

Kayıp oranları depolama sürecinde yüzde 3-10 ve nakliye aşamasında yüzde 2-8 arasındadır.

Ürünlerin fiziksel, duyusal, kimyasal yapılarının bozulmaması ve mikroorganizmaların üremememesi için hijyen zincirinin ve soğuk zincirinin üretimden tüketime kadar tüm aşamalarda kırılmaması ve tüm operasyonun hijyenik şartlarda yapılması gerekmektedir.

Bu nedenle de gıda ve çevre sanitasyonunun bir bütün olarak ele alınması, işletme, üretim, DEPOLAMA, DAĞITIM (lojistik) evrelerinde özellikle, taşıma ekipman, altyapı açısından ihmal edilmeden uygulanması gerekmektedir.

Taşıma ve depolama sanitasyonu, ürün güvenliği ve tüketici sağlığı açısından son derece önemlidir.

Taşınan ürüne hiçbir şekilde mikroorganizma saldırısı olmayacağı için ürünün raf ömrü uzar,
Ülke ekonomisine katkı sağlar.

Dilechem Kimya ve Danışmanlık İthalat İhracat Sanayi Ticaret Limited Şirketi

Ege Teknopark Teknoloji Geliştirme Bölgesi, Ege Üniversitesi Kampüsü

Ebiltem Binası No:172/14 OPAL 35040 Bornova / İzmir

+90 535 016 2799 | *info@dilechem.com.tr*

www.dilechem.com.tr

Hava Yolu İle Bulaşan Virüsler

- **Gıda kaynaklı invaziv enfeksiyonlara neden olan en önemli bakteriler *Salmonella, Listeria,* Koliform Grubu Bakteriler, *Campylobacter* ve *Yersinia'* dır.**
- ***Salmonella* gıda enfeksiyonu: *Salmonella* cinsi bakterilerin birincil yaşam yeri insan , kuşlar, memeliler, sürüngenler ve böcekler gibi hayvanların bağırsaklarıdır. Dışkı ile bağırsaktan dışarı atılır ve buradan geniş bir yayılma olanağı bulur.**
- ***Salmonella* içeren gıda veya yemlerle yeniden insan ve hayvanlara bulaşır ve böylece döngü tamamlanır.**

Oh hijyenDM ile kapalı kasa, frigorifik araç ve konteyner, tır, dorse ve konteynerlerin kapalı iç alanlarının, kolay ve zahmetsizce dezenfeksiyonunu sağlanır.

Malzemeyi okside etmeyen, kalıntı bırakmayan insan sağlığına dost içeriği olan **Oh hijyenDM** dezenfektan ürünümüz, patentli modern ekipmanlarımız ile ortama 4-7 mikron damlacık çapında verilen kuru buhar şeklinde tatbik edilir.

Uygulanan kuru buhar kapalı alande en uç noktaya kadar havalandırma kanalları dahil, ortamda ve üründe ıslaklık ve nem oluşturmadan dağılır.

Uygulama ile ortaya çıkan kuru sis örtüsü tüm alana homojen bir yapıda dağılarak bütün yüzeylerde bakterisidal , virüsidal, fungisidal ve sporisidal etki ile hijyenik ve sağlıklı ortam oluşturur.

Ürün tüketim miktarı ve uygulama süresi yapılan fizibilite çalışması ile tespit edilir. Uygulama oranı 100 m^3 alan için yaklaşık 2,5 lt'dir . Uygulama süresi ve miktarı Dorse / Tır / Konteyner alanın iç hacimine ve mikroorganizma yüküne bağlı olarak da değişiklik gösterir.

Dilechem Kimya ve Danışmanlık İthalat İhracat Sanayi Ticaret Limited Şirketi

Ege Teknopark Teknoloji Geliştirme Bölgesi, Ege Üniversitesi Kampüsü

Ebiltem Binası No:172/14 OPAL 35040 Bornova / İzmir

+90 535 016 2799 | info@dilechem.com.tr

www.dilechem.com.tr

Fungal Hastalıklar	Yumuşak Çekirdekli Meyveler	Mavi küf	Penicillium expansum
		Kurşuni küf (Gri küf)	Botrytis cinerea
		Kara çürüklük	Physalospora obsuta
		Acı çürüklük	Glomerella cingulata
		Beyaz çürüklük	Botryospheria ribis
		Alternaria çürüklüğü	Alternaria alternata
	Turunçgiller	Alternaria çürüklüğü	Alternaria citri
		Mavi küf	Penicillium italicum
		Yeşil küf	P. digitatum
		Ekşi çürüklük	Geotrichum candidum
		Sap çukuru çürüklüğü	Phomopsis citri
		Sap çukuru çürüklüğü	Phomopsis candidum
		Sap çukuru çürüklüğü	Diplodia natalensis
	Üzümsü Meyveler	Mavi küf	Pencillium sp.
		Kurşuni küf	Botrytis cinerea
		Rhizopus çürüklüğü	Rhizopus stolonifer
		Cladosporium çürüklüğü	Cladosporium herbarum
	Taş Çekirdekli Meyveler	Kahverengi çürüklük	Monilinia fructicola
		Rhizopus çürüklüğü	Rhizopus stolonifer
		Gri küf	Botrytis sp.
		Mavi küf	Penicillium sp.
		Ekşi çürüklük	Geotrichum candidum
		Alternaria çürüklüğü	Alternaria sp., Gloeosporium albüm G. perennans
		Geç yanıklık	Phytophthora sp.
		Fusarium yumru çürüklüğü	Fusarium sp.
		Fusarium solgunluğu	Fusarium sp.
	Domates ve Biber	Alternaria çürüklüğü	Alternaria alternata
		Kurşuni küf	Botrytis cinerea
		Geç yanıklık	Phytophthora infestans
		Rhizopus çürüklüğü	Rhizopus stolonifer
		Ekşi çürüklük	Geotrichum candidum
	Sebzeler (fasulye, yapraklı sebzeler, yumrulular, soğan, kavun)	Kurşuni küf	Botrytis cinerea
		Sulu yumuşak çürüklük	Selerotinia selerotiorum
		Havuçlarda çürüklük	Rhizoctonia carotae
		Rhizopus çürüklüğü	Rhizopus sp.
		Fusarium çürüklüğü	Fusarium sp.
		Soğan çürüklüğü	Selerotium cepivorum
Bakteriyel	Patates	Bakteriyel yumuşak çürüklük	Erwinia caratovora pv. Atroseptica
		Kahverengi çürüklük	Pseudomonas solanacearum
		Halkalı çürüklük	Corynebacterium sepedonicum
	Sebzeler (soğan, domates, fasulye, kavun, yumrulular)	Kara çürüklük	Xanthomonus campestris
		Yumuşak çürüklük	Erwinia caratovora pv. Caratovora
		Koyu-kahve-siyah çöküntüler	Pseudomona spp.
Viral	Patates	Potato Leaf Roll Virus	

Oh hijyenDM

ile yapmiş olduğumuz klinik testlerde yukarida ki hastaliklara sebep olan virüs ve bakterileri **%99,99** yok ederek ürünlerinizi ve ticari itibarinizi koruyoruz.

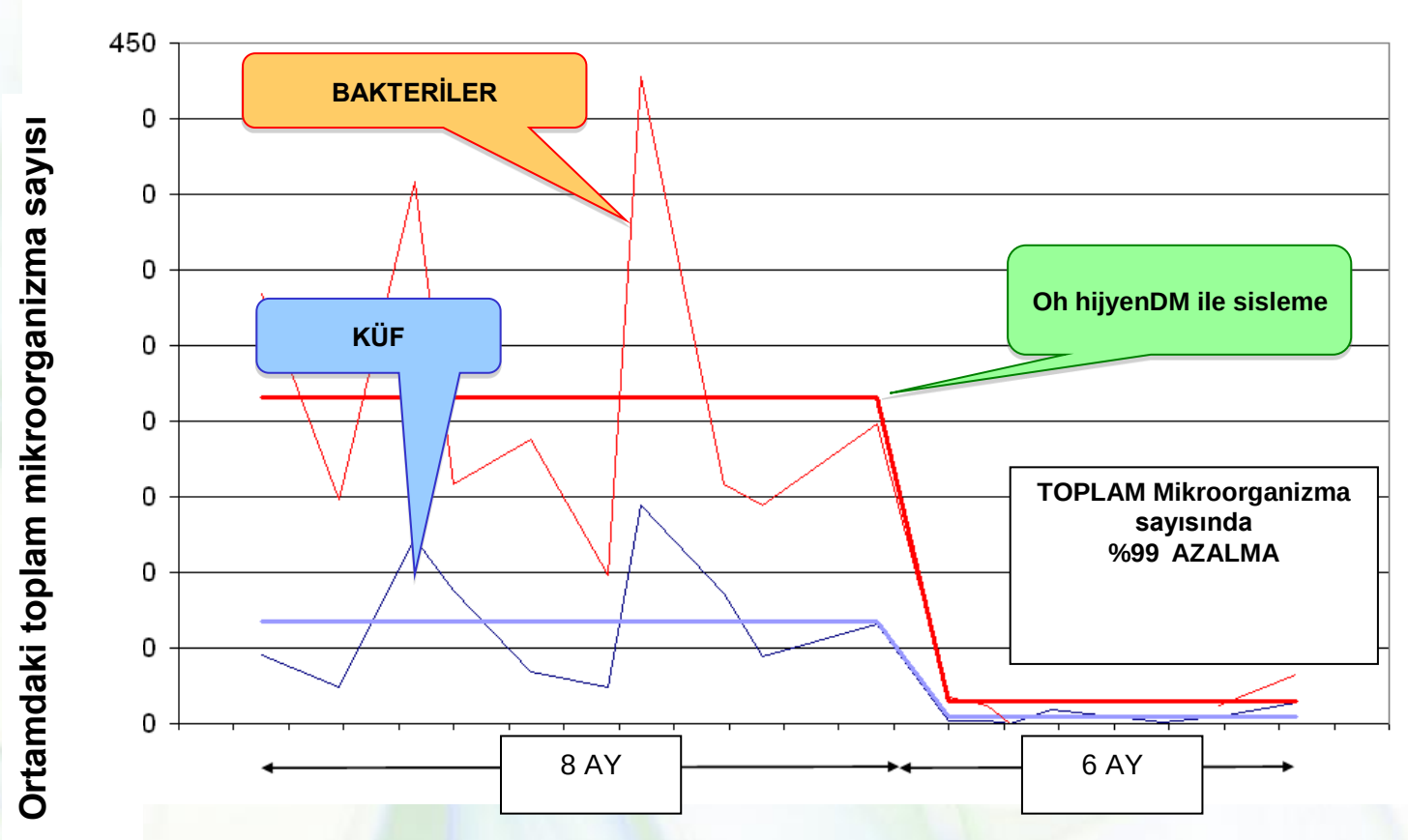
Dilechem Kimya ve Danışmanlık İthalat İhracat Sanayi Ticaret Limited Şirketi

Ege Teknopark Teknoloji Geliştirme Bölgesi, Ege Üniversitesi Kampüsü

Ebiltem Binası No:172/14 OPAL 35040 Bornova / İzmir

+90 535 016 2799 | *info@dilechem.com.tr*

www.dilechem.com.tr



Oh hijyenDM ile tüm kapalı alanların, yüzeylerin, ekipmanın, iklimlendirme cihaz, kanal ve klimaların kolay ve zahmetsizce dezenfeksiyonunu sağlanır.

Malzemeyi okside etmeyen, kalıntı bırakmayan insan sağlığına dost içeriği olan **Oh hijyenDM** dezenfektan ürünümüz, patentli modern ekipmanlarımız ile ortama ve havalandırma kanallarına 4-7 mikron damlacık çapında verilen kuru buhar şeklinde tatbik edilir.

Uygulanan kuru buhar yüzeylerde, hava kanalları içerisinde, ortamda ve üründe ıslaklık yaratmaz.

Yapılan uygulama kapalı alanlarda , filtrelerin ve hava iletim sisteminin sair bölümlerine homojen dağılarak ortamda bakterisidal , virüsidal, fungisidal ve sporisidal etki ile kapalı alan ve ürünler üzerinde hijyenik ve sağlıklı hava ortamı yaratılır.

Ürün tüketim miktarı ve uygulama süresi yapılan fizibilite çalışması ile tespit edilir. 3-6 ay arasında sürüdürülebilir etkiye sahiptir. Bu süre alanın hacim ve mikrobiyolojik yüküne bağlı olarak değişiklik gösterir.

Dilechem Kimya ve Danışmanlık İthalat İhracat Sanayi Ticaret Limited Şirketi

Ege Teknopark Teknoloji Geliştirme Bölgesi, Ege Üniversitesi Kampüsü

Ebiltem Binası No:172/14 OPAL 35040 Bornova / İzmir

+90 535 016 2799 | *info@dilechem.com.tr*

www.dilechem.com.tr

C - Uygulama yöntemlerimiz / Sisleme Tekniği

Taşınan her ürünün kendine has kokusu vardır [balık, yaş meyve, sebze, et ve bunun gibi] bu kokular zararlı mikroorganizmalarla birleşince depolanan ve taşınan ürünlerin kokusunun ve aromasının birbirine geçmesi kaçınılmaz olur.
İyi bir dezenfeksiyon işlemi ile bu durum engellenebilir.
Kontak temaslı ve anlık etkili dezenfeksiyon ürünleri ile istediğiniz sonucu elde edemezsiniz.

Kapalı kasa nakliyecilikte kullandığımız dezenfeksiyon yöntemi depolar için kullanılan yönteme benzer şekilde fakat farklı ekipmanlar ile uygulanır.

Farklı ölçülerdeki dorse depo alanları için esnek uygulama yöntemleri kullanarak, tam dağılım ile mükemmel sonuç elde etmekteyiz.

Dilechem Kimya ve Danışmanlık İthalat İhracat Sanayi Ticaret Limited Şirketi

Ege Teknopark Teknoloji Geliştirme Bölgesi, Ege Üniversitesi Kampüsü

Ebiltem Binası No:172/14 OPAL 35040 Bornova / İzmir

+90 535 016 2799 | info@dilechem.com.tr

www.dilechem.com.tr

Ortam / Aeresol sislemesi ile dezenfeksiyon

Araç dorselerinin, antrepo ve depoların hijyenik olması müşterileriniz için kilit önemdedir!

Uygulama, patenti firmamıza ait olan cihaz ve ekipmanlar ile ***Oh hijyenDM'nin*** *ortama kuru buhar olarak salınması ile tatbik edilir.*
Ürünümüz, tabandan tavana, ulaşılamayan tüm yüzeylere homojen bir şekilde dağılarak antimikrobiyal film tabaka olusturur.

Lojistik Hizmeti,
genel tedarik zincirinin en önemli halkalarından birisini oluşturmaktadır!

Oluşan antimiktrobiyal film tabaka katyonik yapısından dolayı çok güçlü [+] artı yüklüdür ortama sonradan gelen zararlı mikroorganizmaları [-] eksi yüklü organizmanın hücre duvarına bağlanıp iyon dengesini bozarak uzun süreli etkisi sayesinde yok etmeye devam eder.

Dilechem Kimya ve Danışmanlık İthalat İhracat Sanayi Ticaret Limited Şirketi

Ege Teknopark Teknoloji Geliştirme Bölgesi, Ege Üniversitesi Kampüsü

Ebiltem Binası No:172/14 OPAL 35040 Bornova / İzmir

+90 535 016 2799 | *info@dilechem.com.tr*

www.dilechem.com.tr

NEDEN Oh hijyenDM KULLANILMALI

Ülkemizde üretilen meyve sebzenin neredeyse yüzde 25'i son tüketiciye ulaşamadan farklı sebeple sonucu zayi olmaktadır.

Bu sebeplerin başlıcaları, meyve kalitesi – olgunluk düzeyi yanlış hasat uygulamaları hasat sonrası taşıma, mekanik-fijyolojik zararlardan (soğuk zararı, sıcak zararı, kabuk kırılmaları, etilen zararı, yaşlanma, oleocellusis-pitting, su kaybı, basınç, ezilme veya darbe gibi) dolayı depolanan ürünlerde, narenciyede yeşil küf (pencillium, digitatum) mavi küf (italicum) ekşi çürüklük (geotrichum, citri-auranti) çilekte kurşuni küf (botrytis) sebzelerde (alternaria, botrytis cinera, phytophthora, infestans, antraknoz) sap dibi çürümeleri (diplodia, phomopsis, alternaria) narda ise taç kısmında penicillium ve trichoderma görülmektedir.

Yukarıda bahsedilen ekonomik kaybın yüzde 15'i depolama kaynaklıdır.

Soğuk hava depolarında gerek nemlendirme cihazları ile gerek tabanı zeminden ıslatma yöntemi ile yapılan nemlendirme işlemi ortamda küf , maya ve mantar formlarının da oluşmasına sebep olur.

Oluşan küf , maya , mantar formu ve diğer zararlı mikroorganizmalar soğutma cihazı fanlarıyla tüm ortama kısa sürede dağılır.

Bu mikroorganizmalar depolanan ürüne bulaşıp kısa sürede çökmesine bozulmasına sebep olur.

Oh hijyenDM tek bir uygulama ile ortamdaki zararlı mikroorganizmaları yok eder.

Katyonik yapısı dolaysı ile depo kapısı açılmasıyla ortama giren zararlı mikroorganizmaları kendine çekip yok etmeye uzun süreli etkisi ile devam eder.

Depolanan ürüne hiçbir bakteri saldırısı olmayacağı için ürünün raf ömrü uzar.

Ülke ekonomisine katkı sağlar.

Dilechem Kimya ve Danışmanlık İthalat İhracat Sanayi Ticaret Limited Şirketi

Ege Teknopark Teknoloji Geliştirme Bölgesi, Ege Üniversitesi Kampüsü

Ebiltem Binası No:172/14 OPAL 35040 Bornova / İzmir

+90 535 016 2799 | *info@dilechem.com.tr*

www.dilechem.com.tr

UYGULAMA YÖNTEMLERİMİZ

Standart Depo
[58 Gün Sonrası]

Oh hijyenDM uygulaması yapılan Depo
[58 Gün Sonrası]

UYGULAMA **ÖNCESİ** YÜZEY SWAB NUMUNESİNDE, ATP CİHAZINDA ÖLÇÜLEN MİKROORGANİZMA SAYISI

UYGULAMA **SONRASI** YÜZEY SWAB NUMUNESİNDE, ATP CİHAZINDA ÖLÇÜLEN MİKROORGANİZMA SAYISI

UYGULAMA **SONRASI** 58'ci GÜN YÜZEY SWAB NUMUNESİNDE, ATP CİHAZINDA ÖLÇÜLEN MİKROORGANİZMA SAYISI

Dilechem Kimya ve Danışmanlık İthalat İhracat Sanayi Ticaret Limited Şirketi

Ege Teknopark Teknoloji Geliştirme Bölgesi, Ege Üniversitesi Kampüsü

Ebiltem Binası No:172/14 OPAL 35040 Bornova / İzmir

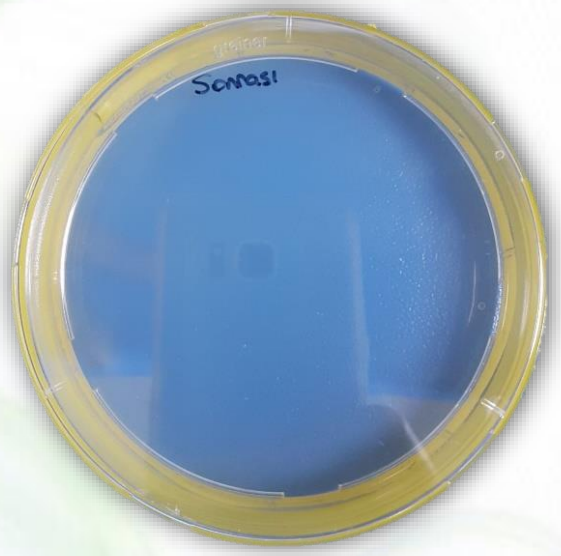
+90 535 016 2799 | *info@dilechem.com.tr*

www.dilechem.com.tr

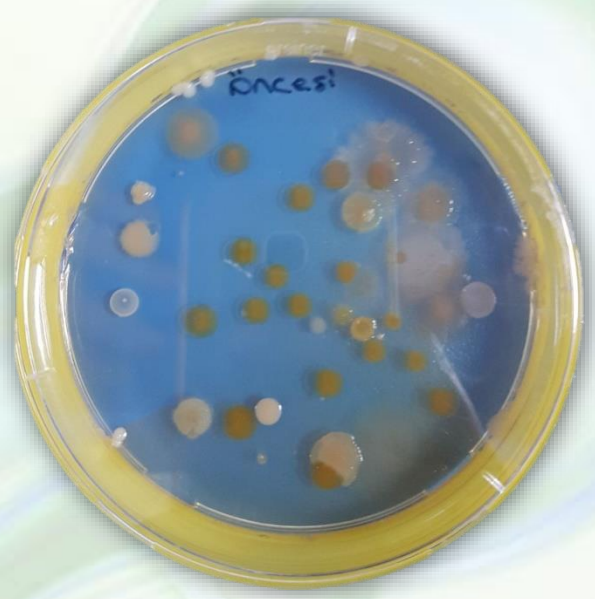
Uygulama öncesi & sonrası

ORTAM HAVA NUMUNELERİ

Uygulama öncesi havalandırma kanalından alınan hava numunesinde üreme olmuştur sayılmıştır.



Oh hijyenDM® *uygulama sonrası hava kanalından alınan hava numunesinde üreme yoktur.*



Uygulama öncesi depodan alınan hava numunesinde üreme olmuştur.

Oh hijyenDM® *uygulama sonrası depo alınan hava numunesinde üreme yoktur.*

Dilechem Kimya ve Danışmanlık İthalat İhracat Sanayi Ticaret Limited Şirketi

Ege Teknopark Teknoloji Geliştirme Bölgesi, Ege Üniversitesi Kampüsü

Ebiltem Binası No:172/14 OPAL 35040 Bornova / İzmir

+90 535 016 2799 | *info@dilechem.com.tr*

www.dilechem.com.tr

E - Sertifikalandırma

Dilechem Kimya Oh hijyenDM® dezenfeksiyon uygulaması yapılmış otelinizde, sağlıklı ve hijyenik ortamı aşağıda örneğini gördüğünüz gibi sertifikalandırıyoruz.

Etkinlik süresi ve çevreye son derece duyarlı içeriği ile rakipsiz olan ürünümüzün otelinize katkıları.

- ✓ **Sağlıklı yaşam alanları ile Müşteri memnuniyeti sağlar.**
- ✓ **Kontaminasyon riskini ve tehlikeli patojen oluşumunu bertaraf eder ve uzun süreli engeller.**
- ✓ **Kalite yönetimi açısından şirketinizin "iyi işletmeler uygulamalarını" destekler.**
- ✓ **Personelinizin sağlık nedenler ile oluşan iş gücü kaybını minimuma indirir.**
- ✓ **İşçi sağlığı ve iş güvenliği yönünden şirketinizi kurumsal alanda destekler ve personel verimini arttırır.**

DILECHEM

Hijyen Sertifikası

uygulama numarası

201801123478

Sağlık Bakanlığı tarafından onaylı Oh hijyenDE dezenfektan ürünü ile 2.Şubat.2018 tarihinde dezenfekte edilmiştir. İş bu dezenfeksiyon 6 ay süre ile geçerliliğini korumaktadır

Dilek Uçar
Yönetim Kurulu Başkanı

Ruhsat Tarihi: 08/09/2016
Ruhsat Numarası: 2016/164

Geçerlilik Tarihi:
2.Ağustos.2018

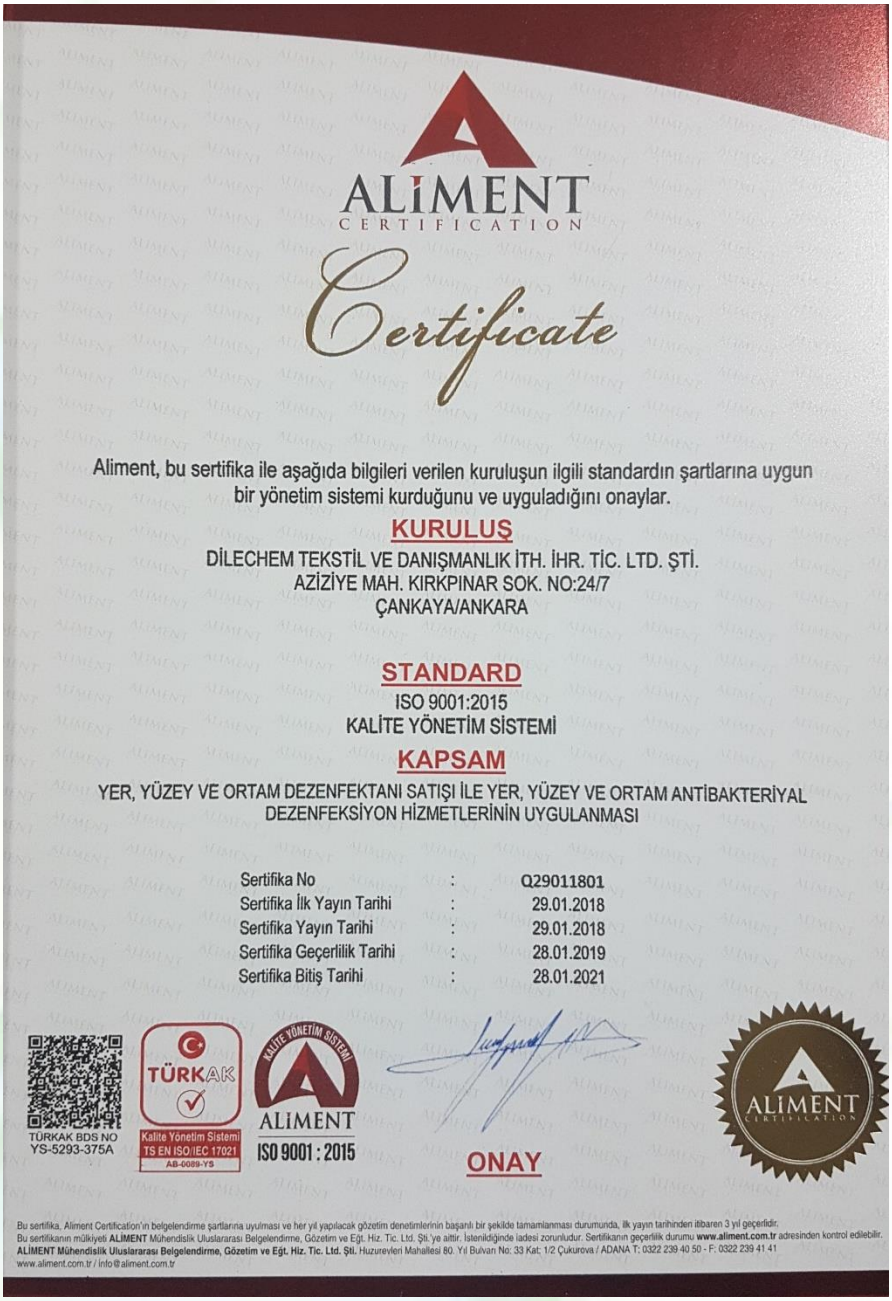
Dilechem Kimya ve Danışmanlık İthalat İhracat Sanayi Ticaret Limited Şirketi

Ege Teknopark Teknoloji Geliştirme Bölgesi, Ege Üniversitesi Kampüsü

Ebiltem Binası No:172/14 OPAL 35040 Bornova / İzmir

+90 535 016 2799 | *info@dilechem.com.tr*

www.dilechem.com.tr



ALİMENT
CERTIFICATION

Certificate

Aliment, bu sertifika ile aşağıda bilgileri verilen kuruluşun ilgili standardın şartlarına uygun bir yönetim sistemi kurduğunu ve uyguladığını onaylar.

KURULUŞ

DİLECHEM TEKSTİL VE DANIŞMANLIK İTH. İHR. TİC. LTD. ŞTİ.
AZİZİYE MAH. KIRKPINAR SOK. NO:24/7
ÇANKAYA/ANKARA

STANDARD

ISO 9001:2015
KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ

KAPSAM

YER, YÜZEY VE ORTAM DEZENFEKTANI SATIŞI İLE YER, YÜZEY VE ORTAM ANTİBAKTERİYAL DEZENFEKSİYON HİZMETLERİNİN UYGULANMASI

Sertifika No	:	Q29011801
Sertifika İlk Yayın Tarihi	:	29.01.2018
Sertifika Yayın Tarihi	:	29.01.2018
Sertifika Geçerlilik Tarihi	:	28.01.2019
Sertifika Bitiş Tarihi	:	28.01.2021

TÜRKAK BDS NO YS-5293-375A

TÜRKAK Kalite Yönetim Sistemi TS EN ISO/IEC 17021 AB-0089-YS

KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ ALİMENT ISO 9001 : 2015

ONAY

ALİMENT CERTIFICATION

Bu sertifika, Aliment Certification'ın belgelendirme şartlarına uyulması ve her yıl yapılacak gözetim denetimlerinin başarılı bir şekilde tamamlanması durumunda, ilk yayın tarihinden itibaren 3 yıl geçerlidir.
Bu sertifikanın mülkiyeti **ALİMENT** Mühendislik Uluslararası Belgelendirme, Gözetim ve Eğt. Hiz. Tic. Ltd. Şti.'ye aittir. İstenildiğinde iadesi zorunludur. Sertifikanın geçerlilik durumu **www.aliment.com.tr** adresinden kontrol edilebilir.
ALİMENT Mühendislik Uluslararası Belgelendirme, Gözetim ve Eğt. Hiz. Tic. Ltd. Şti. Huzurevleri Mahallesi 80. Yıl Bulvarı No: 33 Kat: 1/2 Çukurova / ADANA T: 0322 239 40 50 - F: 0322 239 41 41
www.aliment.com.tr / info@aliment.com.tr

CERTIFIED ISO 9001 CERTIFIED

QUALITY CONTROL APPROVED

SAĞLIĞINIZ İÇİN HAREKETE GEÇİN

Dilechem Kimya ve Danışmanlık İthalat İhracat Sanayi Ticaret Limited Şirketi

Ege Teknopark Teknoloji Geliştirme Bölgesi, Ege Üniversitesi Kampüsü

Ebiltem Binası No:172/14 OPAL 35040 Bornova / İzmir

+90 535 016 2799 | info@dilechem.com.tr

www.dilechem.com.tr

hijyenDM

İLE

SAĞLIKLI HİJYEN

Dilechem Kimya ve Danışmanlık İthalat İhracat Sanayi Ticaret Limited Şirketi

Ege Teknopark Teknoloji Geliştirme Bölgesi, Ege Üniversitesi Kampüsü

Ebiltem Binası No:172/14 OPAL 35040 Bornova / İzmir

+90 535 016 2799 | *info@dilechem.com.tr*

www.dilechem.com.tr