hijyenDM

NARENCİYE YIKAMA DEZENFEKTANI

Narenciye
İşleme / Paketleme ve Depolama Tesisleri

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

- Biz Kimiz?
- Ürünümüz & Özellikleri
- Uygulama Yöntemlerimi & Alanlarımız
- Uygulama Öncesi & Sonrası
- Sertifikalandırma

Oh hijyenDM

ortam & yüzey dezenfektanı

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.

Ürünümüz & Özellikleri

- ✓ **Oh hijyenDE** 20 yıldır devam eden Ar-Ge sonucunda geliştirilmiş ürünlerimizden birisidir.
- ✓ Renksiz, Kokusuz,
- ✓ Ağır metal, 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.

Oh hijyenDE ®

GENİŞ SPEKTRUMU İLE MİKROORGANİZMALARA KARŞI AKTİFTİR.

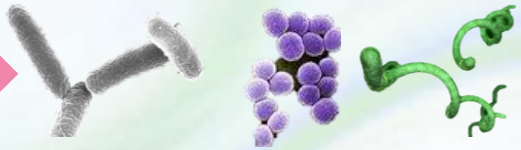
Çevre dostu

Çevreye ve insan sağlığına zarar vermeyen ürünlerimiz ile, hijyeninize sağlık katın.

Ekonomik

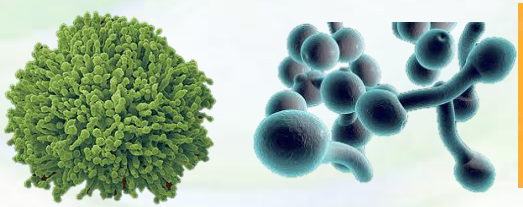
Dilechem, devamlı kullanım gerektiren pahalı ürünler yerine, tek kullanımda uzun süre hijyen sağlamanız için yeni alternatifler sunar.

Antibakteriyel



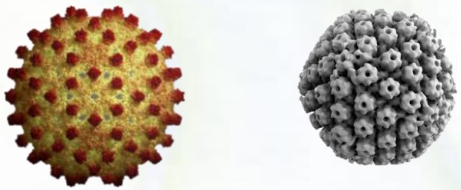
Uygulandığımız yüzeyin bakteri popülasyonunda önemli ölçüde azalma sağlayarak sizi hastalıklardan koruyoruz.

Antifungal



Mantar, maya ve küf oluşumunu önleyerek hem sağlığınızı koruyor, hem de eşyalarınızın ömrünü uzatıyoruz.

Antiviral



Virüsleri yok ederek bağışıklık sisteminize katkıda bulunuyoruz.

Gıda hijyeni,
hammaddenin, yarı mamul ve mamul maddenin depolama, işleme, muhafaza ve satış aşamalarında fiziksel (cam, metal, ahşap, fare pisliği, böcek vb), kimyasal (deterjan, haşere ilaçları vb) ve biyolojik (mikroorganizma, parazit vb) tehlikelerle temas etmesinin engellenmesi
demektir.

Belirtilen tehlikelere maruz kalmış ürünler gıda güvenilirliğini ve dolayısıyla insan sağlığını tehlikeye düşürür. Bunun yanı sıra ürünlerin kalite özellikleri de olumsuz etkilenir.

İşyeri alanı ve çalışanların temizliği ile çalışanların sağlığına dikkat edilmemesi, alet ekipman ve yüzey temizliğinin yeterince yapılmaması gıda hijyeninin bozulmasına neden olur.

Bu da insan sağlığını tehlikeye düşürdüğü gibi aynı zamanda işyerinin ekonomik kayba uğramasına da sebep olur.

Tüm bunların sağlanması gıda ile temas eden ambalajların hijyeniyle de doğrudan alakalıdır.

Temiz bir ambalaj, hijyenik koşullarda üretilmiş olan ürünün hijyeninin sağlanması açısından önemlidir.

Toplu ve Bireysel Çalışma ve Yaşam alanlarında Mikroorganizmaların yoğun oldukları ortamlar İNSAN sağlığını tehdit eder, bu da hijyenin ne kadar önemli olduğunu gösterir.

İnsan sağlığını olumsuz etkileyen faktörler gün geçtikçe artıyor;
yanlış uygulamalar, doğru bilinen yanlışlar ve insan eliyle oluşturulan zararlı etmenler bizleri ve sevdiklerimizi hasta ediyor.

Çare ararken daha büyük yanılgılar yaşanabiliyor.
Bilinçlenerek ve doğru uygulamalar ile bu kayıpların önüne geçebiliriz.

Bir gıda işleme yada üretim alanı havasının mikrobiyal florası, Üretim alanının sanitasyon koşullarının göstergesidir.

Turunçgillerin iklim ve toprak istekleri, bahçe planlaması ve çeşit seçimi aşamalarında çok önemli ve hatta belirleyicidir.

Bunun gerçekleşebilmesi için Narenciye üretiminin hem kaliteli, hem de insan sağlığı açısından güvenli yapılması şarttır.

Hasattan sonra turunçgil meyvelerinin uzun sayılabilecek bir süre uygun teknik şartlara haiz depolarda ve nakilleri sırasında bekletilmeleri çeşitli etmenlerin sebep olduğu çürüklüklere maruz kalmalarına ve kayıplara sebep olmaktadır.

Ürünün güvenliği; bilinçli üreticilerin doğru hedefe, doğru ilaçla, doğru ekipmanla ve doğru dozajda ve sağlıklı hijyen uygulaması yapması ile ilgilidir.

Tüm kültür bitkilerinde olduğu gibi turunçgil'de de bazı hastalık, zararlı mikroorganizmalar bulunabilmektedir.

Aşağıda sayacağımız hastalıklar bunlardan en çok rastlanan ana (anahtar) hastalık ve zararlılardır.

Burada verilen hastalık ve zararlılar dışında yörelere göre değişen hastalık ve zararlılar da olabilmektedir.

Bu zararlı mikroorganizmalar ve hastalıklar ile kimyasal mücadele dışında kültürel; mekanik ve fiziksel; biyoteknik; biyolojik (sağlıklı dezenfeksiyon) ve entegre mücadele yollarının da olduğu unutulmamalıdır.

Baklagiller dışında kalan sağlıklı meyve ve sebzelerin iç dokularında mikroorganizmalar bulunmaz. Ancak dış yüzeyler çevre koşullarına ve kendi cinslerine özgü bir flora ile kaplıdır.

Besin bileşimi açısından sebzeler, meyveler; küf, maya ve bakterilerin gelişimi için uygun bir ortamdır.

Su oranının yüksek olmasına karşın karbohidrat ve yağ oranı düşük olduğundan, ortamdaki suyun büyük bölümü serbest hâldedir. Yani su aktivitesi yüksektir.(0,98-1,0 arasında)

pH sınırları 5-7 arasındadır ve buda birçok bakteri ve küfün gelişebileceği aralıklardadır.

O/R potansiyeli yüksektir bu nedenle aerobik ve fakültatifaeroblar gelişebilirler.

Meyvelerin sebzelerden farkı su oranı daha düşük, karbohidrat miktarının ise daha fazla olmasıdır.(Sebzelerde %8,5 karbohidrat, meyvelerde % 13 karbohidrat) İçerdikleri besin öğeleri açısından meyvelerde bakteri, küf ve mayaların gelişebilir.

Fakat meyvelerin ph ları 2,5-5 arasında olduğundan meyvelerde bakteriyal bozulma görülmez.

Küf ve mayaların pH sınırları çok geniş olduğundan ve bu organizmalar çok düşük pH larda çoğalabildiklerinden meyvelerde küfler temel bozulma etmenidir.

Meyvelerin üzerinde bulunan çeşitli mayalar meyve şekerlerini parçalayarak çeşitli değişikliklerine neden olurlar.

Küflerden çok daha hızlı geliştiklerinden bazen ortama küflerden daha önce egemen olurlar.

Meyve ve sebzelerin işlendikleri tesislerde, alet ve ekipmanın iyi temizlenmemesi, yıkama suyunun uzun süre kullanılması,(daha önce işlenen partilerden ekipmanlara bulaşan sebze, meyve suları, artık parçacıkları)bu gıdaların mikrobiyal yükünü arttırır ve bozulma etmeni olan mikroorganizmalarla bulaşma fazlalaşır.

Taze meyve ve sebzelerin yüzeyi kütikula denen koruyucu bir tabaka doğal olarak bazen mum (zararlı) ile kaplandığından, ayrıca meyvelerde bulunan organik asitler ve fintositdenen doğal maddeler bunların mikroorganizmalara karşı koruma mekanizmalarıdır.

Meyve ve sebzeler hasattan sonra olgunlaşmanın ilerlemesi ile kabuk ve kabuk üzerindeki balmumu tabakası gibi koruyucu sistemlerine rağmen mikroorganizma etkisiyle de bozulur.

Kütikulanın zedelenmesi, mikroorganizmaların iç dokularına girmelerine ve bozulmalarına yol açar.

Kütikulanın zedelenmesine böcekler, dolu, donma, kuruma ve çarpmalar neden olduğundan meyve ve sebzelerin hasat, taşıma ve depolanmasında titizlik gösterilmelidir

Taze ve soğukta depolanan meyve ve sebzelerde en önemli mikrobiyal kaynaklı bozulmalar çürümeleridir.

Taze meyvelerde depolama sırasında bozulma yapan mikroorganizmalar; *fitopatojenler (bitki hastalık etmenleri) veya *apatojenler (bir ön bozulma sonucu meyveye yerleşen ve gelişen saprofitler)olarak incelenir.

Önce parazit mikroorganizmalar meyvelerin doğal koruma sistemlerine zarar vererek ürerler, saprofitler ise bunlardan sonra gelişerek meyvelerde bozulmanın ilerlemesine neden olur.

Meyvelerdeki Çürümeler ve Etmenleri

Yaş çürüme: Çürüme etmeni mikroorganizmalar meyve dokusundaki pektinden oluşan orta lamelleri çizerler ve bunu sonucu hücre suyu dıĢarı çıkar ve zedelenen doku birçok mikroorganizma için uygun bir gelişme ortamı hâline gelir, meyveler adeta ezilmiĢ lapa gibi bir hâl alır.(Çileklerde sık görülen bu tip bozulmanın etmeni çoğu kez Rhizopusnigricanstır.)

Kuru çürüme: Yumuşak yaş çürümeden farklı olarak meyveler kuru ve bozulmuş bir hâl alır, dokunun iç kısmında boşluklar oluşur. Gloeosporium ve Sclerotinia gibi küf mantarları çürüme etmenidir.

Çekirdek evi çürümesi: Özellikle elma ve armutlarda görülür. Meyvelerin dış görünüşü normaldir. Fakat ortadan ikiye bölündüklerinde meyve etinin çekirdek evi kısmından sap kısmına doğru açık veya koyu kahverengi bir renk görülür ve yapısı bozulmuştur. Çekirdek evindeki boşluklarda beyaz renkli miseller fark edilir. Fusarium, Botrytis, Alternaria, Penicillium, Trichothecium, Cladosporiumetmen olurlar.

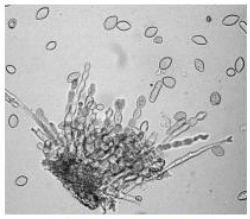
Monilia çürümesi(YumuĢak sulu çürüme):Sert ve yumuşak çekirdekli meyvelerde görülür. Dokular yumuşar, başlangıçta açık sonra koyu kahverengi bir renk alırlar, sonuçta tüm meyve küflenir ve siyahlaşır.

Kara leke: Başlangıçta kabukta birkaç mm büyüklükte kur, mat, koyu kahve veya siyah leke oluşur. Leke zamanla büyür ve bir kısmı içeri doğru çöker. Venturia cinsleri daha çok elmalarda görülen kara leke etmenidirler.

Yeşil çürüme: Genellikle yumuşak çekirdekli meyvelerde görülür, doku yumuşar ve meyve yüzeyi beyaz-gri zamanla yeşil renk olan küf tabakası ile kaplanır, meyvede tipik küf kokusu hissedilir. Penicillium türleri etmendir. Özellikle turunçgillerde etkilidir.

Gri çürüme: Botrytis türleri neden olur. Bu küfün gri renkli miselleri yüksek nem ve ılık ortamda iyi gelişir ve meyvenin yüzeyini 1-2 mm kalınlığında toplar. Üzüm, çilek, Şeftali, kayısı, armut, erik gibi meyvelerde sık görülür.

Acı çürüme (Kahverengi çürüme): Bu tip çürümede meyvelerin tadı acılaşır. Hasattan önce enfekte olan meyvelerde, depolama sırasında yuvarlak, sarı- kahverengi ve kenarları belirgin çürük yerleri görülür. Çürük yeri yumuşaktır. Enfeksiyon etmeni yüzeyde fazla gelişemez v e meyvenin içine doğru gelişir. Özellikle vişnelerde büyük kayıplara neden olur. Çürüyen meyveler zamanla kurur ve mumsu bir hâl alır. Gleosporium türleri acı çürüme etmenidir.

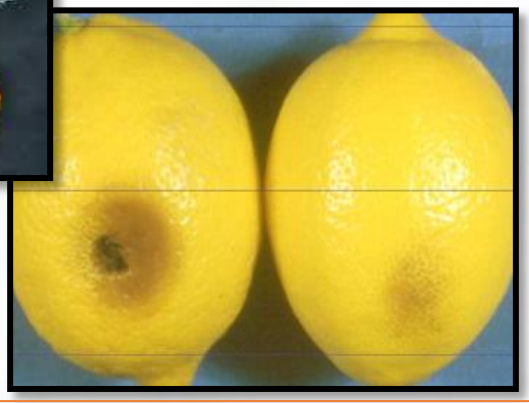


Resim 2. 51:*Monilinia laxa*

Resim 2. 52:*Sclerontinia laxa*

Resim 2. 53:*Monilinia fructigena*

Resim 2. 54:*Monilinia fructicola*



Soğuk zincirde Meyve ve Sebzelerin Mikrobiyolojisi Dondurma işlemi tam bir sterilizasyon sağlamaz, mikroorganizmaların çok az bir kısmı ölür.

Dondurulmuş ürünlerde Gram (-) bakterilerin hücre duvarlarında iki lipoprotein tabakası arasında yer alan protein-glikoz türevi olan murein tabakası soğuk etkisiyle denatüre olur ve Gram(-)ler ölürler.

Donma ile meyve ve sebzelerdeki su inaktif buz hâline getirilerek su aktivitesi 0,7`ye düşürülerek, mikroorganizma gelişmeleri engellenmiş olur. 98 Dondurma işlemi öncesi meyve ve sebzelerin yıkanması esnasında bazı mikroorganizmalar giderilirken bazıları eklenebilir.

Dondurma öncesi haşlama ile mikroorganizma sayısı azaltılır. Fakat haşlamadan sonra hemen dondurma işlemine geçilmelidir. Çünkü haşlama ile üründe doğal dayanıklılık kaybolduğundan mikroorganizmaların kontaminasyonu daha kolay olur.

Dondurulmuş meyve ve sebzelerdeki mikroflora taze sebze ve meyvelerinkine benzer.

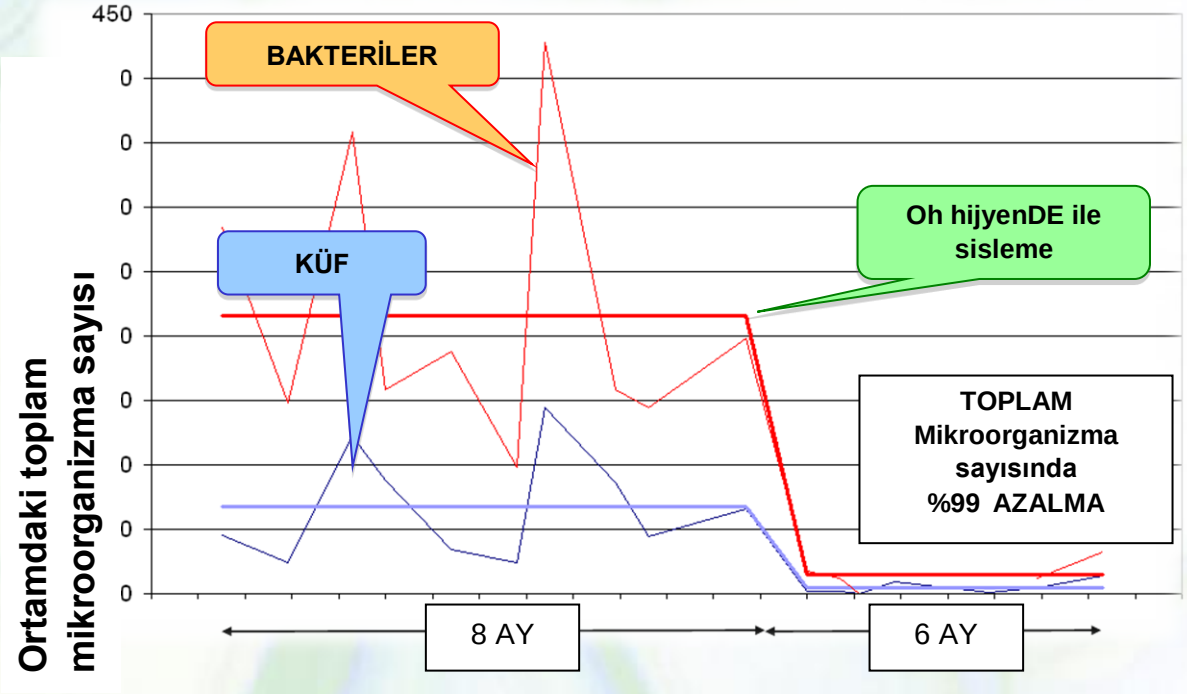
Dondurulmuş sebzelerde dominant mikroorganizmalar laktik asit bakterilerinin Enterococcus, Micrococcus, Pseudomonas, Bacillus türleri de önemli sayıda bulunmuştur.

Patojenlerden Salmonella ve Staphylococcuslar ise az da olsa bulunabilir.

Dondurulmuş meyvelerde mayalardan Saccharomyces ve Cryptococcus türleri, küflerden Penicillium, Aspergillus, Rhizopus türleri bulunabilir.

Oh hijyenDE ®

İle SÜRDÜRÜLEBİLİR DEKONTAMİNASYON ETKİSİ



Oh hijyenDE ile tüm kapalı alanların, yüzeylerin, ekipmanın, havalandırma kanal ve klimaların kolay ve zahmetsizce dezenfeksiyonunu sağlanır.

Malzemeyi okside etmeyen, kalıntı bırakmayan insan sağlığına dost içeriği olan **Oh hijyenDE** 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 , santrallerin, filtrelerin ve hava iletim sisteminin sair bölümlerine homojen dağılarak tüm sistemde bakterisidal , virüsidal, fungisidal ve sporisidal etki ile depo ve ürünler üzerinde hijyenik ve sağlıklı hava ortamı yaratılır.

Ürün tüketim miktarı ve uygulama süresi yapılan fizibilite çalışması ile tespit edilir. Alanın hacim ve mikrobiyolojik yüküne bağlı olarak değişiklik gösterir.

MİKROORGANİZMA	TEMAS SÜRESİ dakika	KONSANTRASYON (%)	SONUÇ (%)
Aspergillus fumigatus	5	0.5	99
Bacillus cereus spores	5	0.5	99
Candida albicans	5	0.5	99
Canine parvovirus	5	0.5	99
Erwinia carotovora subsp. carotovora	5	0.5	99
Escherichia coli	1	0.5	99
Lactobacillus sp.	1	0.5	99
Legionella pneumophila	10	0.5	99
Listeria monocytogenes	1	0.5	99
Listeria monocytogenes	1	0.5	99
Mycobacterium bovis	60	0.5	99
Newcastle Disease virus	1	0.5	99
Pediococcus sp.	5	0.5	99
Proteus mirabilis	1	0.5	99
Pseudomonas aeruginosa	5	0.5	99
Pseudomonas aeruginosa	5	0.5	99
Pseudorabies virus	5	0.5	99
Saccharomyces cerevisiae	1	0.5	99
Salmonella choleraesuis	1	0.5	99
Salmonella choleraesuis	1	0.5	99
Salmonella typhimurium	1	0.5	99
Staphylococus aureus	1	0.5	99
Staphylococus aureus	1	0.5	99
Staphylococus aureus	1	0.5	99
Streptococcus faecalis	1	0.5	99
Streptococcus faecium	1	0.5	99
Trichophyton mentagrophytes	60	0.5	99

Oh hijyenDE ILE

YAPMIŞ OLDUĞUMUZ KLINIK TESTLERDE

YUKARIDA KI HASTALIKLARA SEBEP OLAN VIRÜS, BAKTERİ VE ZARARLI MİKROORGANİZMALARI

%99,99 YOK EDEREK

ÜRÜNLERİNİZİ VE TICARI ITIBARINIZI KORUYORUZ.

Oh hijyenDE ile gıda maddelerinin üretiminden son tüketiciye kadar olan süreçte tüm evreleri dezenfektan ürün ve uygulamalarımız ile sağlıklı ve hijyenik hale getiriyor ve süreğen etkimiz ile kontrol altında tutuyoruz.

Bu süreçte gıda koruyucu ürünlerimiz ile yaş/kurutulmuş sebze/meyve, et/balık/tavuk gibi hazır ve işlenmiş gıda maddelerini koruyarak sağlıklı ürünler tüketilmesine,

Gıda taşıma,nakliye ekipman ve araçlarının, depolama alanlarının ve depolanan ürünlerin dezenfeksiyonunun sağlanmasına,

Gıda ambalajlanmasında ve taşınmasında kullanılan streç, jelatin, kap ve ambaların üretim aşamasında malzemeye katkı maddesi olarak ilave edilerek antimikrobiyal ürünler elde edilmesini ve geliştirilmesine katkı sağlıyoruz.

Bu hizmetlerimizi genel alan ürün ve sislemesi , yer/yüzey ürün ve spreyleme ,küf uygulama, yıkama ve daldırma solüsyonları ve tabletleri, hızlı,anlık pratik aeresol sisleme ürünümüzle gerçekleştirmekteyiz.

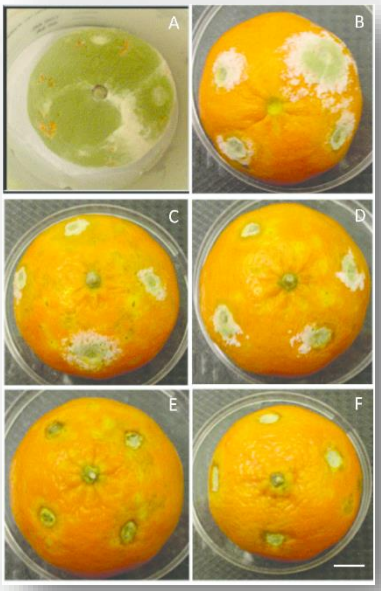
Gıda işletmelerinde iyi üretim uygulamaları

• İyi Üretim Uygulamaları (GMP) Gıda üreticilerinin sağlıklı ürün üretip satabilmeleri için oluşturulan ulusal standartlar bulunmaktadır. Bu standartlar içinde GMP (Good Manufacturing Practice-İyi Üretim Uygulamaları) gıda güvenliği ve hijyeninin sağlanması için işletmelerin sahip olması zorunlu olan nitelikleri tanımlamaktadır

GMP'nin esasları basittir. Dört uygulamayı kapsar:

- **İstenmeyen mikroorganizma ve yabancı maddelerden sakınma (ÖNLEME)**
- **İstenmeyen mikroorganizma ve yabancı maddeleri uzaklaştırma (ELİMİNASYON)**
- **İstenmeyen mikroorganizmaları durdurma (İNHİBİSYON)**
- **İstenmeyen mikroorganizmaları öldürme**

Gıdalar, bilindiği gibi bitkisel veya hayvansal olabilmektedir.
Mikroorganizmalar ile gıda arasındaki ekolojik ilişki süreklidir çünkü çoğunlukla insan gıda kaynağı, mikroorganizma içinde gıda kaynağı olmaktadır.
Gıdalarda bazen istenmeyen mikroorganizmalar da bulunmaktadır.
İstenmeyen mikroorganizmalar gıdadaki bileşenleri kullanarak onların bozulmasına ve kimi zaman hastalıklara yol açmakta, kimi zaman da gıdaların kullanılamamalarına yol açmaktadır.
Bu nedenle gıdaların bozulmadan, insan sağlığını tehdit etmeden onlardan en yüksek oranda faydalanmak amaçlanmaktadır.



Gıdaya kasten ilave edilmeyen ancak gıdanın birincil üretim aşaması dahil üretimi, imalatı, işlenmesi, hazırlanması, işleme tabi tutulması, ambalajlanması, paketlenmesi, nakliyesi veya muhafazası ya da çevresel bulaşma sonucu gıdada bulunan hastalık yapıcı yada ürünün bozulmasına sebep olan mikrobiyolojik yükler; İşletmeler tarafından istenmeyen ve öncelikle iyileştirilmesi düşünülen alanlar ve olgulardır.

NUMUNE DILECHEM

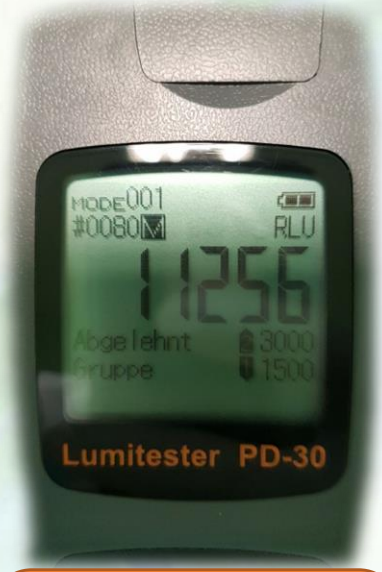
NUMUNE DILECHEM

SOĞUK HAVA DEPOSU

STANDART DEPO ve DİLECHEM

DEZENFEKSİYON UYGULAMA ÖNCESİ & SONRASI

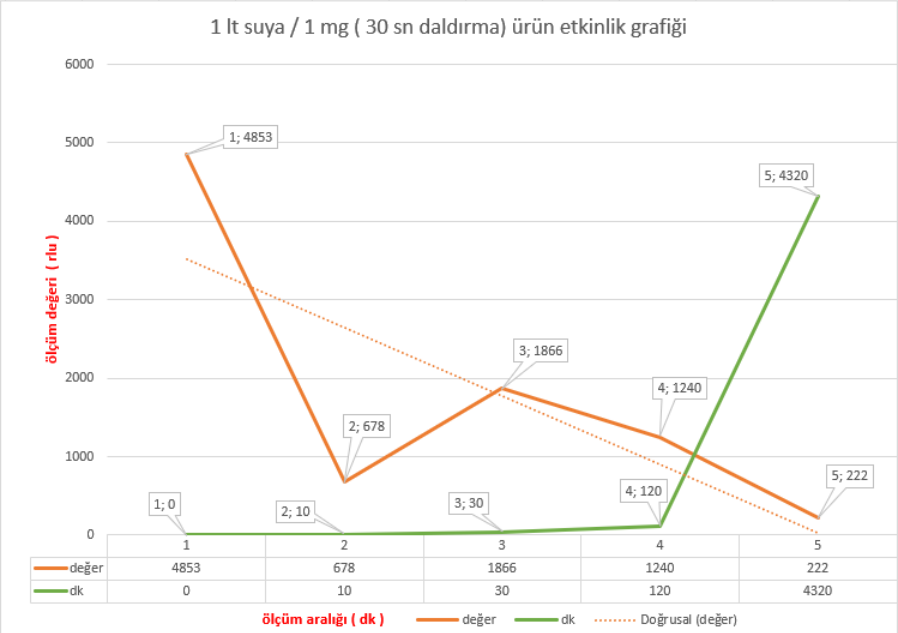
NARANCİYE YÜZEY SWAP NUMUNELERİ

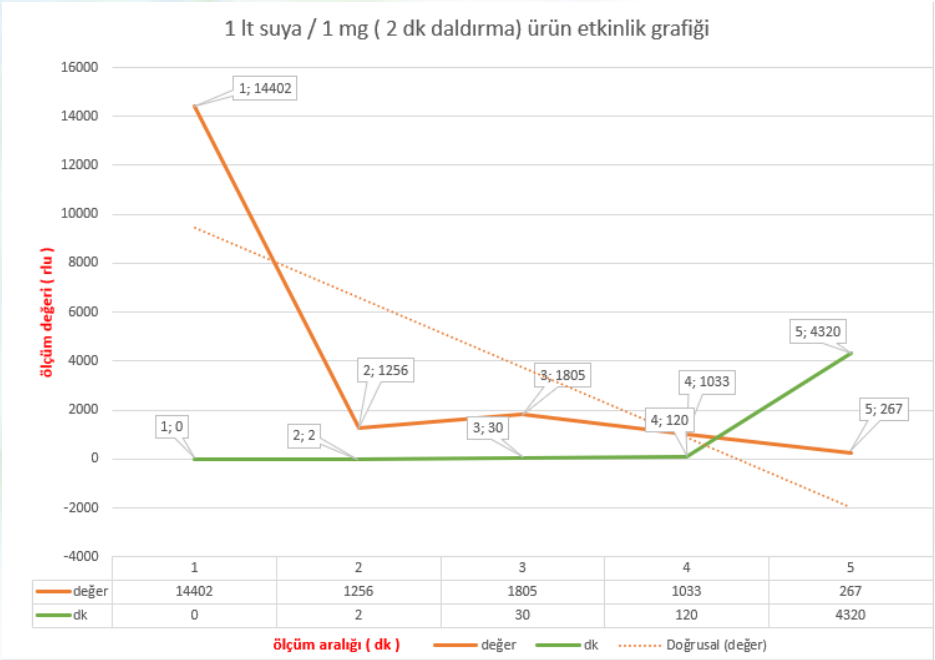


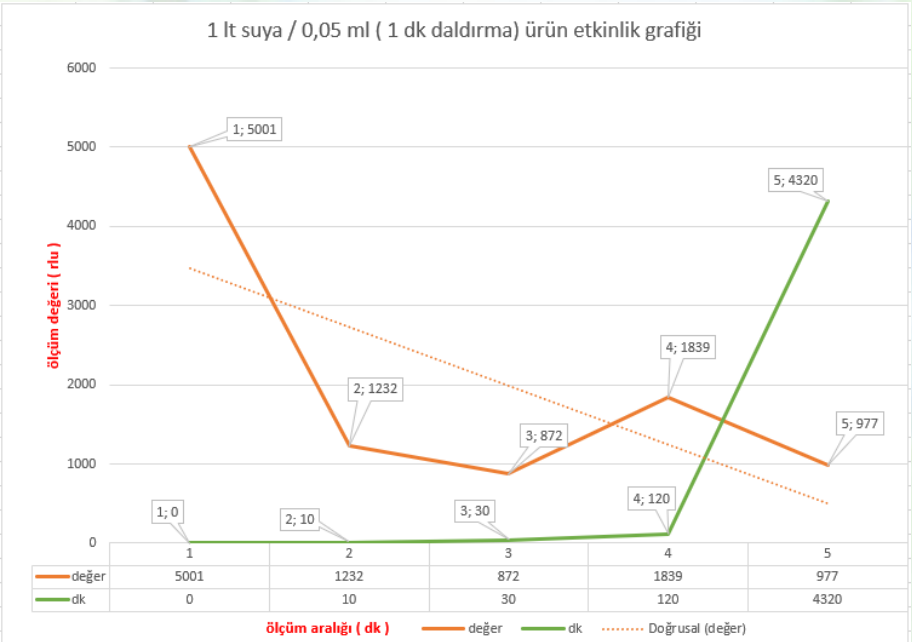
UYGULAMA ÖNCESİ YÜZEY SWAB NUMUNESİNDE, ATP CİHAZINDA ÖLÇÜLEN MİKROORGANİZMA SAYISI

UYGULAMA SONRASI YÜZEY SWAB NUMUNESİNDE, ATP CİHAZINDA ÖLÇÜLEN MİKROORGANİZMA SAYISI

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


1 lt suya / 1 mg (30 sn daldırma) ürün etkinlik grafiği
ölçüm değeri (rlu)
6000
5000
4000
3000
2000
1000
0
1; 4853
2; 678
3; 1866
4; 1240
5; 222
1; 0
2; 10
3; 30
4; 120
5; 4320
1 2 3 4 5
değer 4853 678 1866 1240 222
dk 0 10 30 120 4320
ölçüm aralığı (dk)
değer
dk
Doğrusal (değer)


1 lt suya / 1 mg (2 dk daldırma) ürün etkinlik grafiği
ölçüm değeri (rlu)
16000
14000
12000
10000
8000
6000
4000
2000
0
-2000
-4000
1; 14402
2; 1256
3; 1805
4; 1033
5; 267
1; 0
2; 2
3; 30
4; 120
5; 4320
1 2 3 4 5
değer 14402 1256 1805 1033 267
dk 0 2 30 120 4320
ölçüm aralığı (dk)
değer
dk
Doğrusal (değer)


1 lt suya / 0,05 ml (1 dk daldırma) ürün etkinlik grafiği
ölçüm değeri (rlu)
6000
5000
4000
3000
2000
1000
0
1; 5001
2; 1232
3; 872
4; 1839
5; 977
1; 0
2; 10
3; 30
4; 120
5; 4320
1 2 3 4 5
değer 5001 1232 872 1839 977
dk 0 10 30 120 4320
ölçüm aralığı (dk)
değer
dk
Doğrusal (değer)

SERTİFİKA ÖRNEĞİMİZ

Dilechem Kimya Oh hijyenDE olarak,

Uygulamasını yaptığımız değerli işletmelerinizde sağladığımız sağlıklı ve hijyenik ortamları işletmeniz adına aşağıda örneğini gördüğünüz gibi sertifikalandırıyoruz.

Süresi ve çevreye son derece duyarlı içeriği ile rakipsiz olan ürünümüzün işletmenize neler sağlayabileceğine bakalım.

- **Kontaminasyon riskini ve tehlikeli patojen oluşumunu bertaraf eder ve uzun süreli engeller.**
- **Personelinizin sağlık nedenler ile oluşan iş gücü kaybını minimuma indirir.**
- **Kalite yönetimi açısından şirketinizin "iyi işletmeler uygulamalarını" destekler.**
- **Yaptığımız sağlıklı hijyen çalışmaları ile müşteri memnuniyeti sağlar.**
- **İşçi sağlığı ve iş güvenliği yönünden şirketinizi kurumsal alanda destekler ve**

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

OH

hijyenDE

İLE

SAĞLIKLI HİJYEN

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