

# REYS

FOOD HYGIENE



## PRAWIDŁOWA DEZYNFEKCJA W SKLEPACH WIELKOPOWIERZCHNIOWYCH

**REYS** *one supplier... unique solution*

## Ewolucja w punktach sprzedażowych

Skuteczna i świadoma dezynfekcja w laboratoriach struktur dystrybucyjnych sklepów wielkopowierzchniowych (hipermarkety, superstore, supermarkety) jest kwestią fundamentalną, aby produkować i konfekcjonować artykuły spożywcze, zachowując gwarancję dla konsumentów oraz chroniąc własną markę. Laboratoria, w których przygotowywane są „świeże” produkty stanowią wizytówkę sklepów wielkopowierzchniowych, koncentrujących się coraz bardziej na żywności, mniej natomiast na "No food", która to branża z kolei jest coraz częściej reprezentowana przez wyspecjalizowane placówki (elektronika, higiena osobista, czyszczenie i kosmetyka, wyposażenie, majsterkowanie), zajmując mniej miejsca w klasycznym punkcie sprzedażowym.

Supermarket i superstore stanowią aktualnie wręcz idealną przestrzeń dla średniego konsumenta, który w krótkim czasie może kupić wszystkie potrzebne produkty żywnościowe, bez błądzenia po wielkich powierzchniach i półkach starych struktur. Właśnie dlatego przestrzenie dedykowane świeżym produktom nabrały coraz większej wartości zarówno z uwagi na przetwórstwo, jak i ze względu na ekspozycję oraz chłodziarki, i muszą być maksymalnie zoptymalizowane.



Konieczność utrzymania w maksymalnym porządku powierzchni i obszarów oraz praca w optymalnych warunkach higieny stała się tzw. "must", z którego nie można zrezygnować z żadnego powodu. Zdarzają się jednak obiektywne trudności w zarządzaniu, spowodowane dużą rotacją personelu, który często jest coraz mniej wyspecjalizowany, coraz bardziej zredukowaną przestrzenią, co komplikuje pracę osób zajmujących się odkażaniem (możliwość występowania zabrudzeń pomiędzy czystymi a zanieczyszczonymi powierzchniami) oraz trudnością w zautomatyzowaniu niektórych aplikacji, które pozostają prawie zawsze ręczne.

Często również odpowiednia do czyszczenia woda lub temperatura nie są dostępne w wymaganym stopniu. Z tego powodu potrzebne są detergenty oraz systemy czyszczenia, które są odpowiednio skuteczne, ułatwiają dezynfekcję, nie są niebezpieczne dla personelu oraz mogą być stosowane jako gotowe do użytku lub zamiennie mogą być rozprowadzane za pomocą automatycznych systemów rozcieńczania. Dezynfekcja musi być jak najbardziej uproszczona: tylko w ten sposób operatorzy będą w stanie wykonać w określonym czasie aplikacje higieniczne, wymagane aby uzyskać poziom ustalony przez jakość oraz odbierany przez konsumenta.



## Działy ze świeżą żywnością

Klasyczna struktura supermarketu ( 1000-1500 m<sup>2</sup>) lub superstore 2000-3000 m<sup>2</sup> c.a.) przewiduje następujące działy:

Laboratorium mięsne (o coraz mniejszych rozmiarach, gdyż wiele prac przetwórczych wykonuje się wcześniej na platformie)

- ▶ **Dział lub laboratorium rybne:** tylko w przypadku stoiska chłodzonego lodem można wykonywać wybrane prace jak czyszczenie i wyjmowanie wnętrzości
- ▶ **Wędliny i sery** (obróbka ogranicza się do krojenia, porcjowania i pakowania wędlin i serów)
- ▶ **Gastronomia** (tylko w niewielu strukturach znajduje się prawdziwa kuchnia, w której przygotowuje się żywność bezpośrednio)
- ▶ **Chleb i wyroby cukiernicze** (większość punktów sprzedażowych ogranicza się do pieczenia chleba, natomiast niektóre posiadają laboratorium, w którym przygotowywane są słodkie i słone wypieki)
- ▶ **Warzywa i owoce** (zamiast prawdziwego laboratorium punkty sprzedażowe posiadają raczej magazyn, gdzie znajduje się zlewozmywak i kilka desek do krojenia)
- ▶ **Bar i restauracja** (coraz częściej punkty sprzedażowe łączą obecność gastronomii z możliwością konsumpcji wewnątrz sklepu)

Chłodziarki są coraz częściej umieszczane w laboratorium, oczywiście z uwagi na szybkość oraz wygodę pracy. Natomiast coraz częściej usuwa się z laboratorium pojemniki na skrawki oraz ugniataarki.

## Obszar sprzedaży

Wewnątrz punktu istnieje obszar przeznaczony dla klientów, gdzie zamieszczone są regały i chłodziarki; często laboratoria instalowane są w powyższym obszarze, aby uwidocznić niektóre prace i upodobnić sklep do tradycyjnych targów.

Z tego powodu ściany laboratorium zrobione są z plexiglass a systemy drenujące są praktycznie nieobecne, przez co dezynfekcja staje się bardziej skomplikowana; również w barach i restauracjach są one często umieszczone wewnątrz obszaru sprzedaży, bez oddzielenia.



## Główne aplikacje higieniczne

Niektóre aplikacje higieniczne znajdują się we wszystkich działach, podczas gdy inne są typowo laboratoryjne, w zależności od wykonywanych prac:

1: mycie ręczne w umywalce niewielkich narzędzi i urządzeń (wszystkie działy)

2: mycie mechaniczne oprzyrządowania w specjalnej myjce (niektóre działy)

3: dezynfekcja otwartych powierzchni (stoiska wystawowe, deski do krojenia, otwarte maszyny, posadzki i ściany): powyższa aplikacja, rozszerzona i podobna dla różnych powierzchni możliwa jest tylko w dziale mięsny i rybny oraz chłodniach)

4: dezynfekcja teflonowych desek do krojenia (wszystkie działy)

5: mycie i czyszczenie piekarników gastronomicznych (gastronomia)

6: mycie i czyszczenie "tłustych" witryn (gastronomia, sery i wędliny)

7: jednoczesne czyszczenie i dezynfekcja powierzchni gładkich i łatwych do umycia (dział wędlin, dział cukierniczy, piekarnia...)

8: szybkie odkażanie bez spłukiwania na powierzchniach, które słabo tolerują roztwory wodne (wszystkie działy)

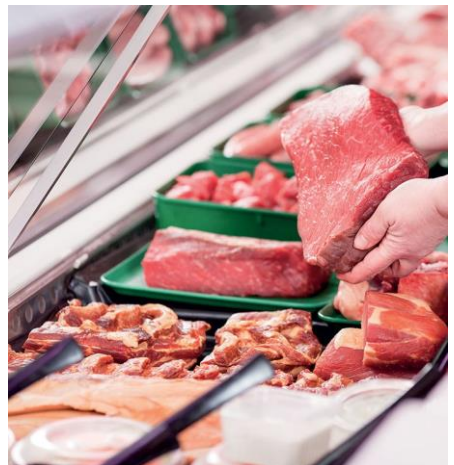
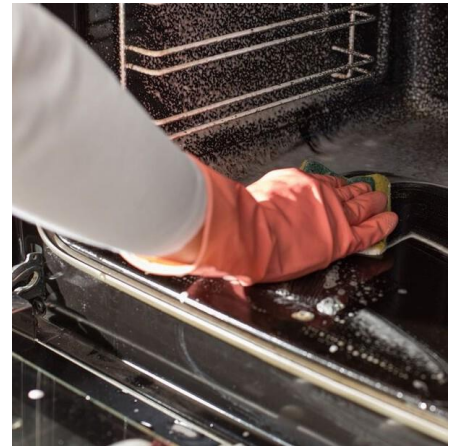
9: czyszczenie mechaniczne i manualne posadzek w poszczególnych działach (w wyłączeniu działu mięsnego i rybnego)

10: odkażanie i dozodoryzacja pojemników i ugniatarek

11: okresowe czyszczenie blach i wózków piekarniczych i gastronomicznych

12: okresowe czyszczenie półek /czyszczenie i odkażanie skrzyń

13: mycie i dezynfekcja rąk



## 1 Mycie ręczne oprzyrządowania i narzędzi w umywalce



Narzędzia o niewielkich rozmiarach myje się w zlewie, stosując neutralny detergent wytwarzający pianę (ALICLEAN 212) w formie koncentratu. Środek może być wprowadzony do zbiornika za pomocą prostego przyrządu do nalewania, umieszczając prawidłowo kanister pod umywalką. Jeśli zabrudzenia są trwałe zaleca się uprzednio zanurzenie w kąpeli zawierającej roztwory czyszczące, przed rozpoczęciem właściwego mycia. Stosowanie odpowiednich szczotek lub zmywaków ściernych przyspiesza czyszczenie; płukanie końcowe pod bieżącą wodą umożliwia usunięcie śladów detergentu.

NB: zaleca się zawsze oddzielenie oprzyrządowania czystego od zanieczyszczonego; jedną z głównych przyczyn zanieczyszczenia żywności są właśnie zabrudzenia znajdujące się pomiędzy czystymi a brudnymi powierzchniami w obszarach mycia.

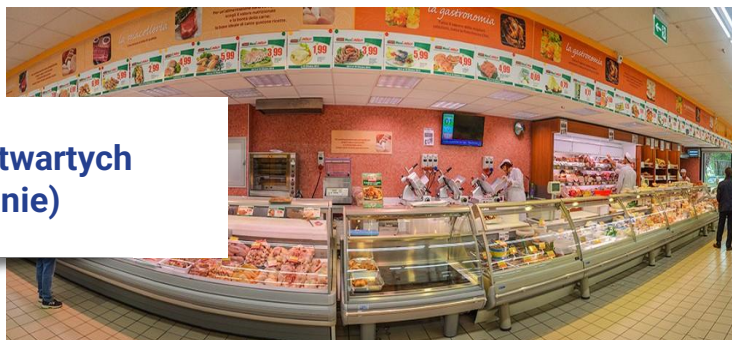
## 2 Mechaniczne czyszczenie oprzyrządowania



Odbywa się za pomocą odpowiednich myjek kabinowych (do mycia oprzyrządowania), umieszczając narzędzia w specjalnym koszu i wykonując przewidziane mycie mechaniczne (mycie z zastosowaniem roztworu w temp. ok. 60 ° C, po którym następuje płukanie czystą wodą w temp. 85-90°C , celem wykonania pewnego rodzaju "sterylizacji" oprzyrządowania i ułatwienia jego osuszenia). Następnie należy opróżnić maszynę i umieścić narzędzia w specjalnych zamkniętych szafach, aby uniknąć ponownego zabrudzenia. Produkty Reys stosowane podczas mycia mechanicznego są następujące:

Operacja	Produkt	Właściwości	Stężenie	Uwagi
Mycie w wodzie o dowolnej twardości	ALIDET S053	Detergent odtłuszczający alkaliczny o wysokiej sekwestracji, do mycia mechanicznego	0.3-0.5	Stosować ŚOI zalecane do wymiany zbiornika
Bezpieczne mycie aluminium i stopów	ALIDET S054	Detergent odtłuszczający, specyficzny do mycia powierzchni delikatnych i ze stopów	0.4-0.6	Stosować również w bardzo twardej wodzie
Nabłyszczanie i osuszanie narzędzi	ALIDRY 270 woda twarda ALIDRY 271 woda miękka	Dodatki do płukania do nabłyszczania szkła i ułatwiającego osuszenie	0.1g/litr	
Odkamienianie maszyny i dysz	ALICID 301 fosforowy ALICID Z312 organiczny	Odkamieniacze do usunięcia kamienia i utrzymania w dobrym stanie dysz	3.0-5.0	Stosować ŚOI zalecane do wymiany zbiornika

### 3 Dezynfekcja powierzchni otwartych (dział mięsny i rybny/chłodnie)



Laboratoria działów mięsnego i rybnego mogą być dezynfekowane lancami wodnymi po uprzednim otwarciu i demontażu urządzeń oraz usunięciu większych zanieczyszczeń; następnie wszystkie powierzchnie otwarte, półki i blaty, oprzyrządowanie (powierzchnie stałe), podłogi oraz ściany odkaża się z zastosowaniem tej samej metodologii, w szczególności:

- rozprowadzanie substancji wytwarzających pianę, alkalicznych, chloroaktywnych
- oczekiwanie w celu ułatwienia kontaktu z roztworem czyszczącym
- w razie potrzeby szczotkowanie ręczne
- płukanie końcowe i suszenie w razie konieczności

Odpowiednim detergentem Reys jest ALICLOR F153, stosowany z oprzyrządowaniem zwanym Prowash, które dostarczamy w formie użyczenia. ALICLOR F153 jest detergentem alkalicznym chloroaktywnym, zawierającym inhibitory korozji, odpowiednim do każdej powierzchni, łącznie z aluminium, które jest zawsze obecne w skrzydłach drzwiowych lub okiennych sklepów wielkopowierzchniowych. Powyższy detergent, oprócz czyszczenia i odkażania powierzchni umożliwia usunięcie oparów, które rozprzestrzeniają się w kanalikach oraz wybiela plamy na teflonie i ogólnie na powierzchniach z tworzywa. Operacje czyszczenia w powyższych działach z zastosowaniem proponowanego systemu stają się proste i przystępne; nie jest konieczne użycie ciepłej wody, dezynfekcja może odbyć się na zimno.



## 4 Dezynfekcja teflonowych desek



Kontrola dezynfekcji wewnątrz supermarketów często odbywa się na deskach do krojenia; jeśli deski są czyste i prawidłowo zdezynfekowane oznacza to, że wrażliwość operatorów na higienę jest optymalna.

Nie ma trudniejszych powierzchni do dezynfekcji niż deski (zarówno z uwagi na zaangażowanie fizyczne jak i dlatego, że z deski szybko i bezpośrednio zanieczyszczenia przenikają do żywności). Trudność polega również na tym, że roztwory czyszczące muszą przedostać się do nacięć spowodowanych krojeniem; wyłącznie za pomocą roztworów utleniających możliwe jest prawidłowe czyszczenie i dezynfekcja wnętrza nacięć. Reys posiada specjalny produkt chloroaktywny o działaniu utleniającym, w litrowym opakowaniu, praktycznym do rozprowadzenia bezpośrednio na deskach (ALICLOR G154); dezynfekcja powinna odbywać się w następujący sposób:

- usunięcie zgrubnych pozostałości za pomocą np. skrobaków
- rozprowadzenie chloroaktywnego detergentu
- kilkuminutowe oczekiwanie celem ułatwienia kontaktu substancji
- szczotkowanie odpowiednią szczotką o twardym nylonowym włosiu
- płukanie i usunięcie resztek zabrudzeń i detergentu pod bieżącą wodą (jeśli jest to możliwe)



# 5

## Czyszczenie piekarników (gastronomia)



Czyszczenie piekarników (produkty gastronomiczne) może być wykonane na dwa sposoby w zależności od rodzaju piekarnika:

**A. piekarnik samoczyszczący:** jeśli w piekarniku przewidziany zautomatyzowany cykl czyszczenia mówi się, że jest on samoczyszczący; w powyższym przypadku piekarnik wyposażony jest w specjalną pompkę do recyrkulacji roztworu czyszczącego, który zostaje wprowadzony i rozprowadzony automatycznie w piekarniku przez pewien okres czasu, na wszystkich powierzchniach, w zależności od wybranego cyklu mycia (szybkie, średnie, długie); z reguły piana wychodzi z dyszy lub systemu dysz i zostaje rozprowadzona za pomocą wentylatora znajdującego się w powyższym piekarniku.

Po oczyszczeniu proces przewiduje płukanie czystą wodą. Oczywiście jest, że w przypadku czyszczenia automatycznego stosuje się produkt kaustyczny o silnym działaniu odtłuszczającym i odkamieniającym, który nie wchodzi w kontakt z operatorem.

**B. tradycyjny piekarnik bez automatycznego mycia:** w tym przypadku należy przynajmniej okresowo wykonywać czyszczenie ręczne z użyciem detergentu odtłuszczającego wytwarzającego pianę, za pomocą systemów, które nie rozpylają środka, celem ochrony operatora przed wdychaniem.

Etap	Produkt	Właściwości	Stęż. (%)	Uwagi
Czyszczenie ręczne piekarnika, grilla, rożna	<b>ALICLEAN F091</b>	Detergent kaustyczny o działaniu odtłuszczającym i odkamieniającym do mycia ręcznego	RTU	Stosować tylko na powierzchniach ze stali lub tworzywa; używać zawsze rękawic, okularów i maski
Samooczyszczanie piekarnika Mycie automatyczne	<b>ALIDET S053</b>	Detergent kaustyczny o działaniu odtłuszczającym i odkamieniającym specjalistyczny do automatycznego czyszczenia piekarnika i pochodnych urządzeń	RTU	Stosować tylko na powierzchniach ze stali lub tworzywa
Nabłyszczanie, ociekanie i suszenie	<b>ALIDRY 270</b>	Kwasowy środek nabłyszczający do piekarników, do stosowania w twardej wodzie. Neutralny środek nabłyszczający do miękkiej i średniej wody.	Q.B.	



## 6

### Czyszczenie tłustych witryn (wędliny i sery)



Czyszczenie witryn na stoiskach z wędlinami i serami wymaga doskonałego produktu do mycia szyb, który nie pozostawia smug, a jednocześnie ma silne działanie odtłuszczające i dezynfekujące. (ALICLEAN 214).

Produkt należy spryskać na ręcznik papierowy lub najlepiej na szmatkę z mikrofibry, co z pewnością poprawi poziom czystości i nie pozostawi śladów jak papier.

Jeśli witryny są myte codziennie wystarczy przetrzeć jednorazowo; w przypadku okresowych interwencji należy usunąć zanieczyszczenia, a następnie przetrzeć drugi raz używając niewielką ilość roztworu myjącego. Oczywiście jest, że należy stosować zawsze czystych ściereczek z mikrofibry celem uniknięcia smug.

## 8

## Odkazanie alkoholowe (szybkie, pośrednie i bez płukania)



Odkazanie alkoholowe odbywa się z zastosowaniem roztworów alkoholowych gotowych do użytku, szczególnie w następujących przypadkach:

- na powierzchniach, które nie tolerują roztworów wodnych (pakowarki, kralnice, wagi elektroniczne i ogólnie urządzenia mające części elektroniczne, do których nie mogą się przedostać roztwory wodne)

- kiedy konieczna jest szybka dezynfekcja, bez płukania

- kiedy należy wykonać pośrednią dezynfekcję między zmianami a nie ma czasu na całkowite odkazanie, konieczne jest natomiast utrzymanie niskiej zawartości bakterii celem uniknięcia ponownego zanieczyszczenia

- istnieją produkty, które absolutnie nie wymagają usunięcia substancji czynnej, gdyż całkowicie odparowują i nie zawierają rezerwy, inne natomiast muszą być usunięte za pomocą nawilżonego papierowego jednorazowego ręcznika ponieważ zawierają niewielkie ilości środka do dezynfekcji

Etap	Produkt	Właściwości	Stęż. (%)	Uwagi
Czyszczenie i dezynfekcja alkoholowa przy niskim stężeniu alkoholu	<b>ALICLEAN 214</b>	Niedrogi detergent dezynfekujący alkoholowy	RTU	Odpowiedni również do końcowych dezynfekcji
Szybka dezynfekcja bez splukiwania	<b>CARPET</b>	Środek do dezynfekcji alkoholowy, koncentrat, na bazie etanolu	RTU	Identyczne właściwości jak ALISAN 509 bez rejestracji. Odpowiedni do prewencji przeciwko Covid-19

Dezynfekcja alkoholowa może być również stosowana jako końcowa dezynfekcja, po oczyszczeniu powierzchni; wszystkie środki do dezynfekcji i odkazania REYS mogą być stosowane na jednym etapie (mycie i dezynfekcja), jeśli zanieczyszczenia do usunięcia są słabe lub w każdym razie nie są szczególnie przylegające lub nawarstwione.

Do usunięcia zanieczyszczeń tłustych lub proteinowych konieczne jest przynajmniej jedno płukanie wstępne aby usunąć widoczne ich części.



### 9 Mechaniczne i ręczne mycie posadzek

W zakresie mycia i dezynfekcji posadzek w działach mięsnych i rybnym odsyłamy czytelnika do rozdziału 3. Stosuje się natomiast małe czyszczarki z funkcją suszenia na posadzkach w innych działach, jeśli jest to opłacalne biorąc pod uwagę rozmiary i często ciasne przestrzenie w laboratoriach przygotowawczych ( gastronomia, cukiernia, piekarnia, dział warzyw i owoców, bar, restauracja); taam, gdzie nie jest to możliwe używa się mopa i szczotki, z wózkiem na 2 mopy.



Etap	Produkt	Właściwości	Stężenie (%)	Uwagi
Mycie mechaniczne z zastosowaniem czyszczarki z funkcją suszenia lub z jedną szczotką	<b>ALICLEAN 221</b>	Detergent alkaliczny, nie wytwarzający piany, do mechanicznego mycia posadzek	1 - 3	Odpowiedni do każdego rodzaju czyszczarki z funkcją suszenia

### 10 Dezynfekcja i dezodoryzacja pojemników i ugniatarek



Wewnątrz pojemników na odpady organiczne sfermentowane powyższe resztki mogą powodować wydzielanie się cuchnących oparów, które oprócz tego, że są niebezpieczne same w sobie, mogą także być uciążliwe dla mieszkańców pobliskich okolic; z tego powodu konieczna jest aplikacja na zewnętrzne i wewnętrzne obszary pojemników odpowiednich perfumowanych roztworów dezynfekujących. Powyższa operacja może być wykonana w sposób automatyczny, za pomocą urządzeń do rozcieńczania połączonych z lancami, lub zamiennie za pomocą prostych spryskiwaczy ręcznych.

Roztwór dezynfekujący ( ALIBAC 244 ), w stężeniu od 3.0% do 5.0% lub wyższym, jest aplikowany codziennie, bez konieczności płukania; w okresie letnim (lipiec-sierpień) mogą być konieczne również dodatkowe działania, aby całkowicie usunąć opary. Kanaliki w pobliżu pojemników i ugniatarek muszą być poddane powyższej operacji, tak jak cały pobliski obszar.

# 11

## Okresowe czyszczenie blach gastronomicznych, w pizzeriach i w piekarniach



Blachy, na których umieszczane są produkty gastronomiczne, z pizzerii lub piekarni zrealizowane są czasem z materiałów stalowych, często również z aluminium lub z jego stopów; czasem też pokryte są teflonem aby uniknąć przylegania substancji organicznych do metalowego podłoża. Zanieczyszczenia polimeryzowane i po upieczeniu, które przylegają do blach, nie są łatwe do usunięcia i potrzebny jest czas na całkowite ich oczyszczenie. Z reguły mycie lub czyszczenie powyższych sprzętów nie jest wykonywane, gdyż w punkcie sprzedażowym nie są dostępne odpowiednie urządzenia czyszczące (hydroczyszczarki pod wysokim ciśnieniem); poza tym blachy są ciągle używane, więc brakuje czasu na ich mycie.

Rozwiązanie problemu "blach" przebiega w następujący sposób:

- przygotować roztwór myjący w odpowiednim zbiorniku (ALIDET S054 stęż. 5-10%)
  - zanurzyć blachy w roztworze i pozostawić przynajmniej na jedną noc ( 8-10 godzin)
  - wyjąć blachy ze zbiornika i umyć w zmywarce do narzędzi lub standardowej zmywarce;
- w przypadku niedostępności zmywarki możliwe jest usunięcie „zmiękczonej” zanieczyszczeń za pomocą lancy pod średnim ciśnieniem lub ręcznie.



## 12 Okresowe czyszczenie regałów, czyszczenie i dezynfekcja kas i barier, mycie szyb



Regały czyszczone są okresowo i dlatego wymagane są roztwory myjące również z zawartością rozpuszczalnika, aby szybko usunąć różnego rodzaju zanieczyszczenia, które powstały na przestrzeni czasu; ; Reys w powyższym celu sformułował produkt gotowy do użytku, który nie tylko usuwa resztki organiczne typowe dla produktów spożywczych, lecz jest jeszcze w stanie szybko usunąć ślady tuszu, kleju, oleju mineralnego, ślady flamastrów; może być zatem stosowany do ścierania napisów naniesionych flamastrzem z tabliczek i etykiet; ALICLEAN 202 może być także stosowany w obszarach kas i na barierach, pozostawiając po oczyszczeniu przyjemny zapach czystości. Do mycia szyb Reys proponuje specjalny środek (ALICLEAN 215), nie zawierający forforu i wysoce biodegradowalny, który po dokładnym oczyszczeniu nie pozostawia smug.

Etap	Produkt	Właściwości	Stęż. (%)
Czyszczenie ogólne / do wielu zastosowań	<b>ALICLEAN 202</b>	Detergent do wielu zastosowań, usuwa zanieczyszczenia natury organicznej, do każdego rodzaju powierzchni	RTU
Mycie szyb	<b>ALICLEAN 215</b>	Detergent przeznaczony do mycia szyb	RTU

# 13 Dezynfekcja rąk



Dezynfekcja rąk operatorów jest niezbędna do ochrony produktów spożywczych; stosuje się głównie produkty czyszczące o działaniu dezynfekującym aby myć i dezynfekować zabrudzone ręce, natomiast należy używać środków na bazie alkoholu do dezynfekcji lub odkażania uprzednio umytych rąk. Alkoholowe środki do dezynfekcji stosowane są dodatkowo do dezynfekcji „czystych” rąk w przypadku braku wody.

**Główne produkty REYS przeznaczone do mycia i dezynfekcji rąk są następujące:**

Etap	Produkt	Właściwości	Stęż. (%)	Uwagi
Mycie i dezynfekcja rąk	<b>ALICARE 751</b>	Detergent dezynfekujący, nieperfumowany	Gotowy do użytku	Odpowiedni do częstego mycia
Mycie rąk	<b>ALICARE 756</b>	Detergent wytwarzający pianę, perfumowany	Gotowy do użytku	Wskazany dla osób, które nie mają kontaktu z żywnością (biura i magazyny)
Odkażanie rąk	<b>ALICARE 752</b>	Produkt do odkażania na bazie alkoholu w wysokim stężeniu	Gotowy do użytku	Odpowiedni do zapobiegania Covid-19

Wszystkie detergenty, środki do dezynfekcji i odkażania rąk marki REYS zawierają substancje chroniące skórę, dzięki czemu skóra nie wysusza się, co umożliwia częste mycie. REYS produkuje także pasty do mycia rąk przeznaczone dla pracowników utrzymania ruchu.



REYS posiada dozowniki do kontrolowanego rozprowadzania detergentów oraz środków odkażających do rąk.



# REYS

REYS S.p.A. jest firmą włoską, która zajmuje się badaniami, rozwojem, produkcją oraz wsparciem w zakresie chemii przemysłowej dla sektorów obróbki metali, uzdatniania wody, higieny produktów spożywczych oraz myjek przemysłowych. Siedziba spółki znajduje się we Włoszech, w miejscowości Arcore (Monza Brianza). W jej skład wchodzi: zakład produkcyjny, depozyt towarowy, laboratoria i biura, o łącznej krytej powierzchni wynoszącej 8000 metrów kwadratowych.

*one supplier... unique solution*



**Badania i innowacja**



**Chemia dla środowiska  
na klienta**



**Ukierunkowanie**

Jeden partner do całkowitego zarządzania chemią przemysłową stosowaną w procesie. Głównym celem firmy Reys jest bezpośrednie wspieranie klienta oraz jego specyficznych wymagań. W związku z powyższym Reys działa, aby zoptymalizować: produktywność, procesy, całkowite koszty, środowisko pracy, zużycie produktu oraz ilość generowanych odpadów. W związku z tysiącami autorskich formuł Reys posiada know-how służącą do wspierania klienta, przy pomocy ekspertów technicznych oraz specjalistycznych urządzeń do bardziej kompleksowych aplikacji technicznych. Reys reprezentuje maksymalny poziom aplikowanej technologii oraz szeroką gamę procesów produkcyjnych. Ponadto firma posiada certyfikację ISO 9001:2015 e ISO 45001:2018. REYS gwarantuje sukces i jakość produktu stosowanego przez tysiące firm będących liderami produkcyjnymi we własnych branżach.



**40 lat  
działalności**



**11.000  
klientów**



**28 krajów  
na świecie**



**REYS S.p.A.**  
Via C. Battisti 78  
20862 Arcore (MB)  
Italia  
tel. 039.61341

**REYS SUISSSE S.a.g.l.**  
Corso Elvezia 16  
Casella postale 6264  
6901 Lugano  
Suisse

**REYS POLSKA Sp.z.o.o.**  
Ul. Barona 30  
43-100 Tychy  
Polska

**REYS PORTUGAL**  
SIQI – Sociedade  
Importadora Quimicos  
Rua Pinto Araujo 22 1Esq  
44507 Matosinhos  
Portugal

*Official distributor:*  
**Interchim Russia**  
Vereuskaya Street 17  
121357 Moskow  
Russia