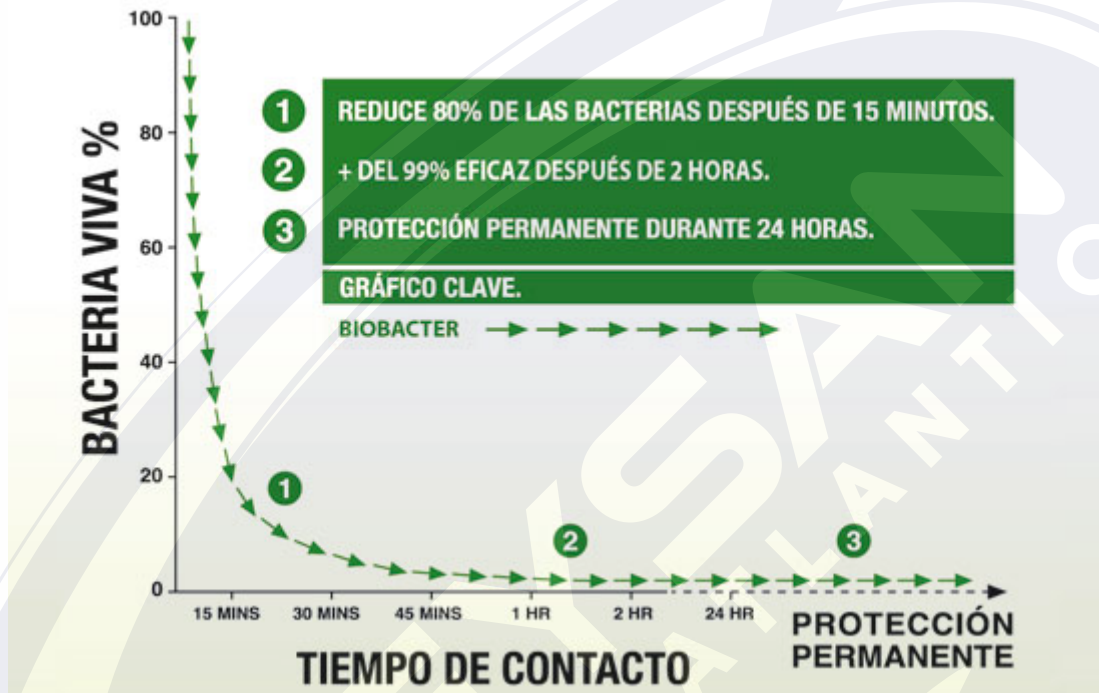




tecnología **PANTER**
Biobacter

Consciente del alto riesgo de intoxicación al que se exponen los profesionales que trabajan en el sector HORECA, Alimentario y Sanitario, Panter ha desarrollado BioBacter, un **avanzado tratamiento antibacteriano** que no sólo inhibe el crecimiento de bacterias sino que las elimina al 99%, totalmente efectivo con más de 50 especies diferentes de bacterias entre ellas Campylobacter, Legionela, E. Coli, MRSA, Listeria, Salmonella, etc.

Panter ha aplicado este tratamiento antibacterias en diferentes líneas de su amplia gama de calzado laboral destinados a la industria alimentaria y sanitaria, convirtiéndose así en la **primera empresa española en aplicar una solución en el ámbito bacteriano a los Elementos de Protección Individual (EPI)**.



Debido a su naturaleza inorgánica, este tratamiento **se mantiene en el calzado durante toda su vida útil**, sin migrar ni desaparecer con los lavados, a diferencia de otras tecnologías antimicrobianas orgánicas. Está certificado bajo la normativa ISO 22196:2011 de productos con protección antimicrobiana y ha sido testado por el Industrial Microbiological Service LTD (IMSL); el único laboratorio europeo acreditado en esta materia.

Según la FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations), las **enfermedades de transmisión alimentaria** provocadas por comida contaminada constituyen el mayor peligro actual para la salud a nivel internacional. En los últimos años han proliferado infecciones e intoxicaciones por la reproducción de bacterias en ambientes laborales que han afectado tanto a la salud de los trabajadores como de los clientes y consecuentemente a la actividad y reputación de las empresas. Casos como la Campylobacter, Legionela, E. Coli, MRSA, Listeria y Salmonella, han provocado millones de intoxicaciones, infinidad de hospitalizaciones y un elevadísimo coste por gastos médicos y pérdida de horas de trabajo.