

Procedimientos de limpieza recomendados para negocios de alimentación

NEGOCIOS
QUE Brillan





PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA EN NEGOCIOS DE ALIMENTACIÓN

Limpieza Camiones

Apagar motores y todos los sensores eléctricos deben ser protegidos con plásticos, a fin de evitar algún tipo de contacto que cause corto circuito.

En la entrada de los camiones, se recomienda tener un desnivel en donde se coloque una solución desinfectante de 85 L de agua con 1L de **Clorox**, para que las llantas pasen por un baño de sanitización y eliminar los gérmenes y bacterias antes del ingreso. De no tenerlo, hacer un rociado con la misma solución a las llantas para tratar de cubrir dicha función.





1.- Para exteriores:

- Humedecer la superficie con agua.
- Diluir 1 L de detergente desengrasante **Grassol** por cada 100 L de agua y enjabonar.
- Restregar con esponja o cepillo de cerdas suaves.
- Enjuagar con agua limpia.
- Secar con paño.



2.- Para interiores:

- Desalojar la carga del camión.
- Hacer limpiezas profundas. Si es muy pesada la suciedad, la dosis sugerida es 1 L de **Grassol** por cada 50 L de agua; de ser suciedad liviana, 1 L de **Grassol** por cada 80 L de agua.
- Dejar actuar para aflojar la suciedad.
- Restregar con cepillo de pisos.



- e. Enjuagar con abundante agua.
- f. Aplicar mediante bombas rociadoras una solución sanitizante de 1/3 taza (80 ml) de **Clorox** en 10 Lts de agua.
- g. Dejar actuar unos minutos.
- h. Enjuagar con agua.
- i. Escurrir o secar, no dejando que se formen lagunas.

3.- Limpieza de cabinas:

1. Rociar **Olimpia Profesional** en las superficies de contacto como volante, palancas y paneles.
2. Esparcir con un Paño Esponja **Vileda**.
3. Pasar un paño húmedo, a manera de enjuague si seació en exceso el producto.



Recepción de Materias Primas:

Antes de ingresar las materias primas, deben ser correctamente lavadas y desinfectadas.

1. En el caso de ser productos que vienen en envases o empaques (caso a) deben ser rociados con solución desinfectante de 15 ml de **Olimpia Todo Terreno** en 2 L de agua.
En el caso de ser frutas y verduras (caso b), preparar una tina de inmersión con 1 L de Olimpia Profesional en 20 L de agua.
2. Dejar actuar 2 minutos.
3. Esparcir la solución con un paño húmedo (caso a). Restregar en la tina de inmersión (caso b).
4. Eliminar el exceso de detergencia con paños húmedos o abundante agua.
5. Dejar secar.

***No se necesita aplicar desinfectante o sanitizante, pues el producto contiene la cantidad ideal de cloro para eliminar las bacterias.**



Ingreso al área de Trabajo

1. Ingresar a los vestidores y, solo ahí, colocarse el uniforme antes de ingresar al área de trabajo o retirarlo antes de salir.
El uniforme debe estar perfectamente limpio.
2. Desinfectarse los zapatos antes del ingreso pasando por pediluvios o bandejas con solución sanitizante 80 ml (1/3 taza) de **Clorox** y 10 L de agua.
3. Lavarse las manos antes de ingresar al área donde se manipularan los alimentos.



Lavado de manos

1. Humedecer las manos con agua.
2. Colocar jabón líquido de manos (**Jolly**).
3. Restregar durante 20 segundos frotando las palmas, sobre el dorso de la mano, entre los dedos, si es posible entre las uñas.
4. Enjuagar con agua para retirar el jabón y la suciedad.
5. Secar con toallas descartables o secadores de viento.
6. Aplicar gel sanitizante.
7. Frotar y esperar que seque.



RECOMENDACIONES:

Sugerir el uso de:

- Limpiadores desinfectantes como **Olimpia Profesional – Olimpia Todo Terreno** en la limpieza y desinfección rápida de las materias primas o sus envases por ingresar a los locales o a sus hogares.
- Uso de soluciones sanitizantes con **Clorox** en bandejas a la entrada (tipo pediluvio), para eliminar bacterias de la suela del calzado. De no poder colocar bandejas, usar rociadores o atomizadores.
- Promover el lavado de manos al ingreso del área de preparación de alimentos o al ingreso de las casas.
- Destinar un color de paño para aplicar el desinfectante de superficies para las diferentes áreas.
- Limpiar constantemente superficies, pomos de puertas, llaves, objetos de mayor contacto con los desinfectantes **Olimpia Profesional – Olimpia Desinfectante**.
- De no tener área de vestidores, se sugiere el uso de **Olimpia Profesional** para rociarse en la ropa antes del ingreso a casa o áreas de trabajo para eliminar todas las bacterias que pudieron adquirirse en el camino.
- Siempre utilizar Alcohol en Gel Antibacterial **Jolly**



La LIMPIEZA IDEAL para tu cocina profesional



Semáforo indicador

MEZCLAS DE PRODUCTOS	AGUA	CLORO	VINAGRE	AGUA OXIGENADA	QUITA SARRO	ALCOHOL	DETERGENTE / JABÓN NEUTRO
CLOROX	●	○	●	●	●	●	●
OLIMPIA PROFESIONAL	●	●	●	●	●	●	●
OLIMPIA TODO TERRENO	●	○	●	●	●	●	○
OLIMPIA DESINFECTANTE	●	●	●	●	●	●	●
GRASSOL	●	●	●	●	●	●	○
JABÓN JOLLY	●	●	●	●	●	●	○
BRILLEX	●	●	●	●	●	●	○



Pueden mezclarse.



Puede usarse primero el detergente/limpiador y después del desinfectante, no juntos.



No pueden mezclarse.



Tienen funciones o contenidos similares.





L A F A B R I L

PARA AGENDAR UNA VISITA CONTÁCTANOS EN:

www.servei.com.ec

1800 - FABRIL (322-745)

Síguenos en:  SERVEI  SERVEI.EC  SERVEI

División HORECA/ La Fabril S.A. Montecristi, Manabí