

Programa de limpieza para frigoríficos Cárnicos

Área de despostado:

Para la limpieza de mesas, carros transportadores, pisos, azulejos, dentro del área de trabajo, se recomienda el uso de nuestro producto **HABOS**.

Descripción del producto:

Se trata de un limpiador alcalino clorado para la limpieza de suciedades grasas y proteicas. Se puede usar por el sistema de aplicación por espuma a una concentración de 2% v/v. Está formulado a base de álcali que actúa sobre las grasas saponificando las mismas, es decir, las convierte en soluble en agua, no como los detergentes normales que la emulsionan. El cloro presente en la formulación actúa sobre las proteínas, produciendo un efecto de peptización sobre las mismas, facilitando su limpieza. Además cuenta en su formulación con tensioactivos no iónicos biodegradables en más de un 90%, estabilizante de cloro, lo que permite que este actúe sobre la suciedad y no libere gas cloro, como es el caso de los hipocloritos. A las concentraciones de uso recomendadas es mucho más económico que el uso de detergentes comunes.

En el caso que no se desee trabajar con un alcalino puede aplicarse **357 NC**, mezcla de tensioactivos neutros, que permite aplicarlo manualmente sin guantes a una concentración mayor a la del HABOS

En la limpieza de las mesas de trabajo, toda la espuma que cae al piso puede ser aprovechada para la limpieza de los mismos.

Área de faena:

Para la limpieza de este sector recomendamos utilizar también **HABOS** para todos los elementos que se usan para las tareas de faena. El procedimiento es similar al explicado más arriba.

Cámaras frigoríficas:

Para la limpieza de las cámaras sugerimos el uso de **HABOS**. Este producto tiene la ventaja que funciona eficientemente en frío. Esto evita la formación de vapores, como sucede en limpiezas en caliente, que perjudica los equipos enfriadores con formación de hielo.

El método por espuma permite una limpieza efectiva y rápida y un buen aprovechamiento del producto, pues, lo que desliza por las paredes sirve para la limpieza del piso de la cámara. El procedimiento es igual a los anteriores.

Pasillos entre cámaras:

Como aquí es una zona de alto tránsito sería aconsejable el uso de **VIPER E**, que es un desengrasante energético a base de alcali, inhibidores de corrosión, tensioactivos no iónicos, secuestrantes de dureza y humectantes. Se usa especialmente en aquellos lugares donde se ha acumulado grasa pesada o incrustada. Si la suciedad no es tan complicada podría aplicarse **HABOS**.

Ello surgirá de pruebas a realizar.

Higiene personal:

Para los filtros sanitarios de ingreso a las áreas de tareas, se recomienda usar **HANREIN**. Se trata de un jabón líquido bactericida a base de jabones solubles y yodo con más de 1000 ppm de Yodo disponible. No irrita la piel, no es tóxico y asegura la asepsia total de las manos y antebrazos, aún en casos de heridas superficiales. No deja manchas y es fácilmente enjuagable.

Limpieza de roldanas:

Aquí recomendamos usar una solución de **VIPER** al 10% con agua caliente a 80 C. En un tanque con la solución se sumergen las roldanas por 10 minutos. Luego se retiran y se enjuagan.

Para evitar la oxidación posterior del hierro, sugerimos fosfatizar las mismas con una solución de **DISSOL 24** al 15%, también a 80 C. Allí se sumergen las roldanas previamente limpias por 20 minutos para el fosfatizado.

Finalmente se lubrican como normalmente lo hacen en la actualidad.

Neutralización de malos olores en tachos de residuos:

Si hay problemas de olores pestilentes provenientes de contenedores o tachos con residuos, se deberá pulverizar los recipientes y su contenido con **MAGYBAK** al 2%. Este producto tiene la capacidad de eliminar rápidamente la fetidez que usualmente emana de los tachos de basura.

MAGYBAK es también apropiado para usar en los filtros sanitarios en las piletas lavasuelas. Es neutro por lo cual se puede manipular sin guantes.

En frigoríficos de pescado se sugiere pulverizar en el piso **Magybak** al 0,4 % luego de la limpieza con **Habos** para neutralizar el olor desagradable que emana de los pisos que han absorbido agua de pescado.

Limpieza de moldes de jamón y paleta cocida :

Se sumergen en un recipiente en el cual previamente se ha preparado una solución de VIPER E al 20 % , con agua caliente. Si no hay agua caliente aumentar la concentración al 25 % .

Se los mantiene en inmersión 10- 15 minutos hasta que la grasitud desaparezca .

Se los saca , se enjuagan con agua fría y se sumergen en otro recipiente en el cual se ha preparado DISSOL 24 al 10 % en agua fría.

Con DISSOL 24 eliminaremos la incrustación de proteínas desnaturalizadas que se adhieren a la superficie de acero inoxidable.

Luego de 10 minutos se sacan los moldes y se enjuagan con hidrolavadora con agua fría o se los cepilla suavemente y se los enjuaga sin presión.

Renovación – rejuvenecimiento de acero inoxidable:

Para realizar limpiezas de recuperación se prepara una mezcla de **DESIKEM E** y agua fría 1:3 y se pulveriza la zona a limpiar, manteniéndola remojada durante 10 minutos, sin permitir que se seque.

Luego se cepilla y se enjuaga con agua sin presión.

Para limpiezas de mantenimiento se usa **Desikem E** al 4 %.

Desinfección de diversas áreas y elementos:

Para lograr el saneado de mesadas, tablas y de los utensilios que se usen en la labor diaria se utilizará **PERBAK** al 0,7 %. **PERBAK** es un bactericida muy efectivo a base de ácido peracético el cual posee una biodegradación total y no es necesario enjuagarlo .

Todos los productos provistos por MAGYARKEM están aprobados por SENASA e INTI, según Normas ISO 9888.

- Nuestro personal técnico informará a las personas afectadas a las tareas, la manera más apropiada para el buen aprovechamiento de los productos.
- Ajustaremos las soluciones de producto para optimizar la limpieza sin gastos excesivos.
- Este sistema reduce sustancialmente la mano de obra que se emplea para estas tareas de limpieza.
- Estamos permanentemente en contacto con el personal responsable para atender cualquier dificultad que pueda aparecer, evitando demoras y gastos innecesarios.