

Programa de limpieza para plantas procesadoras de pescados

Área de despostado:

Para la limpieza de mesas, carros transportadores, tablas de fileteado, 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 o pulverizado 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 eficazmente 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.

Higiene personal:

Para las antecámaras 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 sublimado con más de 1500 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.

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.

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 1 %.

PERBAK es un bactericida muy efectivo a base de ácido peracético el cual posee una biodegradación total y no es necesario enjuagarlo .