

MAPA DE HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



La limpieza y desinfección en la industria alimentaria es un imperativo para garantizar la seguridad alimentaria. Contempla tanto la higiene de los espacios como de los propios trabajadores. Además de utilizar los productos más idóneos para cada espacio es importante zonificar bien todos los posibles escenarios.



1 LIMPIADORES

Con diferentes niveles de pH para eliminar todo tipo de suciedades.



2 DESINFECTANTES

Con Registro HA para utilizar en entornos alimentarios con seguridad.



3 CEPILLOS

De diferentes medidas, durezas y colores para evitar la contaminación cruzada.



4 JABÓN MILD

El jabón Mild Foam no contiene aromas ni colorantes y es antibacteriano.



5 TEJIDO NO TEJIDO

Paños con gran capacidad de arrastre y absorción y bajo desprendimiento.



6 PROTECCIÓN

Mascarillas, guantes de nitrilo, cubrezapatos, manguitos, gorros y delantales.



7 ÚTILES ALIMENTARIOS

Para manipular alimentos o para aplicar las soluciones de limpieza y desinfección.



8 ENZIMÁTICOS

Para una detección y eliminación de los biofilms sobre las superficies de forma fácil y rápida.

