



# DIVERSEY

## CUIDADOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA SEGURIDAD DE LAS PERSONAS Y LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DURANTE BROTES



Una de las principales preocupaciones de la sociedad durante la actual pandemia de Covid-19 es la cadena de suministro de alimentos. Las imágenes de supermercados con estanterías vacías generan temores sobre el desabastecimiento de productos necesarios para el cuidado de todos durante el aislamiento social. Las industrias de alimentos y bebidas tienen una importancia y responsabilidad fundamental. Deben garantizar su producción, muchas veces operando en su máxima capacidad, al mismo tiempo que deben priorizar la inocuidad de sus productos y la seguridad de todo su personal. Los especialistas de Diversey, líder de higiene y desinfección profesional con más de 95 años en el mercado, comparten lo que las industrias alimentarias pueden hacer para incrementar la limpieza y desinfección de sus áreas de trabajo.

Una de las principales herramientas que los profesionales deben tener en estas circunstancias es un protocolo especial de higiene y desinfección contra brotes. Dicho protocolo deberá reforzar la metodología adecuada de limpieza de superficies, higiene de manos y uso correcto de elementos de protección personal (EPP). *“Los protocolos de higiene del lugar de trabajo deben seguir los procedimientos habituales de limpieza, pero deben sumar pasos adicionales de desinfección durante este periodo crítico de brote viral”*, comenta Erica Sicchioli, líder de Marketing

para América Latina para el sector de Alimentos Procesados y Lácteos de Diversey. Según ella, todos los interesados en la seguridad del lugar de trabajo deben entender la importancia y el momento en el cual la limpieza se llevará a cabo, para elevar el nivel de compromiso con la tarea.

A continuación se detallan los procesos y soluciones que Diversey recomienda para estas circunstancias, teniendo en cuenta algunas consideraciones clave:



- Los desinfectantes deben contar con registro habilitado por ANMAT y SENASA para desinfección superior por jerarquía microbiológica.



- Los sistemas o equipos de dosificación deben ser precisos y funcionar correctamente.



- Se deben utilizar elementos de protección personal, como máscaras faciales FFP2 y gafas de seguridad (para manejo de productos químicos o limpiezas exhaustivas se debe considerar el uso de una visera completa).



- Los elementos de protección personal deben estar en buenas condiciones y sin daños ni roturas. Los guantes deben ser de vinilo o resistentes a químicos (EN374) para la aplicación de químicos diluidos.



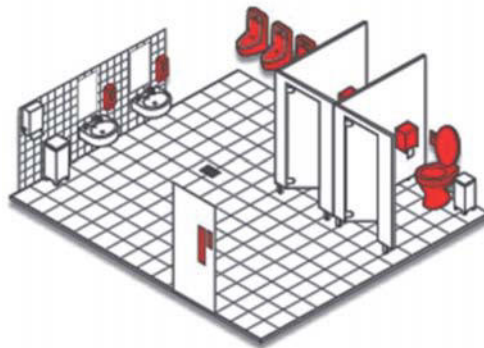
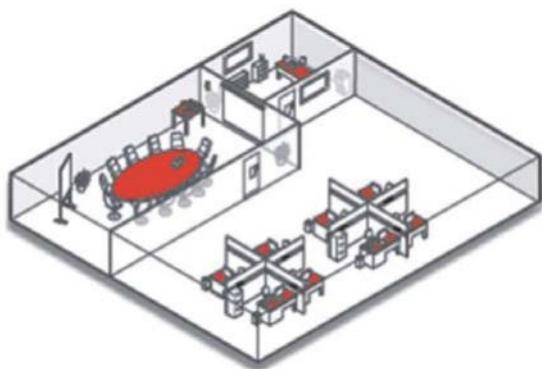
- Los elementos de protección personal deben quedar completamente limpios y desinfectados después de completar la tarea.



### LIMPIEZA EN ÁREAS COMUNES

Para este tipo de trabajos, previa limpieza, asegúrese de desinfectar todas las superficies con Alcosan (desinfectante base alcohólico) o utilice un limpiador y desinfectante "2 en 1", como el Oxivir (base peróxido de hidrógeno acelerado) al menos una vez al día. Los puntos de contacto clave de alto tráfico (manijas de las puertas, mesas de comedor, etc.) deben desinfectarse idealmente cada cuatro horas durante el día.

Los puntos de contacto clave de alto tráfico (manijas de las puertas, mesas de comedor, etc.) deben desinfectarse idealmente cada cuatro horas durante el día.



#### DESDE 1982 ABASTECIENDO A LA INDUSTRIA DEL CHACINADO

- ✓ Elaboración, molienda, fraccionamiento y distribución de materias primas para elaboración de chacinados (aditivos, integrales de todo tipo, féculas y almidones, sangre deshidratada, especias y condimentos, tripas vacunas, ovinas y porcinas, hilos choriceros).
- ✓ Única empresa con planta fraccionadora de tripas habilitada por Senasa en la Patagonia.
- ✓ Distribución propia en las provincias de Río Negro, Neuquén, La Pampa, Chubut, Sur de Buenos Aires y Santa Cruz.

Aldo Callieri S.A. - Adm. y ventas: República del Líbano 1579

Planta de elaboración: Del Libertador 1711, Parque Industrial 1 - General Roca - Río Negro - Patagonia - Argentina  
Tel.: 0298 4435130 / 4435131

pedidos@productoscallieri.com.ar - www.productoscallieri.com.ar

Facebook: productoscallieri - Instagram: sabores\_callieri



## LIMPIEZA HÚMEDA EN ÁREAS PRODUCTIVAS Y EQUIPAMIENTO

### Paso 1 - Eliminación de desechos de gran tamaño

- Retire los restos gruesos manualmente y colóquelos en el contenedor de residuos designado.
- Cubra cualquier equipo sensible al agua con láminas de plástico adecuadas.

### Paso 2 - Pre-enjuague

- Usando una manguera de baja presión y una boquilla, enjuague todas las superficies de arriba a abajo con agua tibia (máximo 40°C) con una solución al 1% de Divosan Hypochlorite (desinfectante alcalino clorado).
- A continuación, puede realizar cualquier desmontaje del equipo de acuerdo con el protocolo de limpieza habitual.

### Paso 3 - Limpieza con detergente

- Usando su detergente diario convencional (idealmente espuma alcalina clorada al 5%, como Hypofoam), aplique por pulverizado en todas las superficies. En el caso de poseer un equipo pequeño desmóntelo y colóquelo en remojo en una solución del mismo detergente.
- Luego, frote manualmente cualquier mancha rebelde.

### Paso 4 - Post-enjuague

- Enjuague bien todas las superficies y equipos desmontados con agua limpia y fresca.
- Realice una inspección visual para asegurarse de que todas las superficies hayan quedado limpias y libres de escombros.
- Limpie nuevamente si es necesario repitiendo los pasos 3 y 4.

### Paso 5 - Desinfección

- Desinfecte todas las superficies y equipos con su desinfectante diario convencional y déjelo actuar al menos por de 10 minutos.



### Paso 6 - Desinfección profunda

- Adicionalmente, enjuague todas las superficies con agua limpia y luego aplique una solución al 1% de Jonclean 80.

### Paso 7 - Inspeccionar y ordenar

- Retire cualquier lámina de plástico (de poseer) y rocíe los paneles de control con Alcosan puro.
- Luego recomendamos que el administrador/supervisor de higiene lleve a cabo controles visuales para garantizar que todos los equipos y superficies de contacto directo y no directo estén limpios y libres de suciedad.
- Para finalizar, todos los EPP y equipo de limpieza deben enjuagarse completamente y luego remojar en una solución al 1% de Divosan Hypochlorite durante 5 minutos como mínimo.

**FULL  
COMPLEMENTS**

**TODO EN UNIFORMES GASTRONÓMICOS**

DELANTALES - GORRAS - CHOMBAS - REMERAS - FALDONES  
CHALECOS - CAMPERAS - CAMISAS - CHAQUETAS

fullcomplements@yahoo.com.ar | Móvil / WhatsApp: (011) 15 6913-6050

## LIMPIEZA EN SECO EN ÁREAS PRODUCTIVAS Y EQUIPAMIENTO

**Paso 1 - Retire los restos gruesos manualmente y colóquelos en el contenedor de residuos designado**

- aspire cualquier residuo más pequeño para eliminar el riesgo de contaminación cruzada.

**Paso 2 - Cubra cualquier componente eléctrico**

**Paso 3 - Aplique Alcosan puro con pulverizador en todas las superficies y después de un tiempo de contacto de 5 minutos, use un paño desechable para limpiar manualmente. No aplique Alcosan sobre superficies calientes o materiales hechos de policarbonato.**

**Paso 4 - Inspeccione visualmente para asegurarse de que todas las superficies estén limpias y libres de suciedad.**

- Vuelva a limpiar si es necesario

**Paso 5 - Aplique una fina capa de Alcosan nuevamente, pero prestando especial atención a las áreas y superficies pequeñas y menos accesibles.**

**Paso 6 - Luego recomendamos que el administrador /supervisor de higiene lleve a cabo controles visuales para garantizar que todos los equipos y superficies de contacto directo y no directo estén limpios y libres de suciedad.**



Recuerde especialmente limpiar y desinfectar puntos táctiles, como botones, manijas y pantallas táctiles; limpiar y desinfectar las ruedas y el calzado del equipo móvil para evitar la transferencia, e incluir la limpieza exhaustiva de los equipos de tratamiento de aire, especialmente las unidades de enfriamiento/evaporación y las salidas de aire. Para ello cuenta con Securegel, solución ideal de Diversey para este tipo de situaciones.

## LIMPIEZA EXTERIOR EN ÁREAS PRODUCTIVAS

La pulverización es adecuada para garantizar que todas las superficies, incluidos los enfriadores/evaporadores y las unidades de aire, se desinfecten correctamente.

### Cuándo

- Como limpieza profunda, después de protocolos de limpieza generales.
- Donde ha habido un caso sospechoso o confirmado de COVID-19 en la instalación.

### Cómo

- Usando el desinfectante apropiado después de una evaluación de riesgo adecuada. Para ello cuenta con los

titanes de la desinfección: DivosanHypochlorite, Alcosan, Jonclean 80 y Suredis (amonios cuaternarios de última tecnología).

### Validaciones previas a la aplicación

- Evaluación de riesgos para la aplicación
- Verificar compatibilidad con materiales de construcción
- Que no haya personal presente durante la pulverización.
- Buena ventilación después del período de pulverización.



## PASO A PASO: PROCEDIMIENTO RECOMENDADO DE HIGIENE DE MANOS



Para ello Diversey ofrece su línea Soft Care de cuidado personal. Si bien en las zonas productivas los procesos de higiene ya están establecidos, hay que asegurar que todos los operarios los lleven a cabo de manera correcta y consciente. Además, el lavado de manos debe promoverse facilitando desinfectante en todas las áreas ajenas a la producción. Y luego del correcto lavado, para desinfectar las manos se recomienda aplicar 3 ml de alcohol y frotarlas entre sí durante 30 segundos. No se deben enjuagar ni secar las manos, el alcohol debe evaporarse.

Todos los especialistas indican que una efectiva higiene de manos es la mejor y más simple medida para prevenir la propagación de los patógenos en general y del virus SARS Co-V2 en particular. Las manos deben lavarse con cuidado:

- Antes y después de manipular alimentos.
- Después de ir al baño.
- Luego de realizar procesos de limpieza y desinfección.
- Después del contacto con animales
- Luego de sonarse la nariz, de toser o de estornudar.



 <p><b>1</b> Mojar las manos con agua</p>	 <p><b>2</b> Aplicar suficiente jabón para cubrir toda superficie</p>	 <p><b>3</b> Frote palma con palma</p>	 <p><b>4</b> Frote la parte posterior de cada mano con la palma de la otra mano con los dedos entrelazados</p>
 <p><b>5</b> Frote palma a palma con los dedos entrelazados</p>	 <p><b>6</b> Frote con el dorso de los dedos contra las palmas opuestas con los dedos entrelazados</p>	 <p><b>7</b> Frote cada pulgar encajado en la mano opuesta con movimiento giratorio</p>	 <p><b>8</b> Frote las puntas de los dedos en la palma opuesta con un movimiento circular</p>
 <p><b>9</b> Enjuagarse las manos con agua</p>	 <p><b>10</b> Séquese bien las manos con una toalla de un solo uso</p>	 <p><b>11</b> Use una toalla para cerrar el grifo</p>	 <p><b>12</b></p>