

DICAS DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO PROFISSIONAL

PEIXARIAS

É claro que o grande segredo de se manter carnes e peixes bem conservados é o correto armazenamento com refrigeração adequada.

Mas quando se trata de manter os ambientes de manipulação livres de qualquer contaminação, precisamos focar na limpeza e desinfecção das áreas de trabalho.



Quando falamos em manter limpo, a utilização de produtos químicos é fundamental, mas é necessário utilizar o produto indicado e de forma correta, para que o resultado seja o ideal, com a dosagem ideal e o custo ideal.

Se os processos dentro do setor se mantiverem ideais, os resultados trarão uma enorme economia porque além de vocês estarem atendendo a legislação da Anvisa, o que evitará transtornos com a fiscalização, vocês não terão descarte de produtos por deterioração causadas por fungos e bactérias, afastando malefícios para a saúde de seus colaboradores e acima de tudo, estarão mantendo uma qualidade que só o seu cliente final observa e aprova, voltando a consumir seu alimento com a certeza que são saudáveis.

| PRODUTOS INDICADOS | PRODUTOS PROIBIDOS (*) |
|-----------------------------|-------------------------------|
| HIPOCLORITO | AGUA SANITÁRIA |
| PEROXY NT | MULTIUSOS |
| DETQUAT | ALCOOL 96ºgl |
| DETCLOR | DESINFETANTES AROMATIZADOS |
| ESPONJAS DE FIBRA - FIBRAÇO | ESPONJAS DE AÇO |

(*) – São produtos proibidos pela Anvisa para uso em estabelecimentos comerciais.

Podem acreditar que o custo final para os produtos indicados, quando utilizados dentro das diluições e com aplicações corretas, é muito menor se comparados aos produtos (proibidos) que se compram nos supermercados.