



Settore **CUCINE RISTORAZIONE**

Manuale Operativo



In collaborazione con



”

Due parole sulle nuove leggi vigenti in materia igienico alimentare, regolamento (CE) 852/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 29 Aprile 2004.

In sintesi, il nuovo regolamento è stato modificato e aggiornato per le varie esigenze legate a tutti i paesi della comunità Europea, compresi i nuovi arrivati.

In principio nel 1997 diventò legge la famosa H.A.C.C.P. in tutti i paesi della Comunità Europea. Successivamente all'entrata in vigore, gli stessi membri della Comunità decisero di modificare la stessa valutando il modus operandi dei regolamenti vigenti presenti nei singoli stati.

In Italia la legge subì una trasformazione molto pesante. Inizialmente la legge richiedeva che per ogni struttura atta alla lavorazione o trasformazione di un alimento dedicato al consumo umano o animale (la catena alimentare), il monitoraggio tramite controlli giornalieri, settimanali o mensili, e relativa compilazione di moduli.

Tali procedure in Italia venivano già attuate a partire dal 1960 ed i controlli venivano regolarmente eseguiti da organi preposti (es. NAS, Ispettori ASL, Veterinari, ecc.).

I controlli da eseguire settimanalmente divennero due:

1. modulo controllo temperature del freddo (frigoriferi-celle)
2. modulo della corretta prassi igienica nelle aree destinate allo stoccaggio, cottura, conservazione, sporzionamento, lavorazione degli alimenti e smaltimento rifiuti e tutti i punti critici, tramite una corretta detergenza e disinfezione.

Per ogni singola realtà, si deve realizzare un manuale di Autocontrollo, sul quale vengono descritte e riportate tutte le fasi legate alla corretta messa in opera delle leggi vigenti. Il manuale è personalizzato ed adattato ad ogni singola realtà.

”



Nel nuovo regolamento i punti di nostro interesse sono i seguenti:

- 1- Rispetto dei requisiti in materia di controllo delle temperature degli alimenti, la loro conservazione e data di scadenza.
- 2- Mantenimento della catena del freddo.
- 3- Campionatura e analisi delle materie prime e prodotti lavorati/trasformati.
- 4- Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, disinfettate e sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.
- 5- Lo schema della struttura deve consentire un'adeguata manutenzione, pulizia/disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare una spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene.
- 6- Nella struttura deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi. I lavabi devono disporre di acqua fredda e calda, detergenti per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura (carta monouso).
- 7- I prodotti e le attrezzature per la pulizia/disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati gli alimenti.
- 8- I pavimenti e la pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, disinfettare.

9- Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti devono:

a) essere efficacemente puliti e se necessario disinfettati. La pulizia e la disinfezione devono avvenire con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione (es. spugne, acc. spugne ecc).

b) essere costruiti in materiale tale da rendere minimi rischi di contaminazione, mantenerli in buono stato e sottoporli a regolare manutenzione e pulizia/disinfezione.

c) essere installati in modo da consentire una adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.

d) qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici appropriati, ciò deve essere fatto secondo la corretta prassi.

10- I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, costruiti in modo da consentire una facile pulizia, disinfezione e mantenuti in buone condizioni igieniche. La zona deve essere inaccessibile agli animali.

11- Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale e indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, equipaggiamento di protezione.

12- Formazione del personale.



Punti Critici



IGIENE DELLE MANI

“The most important means of preventing the spread of infection”
La misura più importante per prevenire la diffusione delle infezioni.

Anche l'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) ci ricorda che l'igiene e la pulizia delle mani sono di fondamentale importanza per evitare la trasmissione di inquinamento batteriologico agli alimenti che vengono manipolati.
Lavarle e disinfettarle adeguatamente consente di ridurre le probabilità di contagio degli alimenti e delle stesse persone.



SAPONE LT.5 AMUCHINA DISINF.MANI P.M.C.REG.N°19679 ATTIVO>74%

Sapone igienizzante mani, non altera il PH fisiologico della pelle ed è delicato nella sua azione. Consigliato per ristoranti, alberghi, comunità, industrie alimentari e uffici



HYGI GEL

Sapone igienizzante mani senza risciacquo



Punti Critici



LAVAGGIO MANUALE UTENSILERIA E COLTELLERIA

L'utensileria, la coltelleria e tutte le parti amovibili di macchine ed impianti presenti nella cucina vengono generalmente lavati manualmente. Per aiutare la rimozione dello sporco vengono utilizzate spugne abrasive e all'occorrenza anche spugne in acciaio inox. I prodotti consigliati sono:



AMA PIATTI prodotto formulato per il lavaggio di stoviglie, attrezzature e coltelleria a mano. Gradevole profumazione al limone.



LAVAGGIO VERDURE

La lavorazione delle verdure deve essere precedute, sempre, da un accurato lavaggio. Residui di terriccio, antiparassitari, antifungini, concimi, germi e batteri devono essere eliminati per non essere ingeriti.



Utilizzare come agente disinfettante una soluzione di:
AMUCHINA SOLUZIONE DISINFETTANTE CONCENTRATA
Preparare in una bacinella la soluzione disinfettante diluendo 20 ml di prodotto in 1 lt d'acqua. Lasciare in immersione per 15 minuti. Risciacquare con cura.

Punti Critici



ZONA LAVORAZIONE CIBI CRUDI

PULIZIA E SANIFICAZIONE TAGLIERI, AFFETTATRICI, TRITACARNE

TAGLIERI:

Viene spesso sottovalutato il possibile e pericoloso inquinamento batteriologico che ne deriva utilizzando taglieri che presentano incisioni.

Se le incisioni sono ben visibili sono un perfetto rifugio di colonie batteriche che possono proliferare. È difficile disinfettare perfettamente le superfici dei taglieri che presentano tali incisioni.

Quando un tagliere è in queste condizioni è indispensabile levigarlo o sostituirlo. La pulizia dei taglieri viene effettuata utilizzando soluzione di AMA PIATTI nel secchiaio e poi va lavato in lavastoviglie.

AFFETTATRICI – TRITACARNE:



Smontare tutte le piccole parti removibili e provvedere al loro lavaggio nella zona lavaggio manuale.

Le parti fisse vengono pulite utilizzando **DEGREASER ULTRA MARSIGLIA**.



Spruzzare la soluzione, passare con una spugna (che non crei abrasioni sulle superfici) e risciacquare con cura.

Dopo la pulizia sanificare utilizzando **SANIALC** oppure con **SPRINT DAY**

Punti Critici



ZONA COTTURA

FORNI, FUOCHI, PIASTRE, GRIGLIE DI COTTURA, FRIGGITRICI

Lo sporco su queste apparecchiature può essere tenace (carbonizzato).
I prodotti da utilizzare sono i seguenti e messi in ordine di forza sgrassante:
Durante la loro manipolazione ed il loro impiego si devono assolutamente indossare i
DPI adeguati. La pulizia di parti amovibili può essere effettuata con tecnica per
immersione con **AMA PIATTI**



Le superfici fisse, le pareti di forni, griglie di cottura e piastre, vengono pulite nebulizzando **ALCASHIUMA**, lasciarlo agire 5/10 minuti, esercitare azione meccanica con spugna e risciacquare.



Per la parte interna della friggitrice, riempiarla di acqua e sciogliere 2/3 compresse di **FRILLS** lasciare agire per 20 minuti e risciacquare.



ZONA COTTURA

CAPPE, FILTRI, BAGNOMARIA, BOLLITORI, CUOCIPASTA, FILTRI



DEGREASER ULTRA MARSIGLIA sgrassatore alcalino ad alta concentrazione, trova impiego nel settore ristorazione, industria, officine, uffici, magazzini, ospedali, settore nautico
Lascia un gradevole profumo nell'ambiente, rimuove efficacemente sporco grasso, olio e residui carbonizzati
Il prodotto è pronto all'uso. Erogare il prodotto direttamente sulla superficie da pulire, lasciare agire fino ad un massimo di 5 minuti e risciacquare con un panno pulito inumidito.



ENERGY esplica un'elevata azione sgrassante nella pulizia di pavimenti o superfici molto sporche, impregnate di morchia, olio e grasso. E' particolarmente indicato per la pulizia di officine, magazzini, cucine (cappe), mense, industrie alimentari etc. A bassissima concentrazione può essere usato per la manutenzione dei pavimenti.

BOLLITORI – BAGNOMARIA



Per la disincrostazione periodica utilizzare soluzioni al 10% di **RAPID**.
Riempire il bollitore di acqua calda, aggiungere il disincrostante, immergere i cuoci pasta e lasciare agire per 10/15 minuti.
Svuotare il bollitore ed in caso di residui di calcare, esercitare azione meccanica con spugna abrasiva per facilitare l'asportazione.
Risciacquare abbondantemente

Punti Critici



ZONA COTTURA - PIANO AD INDUZIONE

Anche in cucina, ormai, si guarda al risparmio energetico ed al miglioramento dell'impatto ambientale. Se da una parte, gli Chef tendono recuperare e ad utilizzare gli alimenti per quanto più possibile, dall'altra si sta guardando con grande interesse ai sistemi di cottura ad induzione.

Dal punto di vista del cleaning, nella maggior parte dei casi, una passata con un buon panno in microfibra aiuta nella rimozione dello sporco; tuttavia, i piani ad induzione vanno giornalmente puliti con prodotti detergenti.



Risulta ideale l'utilizzo di **DEGREASER ULTRA MARSIGLIA** per l'eliminazione dello sporco aderente di natura grassa che può depositarsi sulla superficie del piano



Punti Critici



TAVOLI E PIANI DI LAVORO IN ACCIAIO



Dopo aver rimosso lo sporco grossolano, è sufficiente passare con **DEGREASER ULTRA MARSIGLIA** per garantire la pulizia e l'igiene delle superfici. Si raccomanda di risciacquare



Per l'igenizzazione veloce o a fine giornata, dopo aver pulito accuratamente la superficie, sanificare con **SPRINT DAY** o **SANIALC** tal quale sulle superfici e passare con panna carta o microfibra

Punti Critici



CELLE FRIGO - FRIGORIFERI



La pulizia e la sanificazione o disinfezione di queste apparecchiature viene effettuata periodicamente e dopo lo svuotamento.

Per la pulizia utilizzare **DEGREASER ULTRA MARSIGLIA**

Spruzzare la soluzione o applicarla con una spugna, sfregare e risciacquare.



Dopo la pulizia per sanificare, nebulizzare sulle superfici una soluzione di **SPRINT DAY O SANIALC.**

Passare con carta o microfibra.

Punti Critici



PAVIMENTI CUCINE

Normalmente il materiale utilizzato per la pavimentazione nelle cucine è il gres per le sue qualità antiscivolo.

Tale materiale è micro poroso per cui, col tempo, lo sporco riempie le micro porosità. Occorre mantenerlo pulito ad ogni turno lavoro.



BLU 5-C è un detergente concentrato igienizzante a base di sale quaternario d'ammonio, agente sanificante ad ampio spettro d'azione idoneo su svariate superfici dure. Particolarmente indicato per la manutenzione quotidiana e la igienizzazione rapida di superfici laminare, laccate, in ceramica e pavimenti in gres, marmo graniti ecc., in ambienti quali ospedali, case di cura, mense e collettività. Gradevole profumazione di pino mentolato.

Per pulizia ordinaria: 40 ml per 10L d'acqua.



ENERGY esplica un'elevata azione sgrassante nella pulizia di pavimenti o superfici molto sporche, impregnate di morchia, olio e grasso. E' particolarmente indicato per la pulizia di officine, magazzini, cucine (cappe), mense, industrie alimentari etc. Elimina lo sporco unto da superfici in sky e interni di automobili. A bassissima concentrazione può essere usato per la manutenzione dei pavimenti. E' inoltre utilizzabile per il lavaggio delle moquette con sistema iniezione/estrazione

Punti Critici



SMALTIMENTO RIFIUTI



Per tenere sotto controllo l'igiene e la formazione di cattivi odori è indispensabile provvedere a pulire e disinfettare le zone ed i contenitori dove vengono accantonati i rifiuti.

La pulizia viene effettuata con **IPOSAN**, un detergente con azione detergente alcalina e sanificante a base cloro in soluzione al 10%.

Risciacquare la parte esterna dei contenitori.

Se possibile capovolgere il contenitore per qualche minuto per facilitare l'asciugatura.



Punti Critici



SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI

L'igiene e la pulizia dei servizi igienici sono di fondamentale importanza. Bagni degli ospiti e spogliatoi del personale necessitano di un'accurata pulizia e sanificazione più volte al giorno.



Per la pulizia ordinaria utilizzare **ELKASAN** o **MULTI ACTIVE** per tutte le suppellettili degli spogliatoi

BLU WC GEL per tazze Wc, turche e orinatoi.



Per la pulizia straordinaria **ULTRAKAL** Disincrostante fortemente acido profumato a base di acido fosforico e di acido sulfammico. Scioglie efficacemente le incrostazioni di calcare e minerali da lavandini, box doccia, rubinetterie, sanitari, piastrelle, ecc

Per la disinfezione di tutte le superfici utilizzare **BLU 5-C**



PANNI SPUGNE E MOP

Per la pulizia delle superfici e dei pavimenti presenti in cucina vengono usati **PANNI IN MICROFIBRA** se possibile di colori diversi da adempire a superfici distinte, spugne con o senza effetto abrasivo tipo **SPUGNE POLIURETANO** e/o **MOP** in cotone.

La cattiva gestione di questi strumenti di pulizia, può causare seri problemi dal punto di vista batteriologico.

Spesso vengono accantonate e ammassate al di sotto del lavandino dopo il loro utilizzo o peggio ancora lasciate nell'acqua dei secchi. In tali condizioni si favorisce il proliferare di germi e batteri che possono, durante il loro riutilizzo, contaminare pericolosamente le superfici.

E' indispensabile averne cura provvedendo al loro lavaggio se possibile in lavatrice.

TABELLE RIASSUNTIVE

PROBLEMA	PRODOTTI	MODALITA' D'USO
<p>IGIENE E PULIZIA DELLE MANI</p>	<p>AMUCHINA SAPONE LT.5 DISINFETTANTE MANI non altera il PH fisiologico della pelle ed è delicato nella sua azione. È un prodotto delicatamente profumato, studiato per la pulizia delle mani. È ad azione igienizzante. La formulazione infatti è arricchita in Triclosan, attivo noto per le sue proprietà antibatteriche.</p> <p>HYGI GEL gel igienizzante che consente di lavare le mani senza la necessità di risciacquarle. È facile e veloce da applicare ed agisce in pochi secondi. È pratico in ogni situazione in cui si desidera igienizzare e lavare le mani quando non si dispone di acqua e sapone. A base di Alcol oltre il 70 %</p>	<p>AMUCHINA SAPONE LT.5 DISINFETTANTE MANI Dosare da 2 a 5 ml di prodotto sulle mani bagnate, strofinare a fondo, quindi risciacquare con acqua. Compatibile con l'uso dei comuni dosatori</p> <p>HYGI GEL: Versare una piccola quantità di prodotto sulle mani e strofinare sino a completa asciugatura. Non risciacquare.</p>
<p>LAVAGGIO MANUALE COLTELLERIA E UTENSILERIA</p>	<p>AMA PIATTI Detersivo liquido concentrato per stoviglie ad alto potere sgrassante, deodorante, delicato sulle mani. sgrassante neutro concentrato, ad elevata formazione di schiuma, per rimuovere ed eliminare grasso e residui di cibo anche disseccati. risulta idoneo anche per la pulizia di superfici quali: banchi di lavoro, attrezzature, vetri e piastrelle. Profumato al limone</p>	<p>Versare il prodotto nella vasca di ammollo, sia manualmente che con apposito dosatore, nella quantità indicata dal produttore. Immergere coltelleria e utensileria nella soluzione lavante, lasciare agire per qualche minuto, esercitare azione meccanica con apposita spugna e risciacquare. Se necessita, dopo il risciacquo mettere utensileria e coltelleria in lavastoviglie.</p>
<p>IGIENE E DISINFEZIONE SPUGNE E PANNI MICROFIBRA</p>	<p>AMA PIATTI sgrassante neutro per il lavaggio manuale delle stoviglie, ad elevata formazione di schiuma, per rimuovere ed eliminare grasso e residui di cibo anche disseccati. Profumato al limone</p>	<p>Immergere, dopo l'uso, panni microfibra e spugne in una soluzione di acqua e AMA PIATTI Lasciare in ammollo per alcuni minuti e poi risciacquare.</p>

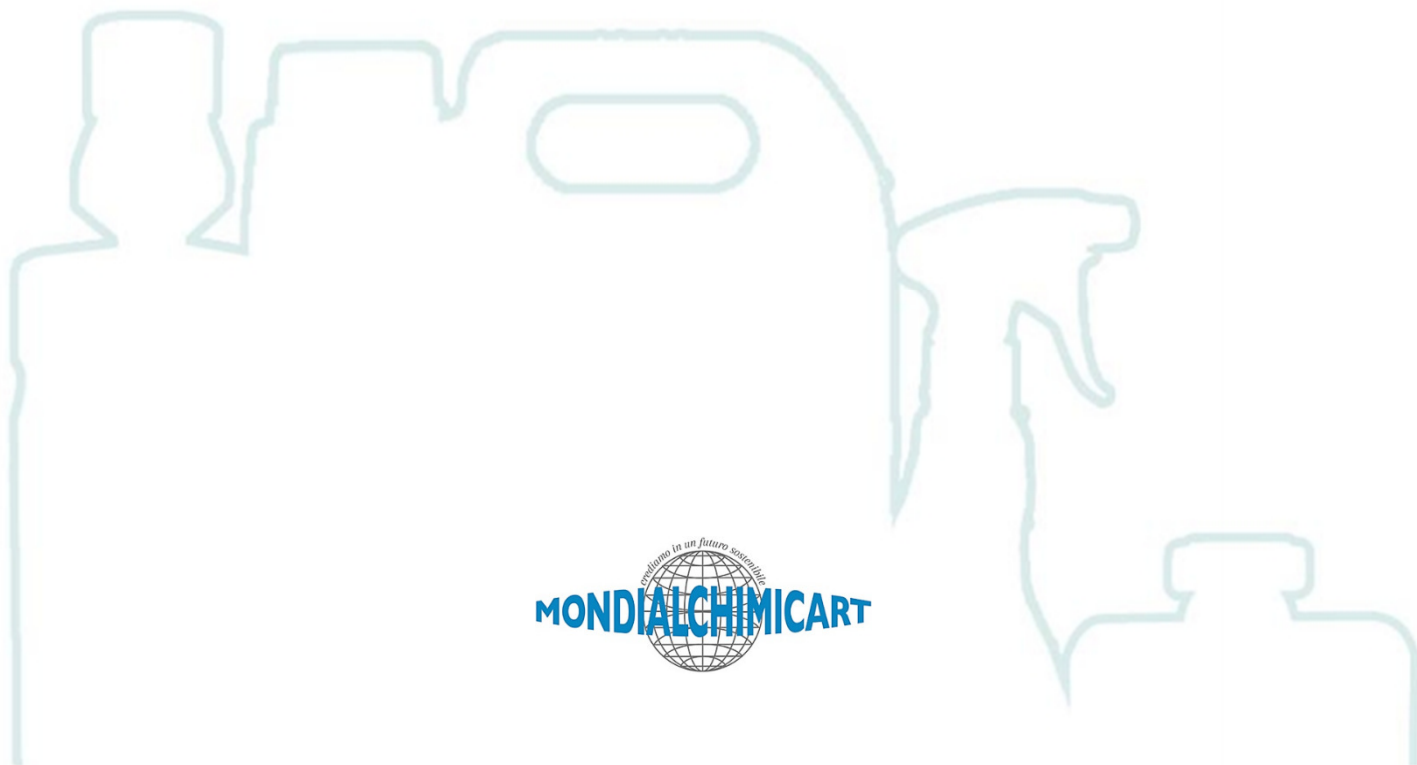
TABELLE RIASSUNTIVE

PROBLEMA	PRODOTTI	MODALITA' D'USO
LAVAGGIO VERDURE	<p>AMUCHINA SOLUZIONE DISINFETTANTE CONCENTRATA LT.1 Prodotto particolarmente utile per la disinfezione di frutta, verdura, oggetti dei neonati e tutto cio' che necessita' di piu' di una normale pulizia. Con le sue proprietà battericida elimina la gran parte dei batteri e sostanze nocive comuni compiendo in questo modo una forte azione disinfettante.</p>	<p>AMUCHINA SOLUZIONE DISINFETTANTE CONCENTRATA LT.1 deve essere sciolto in acqua. La concentrazione ottimale d'impiego per la disinfezione delle verdure è di 20 ml ogni lt di acqua. Lasciare agire 15 minuti e risciacquare accuratamente</p>
PULIZIA E DISINFEZIONE TAGLIERI	<p>AMA PIATTI sgrassante neutro per il lavaggio manuale delle stoviglie , ad elevata formazione di schiuma, per rimuovere ed eliminare grasso e residui di cibo anche disseccati. Profumato al limone</p>	<p>Versare il prodotto nella vasca di ammollo, sia manualmente che con apposito dosatore, nella quantità indicata dal produttore. Immergere li taglieri nella soluzione lavante, lasciare agire per qualche minuto, esercitare azione meccanica con apposita spugna e risciacquare. Dopo il risciacquo mettere i taglieri in lavastoviglie.</p>
PULIZIA E DISINFEZIONE, AFFETTATRICI, TRITACARNE	<p>DEGREASER ULTRA MARSIGLIA sgrassatore pronto uso efficace su sporco di natura grassa animale e vegetale. E'particolarmente indicato su affettatrici, cappe, piani di lavoro, pentoloni, friggitrice, pavimenti particolarmente sporchi. Idoneo su alluminio e per HACCP SPRINT DAY è un detergente sgrassante ad azione igienizzante grazie alla sinergia tra sali quaternari d'ammonio e polibiguanide cloridrato. Gli agenti igienizzanti* offrono un ampio spettro d'azione idoneo su svariate superfici dure sintetiche e naturali. Trova impiego nell'industria agro-alimentare, nella ristorazione, in ospedali e comunità, nonché in ambienti d'ufficio su scrivanie, superfici di lavoro. Buona capacità di rimozione di oli leggeri, grassi, inchiostri, ditate. SANIALC è un detergente universale asciugarapido per superfici dure Pulisce e sgrassa senza risciacquo Asciuga rapidamente senza lasciare aloni sulle superfici A base di sali d'ammonio quaternario ed alcol Lascia l'ambiente gradevolmente profumato</p>	<p>Dopo aver tolto le parti amovibili dei 2 macchinari, che vanno lavate in ammollo come taglieri o utensileria, pulire le macchine utilizzando panno in microfibra e DEGREASER ULTRA MARSIGLIA come pronto uso nebulizzando direttamente sulle superfici, lasciare agire per qualche minuto e asportare con panno. Effettuare un risciacquo con panno pulito e umido. Spruzzare SPRINT DAY/SANIALC con l'apposito vaporizzatore sulla superficie da trattare, rimuovere lo sporco con panno pulito e asciutto o con carta fino ad asciugatura. Risciacquare con acqua.</p>

PROBLEMA	PRODOTTI	MODALITA' D'USO
<p>PULIZIA FORNI - PIASTRE - GRIGLIE DI COTTURA - FRIGGITRICI</p>	<p>ALCASCHIUMA sgrassatore pronto uso efficace su sporco di natura grassa animale e vegetale. E' particolarmente indicato su affettatrici, cappe, piani di lavoro, pentoloni, friggitrice, pavimenti particolarmente sporchi. Idoneo su alluminio e per HACCP</p> <p>FRILLS Compresse detergenti sgrassanti ad azione rapida per la pulizia di macchine friggitrice e superfici metalliche con lavaggio a caldo. Efficace emulsionante, ad azione dissolvente, che consente la rapida eliminazione di grassi vegetali e animali solidificati. Grazie alla particolare formulazione abbina eccellenti azioni sgrassante e igienizzante.</p> <p>ENERGY esplica un'elevata azione sgrassante nella pulizia di pavimenti o superfici molto sporche, impregnate di morchia, olio e grasso. E' indicato per la pulizia di officine, magazzini, cucine (cappe), mense, industrie alimentari etc A bassissima concentrazione può essere usato per la manutenzione dei pavimenti</p>	<p>Nebulizzare il prodotto sulle superfici da pulire, lasciare agire alcuni minuti, rimuovere lo sporco con panno o spugna e risciacquare accuratamente. E' consigliabile l'utilizzo di ALCASCHIUMA su superfici tiepide (40°C).</p> <p>FRILLS Si consiglia di utilizzare il prodotto come di seguito indicato:vuotare l'olio riempire la friggitrice d'acqua pulita fare bollire per circa 20 minuti con il numero di pastiglie seguente: - 2 compresse per le piccole friggitrice (15 l); - 3 compresse per le grandi friggitrice (25 l); - 3 compresse per sgrassare pezzi metallici sciacquare abbondantemente con acqua pulita.Non utilizzare su alluminio e metalli dolci</p> <p>ENERGY Pulizie generali: diluire al 3-10%. Pulizia ordinaria: diluire allo 0,5-3%. Per lo sporco ostinato aumentare la concentrazione. Energy può essere usato con spruzzatori. Per il lavaggio di moquette con il sistema ad iniezione estrazione diluire dal 5 al 10%. A bassa concentrazione Per pulizie con erogatore aumentare la concentrazione fino al 30 % (1 parte di prodotto 3 parti di acqua)</p>
<p>PULIZIA E DISINFEZIONE TAVOLI E PIANI DI LAVORO IN ACCIAIO</p>	<p>DEGREASER ULTRA MARSIGLIA Detergente sgrassante ostinato per sporchi ostinati. Sgrassatore alcalino ad alta concentrazione. Ideale per settore ristorazione, industria, officine, uffici, magazzini, ospedali, settore nautico. Lascia un gradevole profumo nell'ambiente.Rimuove efficacemente sporco grasso, olio e residui carbonizzati</p> <p>SPRINT DAY detergente sgrassante ad azione sanificante grazie alla sinergia tra sali quaternari d'ammonio e triammina. Trova impiego nell'industria agro-alimentare, nella ristorazione.</p> <p>SANIALC detergente universale asciugapido per superfici dure.Pulisce e sgrassa senza risciacquo.Asciuga rapidamente senza lasciare aloni sulle superfici</p> <p>A base di sali d'ammonio quaternario ed alcol.Lascia l'ambiente gradevolmente profumato</p>	<p>Dopo aver rimosso eventuali residui grossolani con carta, pulire le superfici in acciaio utilizzando panno in microfibra e Multifood come pronto uso o DEGREASER ULTRA MARSIGLIA nebulizzando direttamente sulle superfici, lasciare agire per qualche minuto e asportare con panno. Effettuare un risciacquo con panno pulito e umido.</p> <p>Ripetere l'operazione nebulizzando il disinfettante SPRINT DAY/SANIALC, lasciare agire per qualche minuto e risciacquare con panno pulito e umido.</p>

PROBLEMA	PRODOTTI	MODALITA' D'USO
<p>PULIZIA E DISINFEZIONE CELLE FRIGO E FRIGORIFERI</p>	<p>DEGREASER ULTRA MARSIGLIA Detergente sgrassante ostinato per sporchi ostinati Sgrassatore alcalino ad alta concentrazione Ideale per settore ristorazione, industria, officine, uffici, magazzini, ospedali, settore nautico Lascia un gradevole profumo nell'ambiente Rimuove efficacemente sporco grasso, olio e residui carbonizzati</p> <p>SPRINT DAY detergente sgrassante ad azione sanificante grazie alla sinergia tra sali quaternari d'ammonio e triammina. Trova impiego nell'industria agro- alimentare, nella ristorazione.</p> <p>SANIALC Detergente universale asciugarapido per superfici dure Pulisce e sgrassa senza risciacquo Asciuga rapidamente senza lasciare aloni sulle superfici A base di sali d'ammonio quaternario ed alcol Lascia l'ambiente gradevolmente profumato</p>	<p>Dopo aver svuotato e staccato la corrente dei macchinari, pulire le superfici utilizzando panno in microfibra e DEGREASER ULTRA MARSIGLIA come pronto uso nebulizzando direttamente sulle superfici, lasciare agire per qualche minuto e asportare con panno. Effettuare un risciacquo con panno pulito e umido.</p> <p>Ripetere l'operazione nebulizzando il disinfettante SPRINT DAY/SANIALC lasciare agire per qualche minuto e risciacquare con panno pulito e umido.</p>
<p>PULIZIA E IGIENIZZAZIONE CONTENITORI RACCOLTA RIFIUTI</p>	<p>IPOSAN detergente igienizzante concentrato a base cloro indicato per tutte le superfici lavabili. L'alta concentrazione di cloro attivo attacca e rimuove lo sporco presente.</p>	<p>Dopo aver svuotato i contenitori dei rifiuti, gli stessi vanno puliti e sanificati giornalmente. Pulire e sanificare è possibile utilizzare un unico prodotto. IPOSAN in soluzione al 10%, va nebulizzato direttamente sui contenitori (interno ed esterno), va lasciato agire per qualche minuto risciacquato abbondantemente con acqua. Lasciare asciugare naturalmente</p>
<p>PULIZIA E DISINFEZIONE PAVIMENTI</p>	<p>BLU 5-C è un detergente concentrato igienizzante* a base di sale quaternario d'ammonio, agente sanificante ad ampio spettro d'azione idoneo su svariate superfici dure. Particolarmente indicato per la manutenzione quotidiana e la igienizzazione profumo pino.</p> <p>ENERGY esplica un'elevata azione sgrassante nella pulizia di pavimenti o superfici molto sporche</p>	<p>BLU 5-C Per pulizia ordinaria 40 ml in 10 lt. Di acqua ENERGY Pulizie generali: diluire al 3-10%. Pulizia ordinaria: diluire allo 0,5-3%. Per lo sporco ostinato aumentare la concentrazione. Per il lavaggio di moquette con il sistema ad iniezione estrazione diluire dal 5 al 10%. A bassa concentrazione Energy può essere utilizzato anche con macchine lavasciuga per pulizie di manutenzione ordinaria.</p>

PROBLEMA	PRODOTTI	MODALITA' D'USO
<p>PULIZIA E DISINFEZIONE SERVIZI IGIENICI</p>	<p>ELKASAN PESCA manutentore a base di acido citrico, ideale per la manutenzione giornaliera di: lavandini, rubinetterie, sanitari, docce e rivestimenti ceramici. E' ideale per eliminare i residui calcarei uniti a saponi.</p> <p>MULTI ACTIVE PROFUMATO Disinfettante pronto all'uso per superfici ad uso ambientale</p> <p>PRESIDIO MEDICO CHIRURGICO Registrazione del Ministero della Salute n. 20058. Sgrassatore alcolico disinfettante multiuso, pronto all'uso. La formulazione con principio attivo antibatterico garantisce la rimozione da superfici lisce di batteri gram positivi, gram negativi, funghi, muffe, virus sia incapsulati che non, eliminando nel contempo i cattivi odori. Utile per la disinfezione di cucine, bagni e di tutte le superfici a contatto con gli alimenti. Elimina il 99,9% di batteri, funghi e virus. Profumo al Pino</p> <p>BLU WC GEL prodotto ad alta concentrazione con elevato potere anticalcareo per l'igiene e la disincrostazione giornaliera di servizi igienici. Esplica un'azione sanificante e deodorante.</p> <p>BLU 5-C è un detergente concentrato igienizzante* a base di sale quaternario d'ammonio, agente sanificante ad ampio spettro d'azione idoneo su svariate superfici dure. Particolarmente indicato per la manutenzione quotidiana e la igienizzazione* rapida di superfici laminate, laccate, in ceramica e pavimenti in gres, marmo graniti ecc., in ambienti quali ospedali, case di cura, mense e collettività. Gradevole profumazione di pino mentolato.</p> <p>ULTRAKAL Disincrostante fortemente acido profumato a base di acido fosforico e di acido sulfammico. Scioglie efficacemente le incrostazioni di calcare e minerali da lavandini, box doccia, rubinetterie, sanitari, piastrelle, ecc</p> <p>Lascia una gradevole profumazione Sicuro sulle superfici da disincrostare</p>	<p>Dopo aver svuotato i contenitori dei rifiuti, pulire accuratamente tutte le superfici, ad esclusione di tazze Wc, orinatoi e turche, sopra pavimento con ELKASAN PESCA/MULTI ACTIVE PROFUMATO nebulizzando il prodotto direttamente sulle superfici con l'ausilio di panno microfibra giallo e spugna gialla.</p> <p>Per le tazze Wc, orinatoi e turche utilizzare BLU WC GEL immettendolo direttamente all'interno, lasciandolo agire per 5 minuti e risciacquando con apposito sciacquone.</p> <p>Per i pavimenti utilizzare BLU 5-C preparando una soluzione con 40 ml di detergente in 10 lt di acqua e lavare con sistema in uso.</p> <p>Periodicamente utilizzare ULTRAKAL per le pulizie di fondo, erogare direttamente il prodotto sulla superficie da pulire, lasciare agire qualche minuto, strofinare con un panno pulito inumidito.</p> <p>Risciacquare abbondantemente con acqua</p>



Crederemo in un futuro sostenibile
MONDIALCHIMICART

Redatto e preparato dalla Direzione Commerciale e Tecnica di



proposto da



MONDIALCHIMICART SRL

Via Meucci 9/A

44011 Argenta (FE)

Tel. 0532/318184

info@mondialchimicart.it

www.mondialchimicart.it

