

Marzo de 2020

Proquimia comparte cómo deben aplicarse las soluciones de higiene para mayor eficacia contra infecciones como el COVID-19

- El modo de utilización es un factor clave para conseguir prevenir y controlar las infecciones



En estos momentos todos sabemos que la mejor forma de **prevención del Coronavirus** es **evitar el contacto con el virus**, pero el equipo técnico de Proquimia avanza un paso más allá y comparte información detallada sobre **el modo de uso** de sus protocolos y soluciones de higiene para **conseguir máxima eficacia**.

Cada ámbito de mercado requiere soluciones específicas y, por ello, [Proquimia](https://www.proquimia.com) ha elaborado un conjunto de recomendaciones adaptadas a diferentes sectores industriales.

Protocolo de limpieza y desinfección en cocinas

En cocinas, se debe realizar una correcta **limpieza y desinfección** de cualquier **superficie en contacto con alimentos**, así como de los utensilios y electrodomésticos empleados en su elaboración: Mesas de trabajo, tablas de corte, cuchillos, utensilios de cocina, frigoríficos, robots de cocina y maquinaria en general (picadora de carne, túrmix, amasadora, batidora, heladera, etc.)

Además, [debemos limpiar y desinfectar otras superficies](#) relacionadas como puertas, cristales, soporte de cuchillos, estanterías, cámaras de refrigeración, fregaderos, grifos y lavamanos, suelos y desagües.

Productos recomendados

[Deobact D](#), [Asepvix](#), [ConpackDeobact D](#), [ConpackAsepvix](#), [Conpac desinfectante Plus](#).

Forma de uso:

- 1- Apartar objetos y utensilios que puedan dificultar la limpieza de las superficies.
- 2- Retirar los restos de alimentos de mayor tamaño.
- 3- Preparar la disolución del producto a la dosis recomendada.
- 4- Aplicar el producto sobre la superficie a limpiar. (En superficies de elevado grado de suciedad puede ser necesario realizar una limpieza previa con un desengrasante)
- 5- Frotar la superficie con una bayeta o estropajo.
- 6- Dejar actuar 5-15 min. para que el desinfectante actúe.
- 7- Aclarar con agua.
- 8- Secar la superficie con una bayeta o papel de un solo uso.

Se recomienda realizar **desinfecciones intermedias de refuerzo en cualquier superficie** y especialmente en puntos críticos tales como interruptores, grifos, pomos y pasamanos de puertas, cuchillos y armarios, etc.)

Productos recomendados

[Asepcol Plus](#): Desinfectante bactericida-fungicida hidroalcohólico para superficies en contacto con los alimentos. Especialmente indicado para pulverizar sobre utensilios, superficies de corte, cuchillos, etc.

Forma de uso:

- 1-Pulverizar directamente sobre superficies limpias
 - 2- Dejar actuar hasta su evaporación.
- (En superficies en contacto con alimentos se recomienda aclarar con una bayeta o papel ligeramente húmedo)

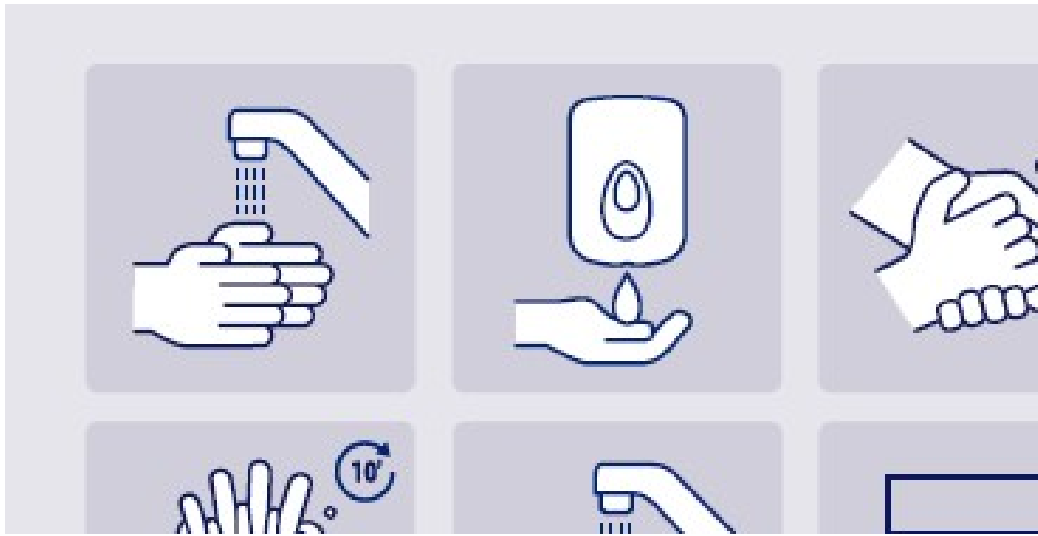
Higiene personal de los empleados

Para la **limpieza y desinfección de manos** se debe emplear un gel o espuma con propiedades higienizantes y sin perfume. Indicado para manipuladores de alimentos.

Productos recomendados

[VITABAC](#) o [VITABAC FOAM](#).

Forma de uso:

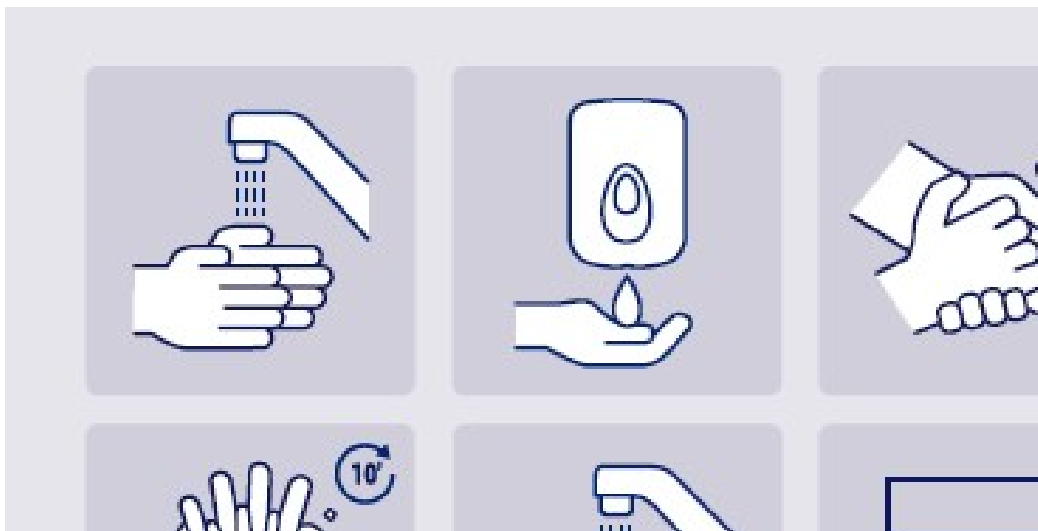


Para la **desinfección en seco de manos limpias**, se puede recurrir a geles hidroalcohólicos.

Productos recomendados

[Vita Asepgel](#)

Forma de uso:



Higiene y lavado de vajillas

La **limpieza de la vajilla** debe realizarse mediante máquinas lavavajillas para asegurar una correcta desinfección térmica.

Productos recomendados

Se pueden utilizar los productos de la gama de detergentes para lavado automático de vajillas: gamas [ECOCONPACK](#), [LICUA](#) y [XOP](#).

Protocolo de limpieza y desinfección de pisos y zonas nobles

Se debe limpiar todas las superficies y zonas de habitaciones, pisos y zonas nobles, incluyendo lavabos, bañeras, duchas, encimeras, lavabos, inodoros, puertas, pomos, marcos de ventanas, teléfonos, interruptores, etc.

Productos recomendados

Se recomienda el uso de [CONPACK BAC](#).

Forma de uso

- 1- Apartar objetos y utensilios que puedan dificultar la limpieza de las superficies.
- 2- Preparar la disolución de producto a la dosis recomendada.
- 3- Aplicar el producto sobre superficie a limpiar.
- 4- Frotar la superficie con bayeta o estropajo.
- 5- Dejar actuar 5-15 min. para que el desinfectante actúe.
- 6- Aclarar con agua.
- 7- Secar la superficie con una bayeta o papel de un solo uso.

Para aquellos puntos críticos o de refuerzo desinfectante, como interruptores, botoneras de ascensor, minibars, manetas de puerta, sillas, recepción, griferías, teléfonos, mesas de comer, lavabo, tocadores y mandos a distancia se recomienda usar **Asepcol Plus**, o **Conpack desinfectante plus** (dosis:1%).

Forma de uso

- 1- Pulverizar sobre superficies limpias.
- 2- Dejar secar.

Higiene personal empleados

La **limpieza y desinfección de manos en húmedo** se debe realizar con productos como [VITABAC](#) o [VITABAC FOAM](#).

Para la desinfección en seco, se puede recurrir a geles hidroalcohólicos como Vita Asepgel.

Lavado de ropa

El [lavado de ropa y textiles](#) se ha de realizar a temperaturas superiores a 60°C para garantizar la desinfección.

Para ampliar información sobre dosis efectivas de cada producto, consultar al equipo técnico de **Proquimia**, especialistas en [soluciones y productos químicos de limpieza industrial](#).

www.proquimia.com