

AMBIENTE	DESCRIPCIÓN
PROFESIONAL	<p>Toda planta procesadora o empacadora de alimentos debe contar con un programa formal de limpieza y desinfección que asegure la eliminación del riesgo de contaminación microbiológica, química y física de los alimentos. Este programa es esencial para la obtención de un alimento salubre, inocuo y de calidad.</p> <p>Los principales beneficios de un programa de limpieza y desinfección pueden resumirse en:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mayor vida de anaquel del alimento</li> <li>2. Más clientes y clientes más satisfechos</li> <li>3. Productos de calidad consistente</li> </ol> <p>La base de un buen programa de limpieza y desinfección debe ser el diseño sanitario de la planta y los equipos, es decir que la planta y los equipos sean construidos e instalados de manera que se puedan limpiar. Una superficie porosa o una soldadura mal hecha no se puede limpiar apropiadamente, aunque tengamos el mejor programa de limpieza.</p>
CATEGORIA	
INDUSTRIA ALIMENTARIA	
SUBCATEGORÍA	
PLANTA PROCESADORA	

APLICACIÓN
<p>Entrada a la planta procesadora:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Pediluvios, utilice <b>Peditizer 48</b> código <b>53482-000</b>, desinfectante concentrado, diseñado para la eliminación de bacterias, virus, hongos y micoplasma. Está elaborado especialmente para ser empleado en plantas industriales el cual por sus características presenta mayor resistencia a la inactivación por la presencia de materia orgánica, diluya 7 ml de <b>Peditizer 48</b> por cada litro de agua usada para llenar la tina de pediluvios. También puede utilizar <b>NIT Clinical Disinfectant-Cleaner 4 Neutro</b> código <b>33260-600</b> a una dilución de una parte de producto en 3 partes de agua.</li> <li>✓ Para la limpieza periódica del pediluvio, puede utilizar el <b>Detergente Limpiador Espumante Neutro</b> código <b>33440-900</b> al 10%. Realice un enjuague previo, aplique el producto ya preparado y realice una acción mecánica con cepillos. Enjuague el detergente en su totalidad y rellene nuevamente con los productos mencionados en el punto anterior.</li> <li>✓ Manos, cerciórese de en todo momento de seguir con los pasos necesarios para un correcto lavado, aplique <b>Nit Jabón líquido para manos Neutro</b> código <b>33860-900</b>, producto con acción bactericida. Moje previamente las manos y aplique la cantidad necesaria, realice una acción mecánica restregando palmas, dorso y entre los dedos durante no menos de 20 segundos, enjuague con abundante agua.</li> <li>✓ Complemente proceso de lavado de manos con el uso de <b>Nit Clinical HS-Hand Sanitizer Solution</b> código <b>33800-900</b> gel antiséptico de alcohol para desinfección de piel sin necesidad de enjuague.</li> </ul> <p>Limpieza de la planta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Superficies en general, equipos. Según el grado de suciedad, se retira la materia de mayor tamaño, se realiza un enjuague con agua y se puede utilizar <b>Detergente Limpiador Espumante Neutro</b> código <b>33440-900</b> al 10% en caso de suciedad liviana o utilizar <b>NIT IntensaClean Expert Degreaser</b> código <b>33326-900</b> para eliminar grasa, ya sea al 50% (suciedad media) o al 100% para suciedad más pesada. Deje el producto actuar en las superficies durante 5 minutos, realice una acción mecánica con herramientas apropiadas, por ejemplo, esponjas, cepillos y escobones y por último enjuague la totalidad del detergente o el desengrasante.</li> <li>✓ Para desinfección posterior a un proceso de limpieza, utilice el producto <b>Nit Intensaclean Biosafe 10</b> código <b>539-33263-900</b>, desinfectante especialmente diseñado para áreas de producción de alimentos y ambientes industriales. El producto</li> </ul>

Esta recomendación técnica se emitió tomando en cuenta la información proporcionada por el usuario del programa Asistente Virtual de Sur y asumiendo que esa información es correcta. No considera situaciones especiales que pudieran estar presente, pero no hayan sido advertidas por el usuario. El éxito de cualquier producto está supeditado a un correcto proceso de preparación de superficie y aplicación, descrito en la literatura técnica de cada uno de los productos indicados. El usuario es responsable del uso de Equipo de Protección Personal (EPP) por los aplicadores, si fuese necesario. En caso que esta recomendación no se ajuste completamente a sus necesidades, comuníquese a [serviciotecnico@gruposur.com](mailto:serviciotecnico@gruposur.com)

## Recomendación Técnica



se prepara al 10% y a esta concentración no es necesario realizar un enjuague posterior, inclusive en superficies en contacto directo con alimentos.

- ✓ Campanas extractoras, planchas, freidoras y filtros. Se deben limpiar diariamente con **Limpiador de Hornos y Parrillas** código **33320-900**. El producto también ayuda a la eliminación de grasas carbonizadas. Se debe realizar la limpieza a diario.
- ✓ Cámaras frigoríficas. Se debe desconectar los equipos, en la medida de lo posible, retirar todas las partes móviles y limpiarlas. En los condensadores, aplique **Cool Clean Condenser Coil Cleaner** código **33910-300** limpiador concentrado, especial para limpiar serpentines de condensadores de equipos de refrigeración. En los evaporadores aplique **Nit Intensaclean Evaporator Coil Cleaner** código **33911-600** limpiador concentrado bactericida, diseñado para limpiar suciedad, aceite, grasa y otros contaminantes de las bobinas de los evaporadores y bandejas de drenaje de los equipos de enfriamiento. Ambos productos se preparan según el grado de suciedad que presenten los equipos, para lo cual puede consultar las recomendaciones brindadas en la hoja técnica.

Recuerde que los datos suministrados en esta recomendación técnica se han dado, tratando de tomar en cuenta varios escenarios, pero si requiere más información puede comunicarse con el departamento técnico de Sur para situaciones y escenarios más específicos.

### RESUMEN DE PRODUCTOS

CODIGO	NOMBRE DEL PRODUCTO	USO
53482-000	Peditizer 48	Desinfectante concentrado para superficies, diseñado para la eliminación de bacterias, virus, hongos y micoplasma. Está elaborado especialmente para ser empleado en el sector agroindustrial.
33260-600	Nit Clinical Cleaner 4 Neutro	Limpiador desinfectante concentrado grado institucional de amplio espectro que combina tres principios activos: aldehídos, alcoholes y de amonios cuaternarios de quinta generación.
33440-900	Detergente Limpiador Espumante Neutro	Detergente concentrado, especial para la remoción de restos de alimentos, proteínas, grasas o aceites. Su fórmula incluye tensoactivos, detergentes e ingredientes que ayudan a desincrustar minerales de forma superficial, para lograr inocuidad en diferentes procesos industriales y en la entrada a plantas de producción. Producto neutro, sin fragancia ni color.
33860-900	Nit Jabón Líquido para manos Neutro	Diseñado para la limpieza y humectación de las manos sin provocar resequedad. Posee ingredientes bactericidas que ayudan a eliminar rápidamente el 99,9 % de las bacterias.
33800-900	Nit Clinical HS-Hand Sanitizer Solution	Gel antiséptico de alcohol para desinfección de piel sin necesidad de enjuague. Su formulación le confiere una rápida acción germicida de amplio espectro.
33263-900	Nit Intensaclean Biosafe 10	Desinfectante formulado con una mezcla óptima de tensoactivos y componentes biocidas. Contiene amonios cuaternarios de quinta generación.
33326-900	NIT IntensaClean Expert Degreaser	Desengrasante formulado a base de agua, que remueve eficazmente la grasa, el aceite y otros contaminantes depositados en diferentes superficies
33320-900	Limpiador de Hornos y Parrillas	Desengrasante que remueve eficazmente la grasa, el aceite, residuos de materia orgánica y otros contaminantes depositados en rejillas, bandejas y utensilios usados para parrillas y hornos.

Esta recomendación técnica se emitió tomando en cuenta la información proporcionada por el usuario del programa Asistente Virtual de Sur y asumiendo que esa información es correcta. No considera situaciones especiales que pudieran estar presente, pero no hayan sido advertidas por el usuario. El éxito de cualquier producto está supeditado a un correcto proceso de preparación de superficie y aplicación, descrito en la literatura técnica de cada uno de los productos indicados. El usuario es responsable del uso de Equipo de Protección Personal (EPP) por los aplicadores, si fuese necesario. En caso de que esta recomendación no se ajuste completamente a sus necesidades, comuníquese a [serviciotecnico@gruposur.com](mailto:serviciotecnico@gruposur.com)

33910-300	Cool Clean Condenser Coil Cleaner	Producto concentrado, especial para limpiar serpentines de condensadores de equipos de refrigeración.
33911-600	Nit Intensaclean Evaporator Coil Cleaner	Producto concentrado, diseñado para limpiar suciedad, aceite, grasa y otros contaminantes de las bobinas de los evaporadores y bandejas de drenaje de los equipos de enfriamiento. Incluye bactericidas que eliminan los microorganismos que representan riesgos para la salud.

Esta recomendación técnica se realiza tomando en cuenta únicamente el caso específico durante la rutina del programa Asistente Virtual de Sur, por lo cual, no considera situaciones especiales o extraordinarias que puedan estar presente al momento de la implementación. Esta recomendación siempre debe respaldarse con los procesos de preparación de superficie y aplicación, descrito en la Hoja Técnica y Hoja de Seguridad de cada uno de los productos indicados. Adicionalmente, reforzamos la importancia del uso Equipo de Protección Personal (EPP) y Equipo de Seguridad cuando la aplicación y tipo de producto lo requiera. En caso que esta recomendación no se ajuste completamente a sus necesidades, comuníquese a [serviciotecnico@gruposur.com](mailto:serviciotecnico@gruposur.com)