



En Limpieza y desinfección Clean Master Tiene la solución!!!

Boletín Febrero 2007

Este Mes: ¡Comiendo Fuera de Casa!

Los problemas de sanidad, por contaminación en el proceso de producción de alimentos, además de arriesgar la credibilidad del establecimiento o restaurante, pueden generar demandas y reclamos por parte del consumidor final. Más que un requisito o una obligación, la higiene de los alimentos es una responsabilidad de los establecimientos del sector y, en especial, de quienes intervienen en la manipulación de los alimentos. La intoxicación por alimentos es más común de lo que se cree. Aunque parezca increíble, la mayoría de los ingredientes se contaminan con facilidad, y por ende son capaces de originar envenenamiento en las personas. Los síntomas de intoxicación por alimentos-dolores gástricos, vómitos y diarrea- se presentan entre 1 y 36 horas después de ingerido el alimento contaminado. Algunas veces las intoxicaciones se pueden confundir con infecciones virales estomacales o intestinales porque los síntomas son similares.

Los artículos 28 y 29, contemplados en el decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997, reglamenta que: *"todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implementar y desarrollar un PLAN DE SANEAMIENTO con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos"*. Este plan debe ser responsabilidad directa de la dirección de la empresa e incluirá los siguientes programas: a) Limpieza y Desinfección, b) Desechos Sólidos, c) Control de Plagas.



Siga estas recomendaciones para su seguridad cuando consuma alimentos en la calle. Protéjase!

Cómo le gustan las hamburguesas?

Siempre ordénelas bien cocinadas y revise para asegurarse que no esté de color rosado en el medio y si no está bien, devuélvala. Nunca coma carne o comida de mar cruda.

Sobras? Después de comer, y quiere llevar sobras para la casa, hágalas envolver en papel de aluminio o servilletas y llévelas derecho al refrigerador de la casa.

NUEVO PRODUCTO: SEPTI – MASTER



Septi-Master es una formulación líquida para el tratamiento de trampas de grasa, desagües, pozos sépticos y lagunas de oxidación. Su composición contiene millones de microorganismos del género Bacillus que eliminan malos olores (amoníaco y nitritos), degradan grasas, aceites, jabones y residuos de materia orgánica.

USOS: Elimina la presencia de malos olores. Mantiene los filtros de drenaje limpios. Evita la acumulación de materia orgánica. Acelera la biodegradación. Mantiene libre de grasa y aceites los desagües, evitando taponamientos.

Limpieza del restaurante? Mire alrededor cuando Usted entra a un restaurante o sitios de comida. Pisos sucios? meseros o ayudantes con ropa sucia? Evidencia de insectos?. Lo mas seguro es que la cocina esté igual o mas sucia y el alimento no sea preparado con seguridad.

Cuidado con las Ensaladas y Frutas!

No consuma frutas y verduras sucias. Asegúrese que las hortalizas, vegetales como la lechuga, repollo, cebolla, tomate, etc. y frutas se laven y saniticen. Pregúntele al mesero cómo lo hacen.

Precaución. Este plato está caliente!

Una prevención común que Usted debe atender. Esté seguro que su comida se encuentre muy caliente cuando se la sirven. Si no lo está, devuélvala. Bacterias peligrosas se pueden desarrollar entre 4°C y 60°C y se deben cocinar a mas de 95°C.

Observe las Buenas Prácticas de manipulación de los Empleados. Rechace o reclame situaciones como estas: uñas sucias, uso de limpienes sucios, falta de lavado de manos, introducción de los dedos en los platos y vasos cuando sirven la comida, manejo de los alimentos por empleados o dueños manejando dinero y basuras, presencia de moscas o cucarachas, mesas y manteles sucios o llenos de grasa, cubiertos sucios y secados con limpión. Exija el jabón de manos y toallas desechables. Lávese las manos con agua y jabón antes de comer. Cuando compre productos de panaderías, esté seguro que estos productos estén en vitrinas a prueba de insectos y que sean manipulados con herramientas y no con la mano del panadero o dueño.

Su salud y la seguridad de los alimentos que usted consume está en manos del personal donde usted come!
Visítenos !!! Inscríbese GRATIS a este boletín, encuentre más productos y servicios en:

CLEAN MASTER LTDA.

Bogotá, Medellín, Eje Cafetero, Cali. Colombia.

www.cleanmasterltda.com

Email: contacto@cleanmasterltda.com