



Los imprescindibles para una limpieza y desinfección óptima en restauración colectiva

05-09-2023

La higiene de las instalaciones y de los materiales utilizados es un aspecto básico para garantizar la inocuidad, al permitir la eliminación de microorganismos patógenos y suciedad en general y debe estar muy presente en cada una de las acciones que se realicen en la restauración colectiva.

El grado de limpieza necesario lo determinan el tiempo de permanencia, las acciones que se realizan, la experiencia en su conjunto y el tráfico o afluencia de público. Y es que no es lo mismo higienizar o desinfectar y ante la gran variedad de ambientes y necesidades concretas es necesaria la utilización de productos especializados.

Desde la cocina hasta los baños pasando por las mesas, los utensilios de cocina, los propios alimentos y las manos de los que los manipulan. Estos son los imprescindibles de G2Green para conseguirlo.

‘Sanybac’ y ‘System Push’: seguridad alimentaria siempre a mano

En las palmas y entre los dedos pueden habitar de media hasta 3.200 gérmenes y bacterias de más de 150 especies diferentes. Es fundamental garantizar la higiene alimentaria lavándolas antes de empezar a trabajar y después de manipular cada alimento y utensilio. Y además hacerlo con altos estándares de calidad, para ello G2Green propone ‘G2 Sanybac’ de la línea cosmética ‘Sanyhigien’ especialmente indicado para la limpieza e higiene de manos en hoteles, bares, cafeterías, servicios de catering y restauración colectiva. Se trata de un jabón líquido antiséptico diseñado para el entorno de higiene alimentaria y disponible y compatible con ‘System Push’ los dosificadores de jabón y espuma de la marca, hasta 1.000 dosis en gel y 2.500 en espuma.

‘G2 Tec Vir’: simplificación de la desinfección en todo tipo de superficies

Diseñado para todo tipo de superficies que se elevan del suelo. Y pensado para la eficacia sin renunciar a la rentabilidad. De aplicación directa por pulverización allí donde se requiere la máxima calidad higiénica como obradores, utensilios, bandejas y

elementos de transporte de alimentos, cocina, aseos y baños. Todo tipo de superficies en espacios de gran afluencia de público como los de la restauración colectiva. 'G2 Tec Vir' formulado para ser utilizado con facilidad, en una sola operación, para conseguir la necesaria desinfección.

La limpieza adecuada también se relaciona con la seguridad y el bienestar del personal de cocina y servicio. Un ambiente limpio y seguro puede reducir la posibilidad de accidentes y lesiones relacionadas con el desplazamiento de objetos y aumenta la eficiencia operativa.

'Tecton 4HG2' norma HA: máxima desinfección

Un producto pensado para combatir virus, bacterias y también para evitar alergias, contaminaciones cruzadas y prevenir brotes. El nivel más alto de limpieza destinado a matar o inactivar la gran mayoría de gérmenes incluso para suelos y baños. Se trata de un limpiador desengrasante y desinfectante especialmente creado para los lugares donde es necesaria una limpieza higiénica profunda con un bajo nivel de toxicidad. No contiene cloro, ni amoníaco ni otros elementos agresivos, por lo que no daña las superficies sin renunciar a la máxima eficacia frente a bacterias y hongos. Indicado para la desinfección de todo tipo de superficies y utensilios y además para pomos de puertas, pasamanos y equipos compartidos. 'Tecton 4HG2' cumple con todos los estándares de la industria alimentaria al contar con norma HA.

'G2 Don Bio Fresh': desodorizante de origen natural

Un limpiador formulado a base de microorganismos de origen natural y enzimas no patógenas ni para el ser humano ni para los animales. Destinado a combatir los malos olores producidos por la degradación de materia orgánica en todo tipo de localizaciones como cocinas y cuartos de baño. 'G2 Don Bio Fresh' combate los malos olores para crear un mejor ambiente.

En definitiva el objetivo de estos "imprescindibles" es conseguir niveles de limpieza, higienización y desinfección para reducir significativamente el riesgo de infecciones, promover la salud y la seguridad, y así aumentar el bienestar de las personas.

Contacta con **G2Green** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Los nuevos dispensadores de G2Green garantizan un mayor ahorro y rentabilidad
- Enzimas contra el mal olor; la opción eficaz y natural de G2Green para neutralizar olores
- G2Green presenta cuatro fórmulas para optimizar la gestión de limpieza y desinfección