

FICHA TÉCNICA

5-24028IB-LAVAMANOS AGROALIMENTARIO

APLICACIONES:

Higienización del personal de industria alimentaria, limpieza de manos y partes expuestas de brazos. Producto adecuado para el desarrollo de las buenas prácticas higiénicas en manipuladores de alimentos, establecidas dentro de los Sistemas APPCC implantados.

Lavado antiséptico de las manos en las siguientes circunstancias: antes de iniciar y finalizar la jornada laboral, antes y después de preparar, repartir o servir alimentos, antes y después de comer, después de ir al cuarto de baño, después de sonarse o estornudar y siempre que las manos estén visiblemente sucias.

BENEFICIOS:

- Su utilización regular evita las contaminaciones cruzadas y minimiza el riesgo de contagios.
- Promueve una acción higienizante sobre la piel.
- Efectivo poder humectante y detergente junto a una adecuada espumación.
- Su contenido activo en dermatoprotectores enriquecen la piel rehidratándola.
- Con su uso constante se consigue la recuperación de las epidermis deterioradas por la agresividad de otros detergentes.
- Resulta muy económico por su capacidad de dilución en agua.

DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO:

Para su aplicación mojar previamente las manos con agua caliente corriente y añadir sobre las palmas el jabón higienizante agroalimentario. Frotar las manos enérgicamente al menos durante 60 segundos, lavando debajo de las uñas y entre los dedos, entrecruzándolos varias veces. Enjuagar posteriormente con agua hasta total aclarado y secar preferentemente con toallas de papel desechable limpias y estériles.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS BÁSICAS:

Aspecto:	Fluido homogéneo
Color:	Transparente
Olor:	Inodoro
Densidad 20°C:	1,020 - 1,050
PH:	6,5 - 7,5

HIGIENE Y SEGURIDAD:

No se dan riesgos especiales durante la manipulación normal en las aplicaciones especificadas. Si se producen salpicaduras en ojos o mucosas, lavar con abundante agua.

CONSIDERACIONES AMBIENTALES:

Producto clasificado como fácilmente biodegradable. Permite ser eliminado mediante procesos biológicos. Una correcta gestión de los residuos permite reducir el impacto ambiental.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN:

El producto es estable en condiciones normales de almacenamiento: envase herméticamente cerrado y protegido de la luz, fuentes de calor y humedad. Superados los 12 meses de almacenamiento se debería controlar la calidad del producto antes de su uso.