

## SU MARCA DE CONFIANZA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



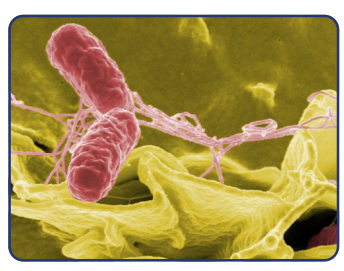
LIMPIA, DESENGRASA  
Y DESINFECTA  
EN 1 SOLO PASO.



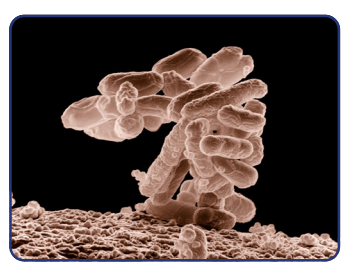
CON REGISTRO DE HIGIENE ALIMENTARIA



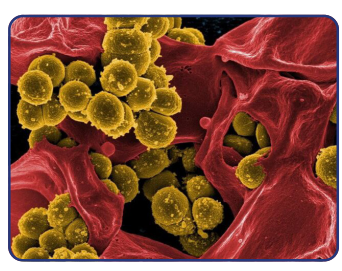
LISTERIA



SALMONELOSIS



E.COLI



STAPHILOCOCCUS AUREUS

El desengrasante desinfectante **Mr. Proper 6d** está especialmente formulado para **LIMPIAR Y DESINFECTAR** a fondo todas las superficies gracias a su mezcla de alcoholes y amonios cuaternarios.

**Mr. Proper 6d** elimina un amplio espectro de bacterias haciendo de la limpieza y desinfección un arma eficaz para proteger su negocio.

**Su registro HA lo hace apropiado para superficies en contacto con alimentos.**



PEDILUVIOS



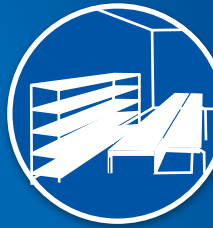
LIMPIEZA DE EPIS



TANQUES



SUPERFICIES DE TRABAJO



SALAS



MOLDES Y SUPERFICIES

**LISTERIA:** La listeriosis es la enfermedad provocada por la bacteria *Listeria Monocytogenes* que está naturalmente presente en entornos naturales como la tierra y zonas húmedas. También puede estar presente en alimentos procesados como carnes, pescados y quesos debido a la contaminación cruzada.

**SALMONELOSIS:** La salmonelosis es una enfermedad alimentaria producida por la bacteria del género *Salmonella*. Esta bacteria es causante de un gran número de intoxicaciones gastrointestinales.

**E-COLI:** La *Escherichia coli* es una bacteria que se encuentra presente en los intestinos humanos y de los animales y se utiliza su presencia en la industria alimentaria como indicador de contaminación fecal que puede tener otras bacterias como la salmonela. La infección por E. Coli no es grave en la mayoría de los casos, provocando fuertes diarreas, incluso sanguinolentas.

**STAPHILOCOCCUS AUREAUS:** es una bacteria que se encuentra naturalmente presente en nuestro entorno y que puede producir infecciones gastrointestinales.

## MEDIDAS DE PREVENCIÓN

- La limpieza y desinfección de las instalaciones con **productos adecuados para desinfectar superficies en contacto con alimentos** es fundamental.
- Mantenimiento de **limpieza y desinfección de superficies**, especialmente aquellas que entren en contacto directo con la manipulación de alimentos.
- **Prevenir** la contaminación de los equipos de procesamiento como picadoras, embutidoras, moldes...
- No olvidar **limpiar las herramientas de trabajo** (cuchillos, abridores, etc...), así como zonas de humedad y frío (desagües y cámaras refrigeradas) ya que representan unas condiciones idóneas de reproducción de la bacteria.
- Buenas praxis de higiene personal con **higiene continua de manos**.