

RL higiene
O VALOR DA LIMPEZA

COVID-19

GUIA DE HIGIENE E LIMPEZA PARA DELIVERY

HIGIENE E LIMPEZA SÃO **PRINCIPAIS FATORES** PARA A MAIORIA DOS CONSUMIDORES

A higiene é um fator primordial para restaurantes, mas sua importância ganhou uma escala inédita: ela é, com larga margem, o fator chave de confiança e escolha do novo consumidor, conforme comprovam os dados a seguir, resultado de pesquisa com abrangência nacional, realizada entre 2 e 6 abril de 2020, pela consultoria em foodservice Galunion.

Confiança é o principal fator de escolha de um restaurante delivery.

Para **78%** dos entrevistados, o que mais traz confiança são as práticas de higiene e limpeza.

54% consideram a higiene e limpeza os fatores mais importantes de um restaurante. Em segundo lugar, com apenas 13%, está "Ter uma comida gostosa".

61% querem receber comida em embalagens higienizáveis.



CONFIANÇA NOS PROCESSOS, SERVIÇOS E PRODUTOS

E como mostrar para o cliente que ele pode confiar nos seus processos e na segurança dos alimentos? Neste guia, trazemos dicas de limpeza e higiene da cozinha ao delivery com **informações de técnicas e produtos** para uma **desinfecção segura** sem esquecer da eficiência e da economia.

Indicamos também como você pode **orientar e proteger seus colaboradores** - do cozinheiro ao entregador -, além de informar aos clientes as medidas de higiene e limpeza que estão sendo reforçadas pelo seu estabelecimento, **garantindo a confiança em seus serviços** e a **segurança dos alimentos**.

ANVISA E OMS

LIMPEZA E HIGIENE ELIMINAM O NOVO CORONAVÍRUS DAS SUPERFÍCIES

O vírus pode persistir por poucas horas ou vários dias, dependendo do tipo de superfície, temperatura e umidade do ambiente, segundo Nota Técnica (NT) nº 23/2020 SEI/GGALI/DIRE2/ ANVISA com informações da Organização Mundial de Saúde (OMS). Mas está **comprovado também são eliminados pela higienização e desinfecção** das superfícies por meio da ação de produtos como detergente, sabão, desinfetantes e sanitizantes, bem como pela lavagem correta das mãos.

ECONOMIA E PRODUTIVIDADE **EM NÚMEROS**

Métodos e produtos profissionais são mais eficientes, seguros e econômicos.

+ Produtividade

46%

de redução
do absenteísmo

+ Eficiência nos processos

62%

de redução de superfícies contaminadas

Ambiente saudável,
+ colaboradores saudáveis

80%

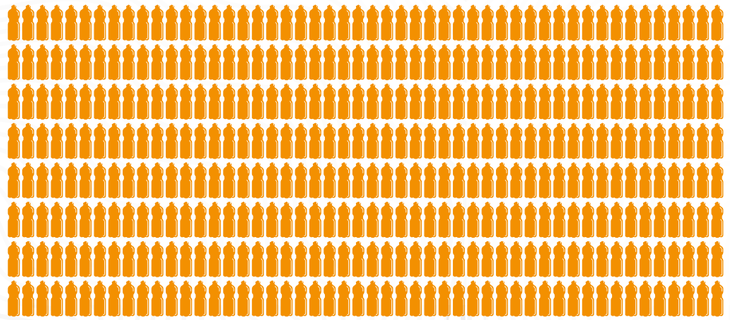
de redução de chances de contrair gripes e resfriados

2L
produto profissional superconcentrado



resultam em →

400L
produto diluído



Representa impacto significativo no preço final do produto

1L



de álcool ou um multiuso de supermercado → mais de R$**5**

de produto profissional diluído → em torno de R$**0,50**

LIMPEZA E HIGIENE **DA COZINHA**

É fundamental uma **pré-remoção de resíduos** (sujidades sólidas, matéria orgânica e todo tipo de “sobras”). Comece pulverizando um desengordurante de alta performance nas paredes de todo o ambiente para que o produto tenha o tempo de ação adequado e já escorra para o chão, **economizando assim água e produto**. Após isso, espalhe o produto em tábuas, mesas, bancadas e outras superfícies.

Recomendamos um **desengordurante alcalino clorado** para agir como **detergente** e **alvejante**. Faça isso sempre do alto para baixo, da área mais limpa para a mais suja e **respeite o tempo de ação** descrita no rótulo. Quando começamos primeiro por espalhar o produto em todas as áreas a serem limpas, ao terminarmos, geralmente o tempo de contato foi suficiente.



LIMPEZA E HIGIENE
DA COZINHA

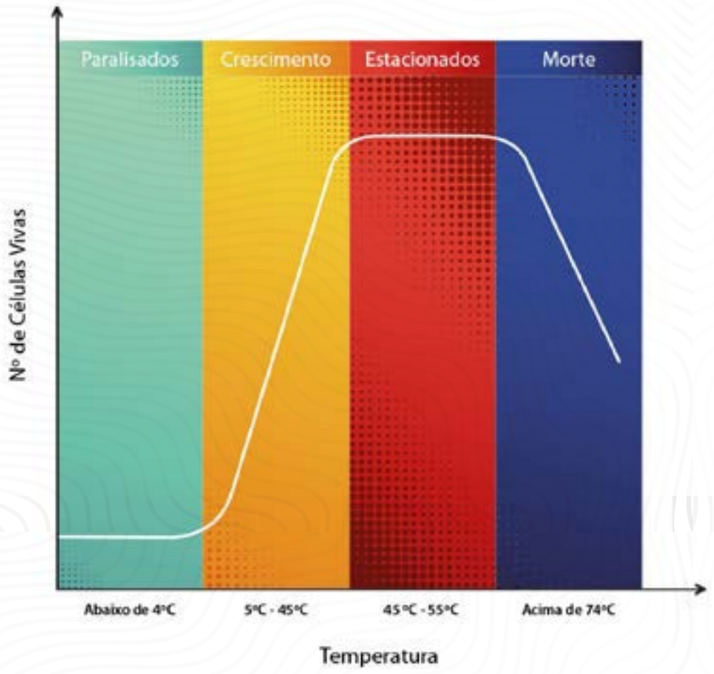
No caso de superfícies que entram em contato direto com alimentos é necessário enxágue.

Por tratar-se de um produto clorado, tenha cuidado com superfícies de ferro, alumínio e cobre, que são passíveis de corrosão. Atenção também ao contato do produto com tecidos, como uniformes, pois pode ocasionar manchas.

Importante: indicamos a utilização de máscara, avental, luvas e botas na realização deste procedimento para proteção dos operadores de limpeza.

LIMPEZA E HIGIENE
DE SUPERFÍCIES

Bactérias e fungos podem se multiplicar rapidamente a partir de pequenos focos contaminados. Lugares úmidos e temperatura média em ambientes não controlados (fora de câmaras de refrigeração, por exemplo) configuram os lugares mais propícios à proliferação de patógenos. É de **extrema importância o trabalho constante de limpeza e desinfecção** para evitar esse quadro de contaminação - tanto dos alimentos quanto das superfícies.



Abaixo de 4°C: Microrganismos paralisados.
5°C a 45°C: faixa de temperatura que os microrganismos gostam e multiplicam-se.
45°C a 55°C: faixa de temperatura em que ocorre o efeito microbiostático, ou seja, há um impedimento temporário da multiplicação de microrganismos, mas não é suficiente para matá-los (bactérias e fungos). Não existe virostático porque vírus ou é inativado ou não.
Acima de 74°C: Microrganismos morrem.

LIMPEZA DE **COIFAS E FORNOS**

A limpeza de coifas e fornos deve ser periódica (uma vez por semana ou mais, dependendo do uso) e **é preciso utilizar produtos profissionais**, panos ou fibras descartáveis e esponjas. Uma limpeza incorreta pode danificar o aparelho, gerando danos e prejuízos.

Coifas

A **limpeza das coifas pode evitar** a ocorrência de **incêndio** - e até **explosões** - nas cozinhas (ocasionados pelo teor inflamável do óleo e do acúmulo de gorduras no seu interior). Garante ainda o **controle de odores** e a remoção de resíduos, prevenindo gotejamentos e contaminação dos alimentos durante o preparo.

Fornos

Para os fornos, a atenção deve ser redobrada, pois os resíduos podem se acumular nas grades e se transformar em carbono, **comprometendo a cocção da comida, aroma e sabor do alimento**, além de gerar muita fumaça.

HIGIENE DAS **MÃOS**

Segundo a OMS (Organização Mundial da Saúde), a **higiene das mãos é a medida mais importante no controle de infecções**. A Covid-19 trouxe maior evidência para a importância do procecimento ser realizado com frequência e de forma correta:

Importante: use máscara e luvas durante a manipulação e preparo dos alimentos.





HIGIENE DOS **ALIMENTOS**

O vírus é sensível a temperaturas normalmente utilizadas para o cozimento (em torno de 70°C) e precisa de um hospedeiro – animal ou humano – para se multiplicar. Não há evidências de contaminação da Covid-19 pela ingestão de alimentos. Mas além da higienização e limpeza correta da cozinha e das mãos, alimentos crus - como as Frutas, Legumes e Verduras (FLV) - precisam de **desinfecção com sanitizantes registrados e lavagem em água corrente** para garantir que não haja nenhum tipo de contaminação no processo de preparo.

FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS (FLV)

Sanitização

A sanitização das FLV (Frutas, Legumes e Verduras) deve ser feita com água potável, em **local apropriado e isolado de outros grupos de alimentos**. Para o preparo destes gêneros, a sanitização compreende três etapas básicas:

- Lavagem criteriosa com água potável.
- Sanitização: imersão completa em solução clorada por 10 minutos, no mínimo.
- Enxágue com água potável.



Diluição: 1g por litro

Frutas

- Fazer uma seleção e em seguida lavar em água corrente.
- Frutas sem cascas devem ser deixadas em imersão com solução de água clorada ou com produtos apropriados para a sanitização de FLV, seguindo as recomendações do fabricante descritas no rótulo.
- Enxaguar em água e prepará-los para o consumo imediato.

Legumes e Vegetais Folhosos

- Desfolhar as verduras antes de iniciar a lavagem e fazer uma seleção, descartando as folhas com aspecto inapropriado.
- Lavar folhas e legumes em água potável corrente, garantindo a limpeza e a retirada de sujidades, como terra que fica aderida.
- Fazer a sanitização dos vegetais, deixando-os de molho em água com solução clorada ou produto apropriado e regularizado no Ministério da Saúde, seguindo as recomendações do fabricante descritas no rótulo.
- Enxaguar legumes e verduras em água potável corrente e deixar escorrer.
- Armazenar cobertos, protegidos e adequadamente identificados no refrigerador por, no máximo, 24h.



CUIDADOS COM AS **EMBALAGENS E NA ENTREGA**

O embalamento e a entrega também exigem cuidados práticos de higienização para evitar contaminações. Confira a seguir algumas dicas para as embalagens.

- Prefira embalagens que sejam fáceis de higienizar.
- Forneça ao entregador um pulverizador com multiuso e panos descartáveis para serem utilizado na higienização da embalagem no momento da entrega - de preferência, na frente do cliente.
- Para a higiene das embalagens indicamos **limpador multiuso à base de peróxido ativado**, que elimina completamente os microrganismos e não requer enxágue.
- Os panos descartáveis **Performa** são indicados para completar o procedimento. Além do descarte após o uso, seu poder de absorção e arraste garante a total desinfecção da embalagem sem deixar resíduos de produto.





SEGURANÇA NA ENTREGA

- Forneça ao entregador um Kit com os seguintes itens: pulverizador com multiuso (para embalagem e instrumentos de trabalho), álcool gel 70 ou antisséptico sem enxágue para as mãos e panos descartáveis para finalizar a higienização das embalagens.
- Oriente o colaborador sobre a frequência da higienização:
  - Das mãos: antes e depois da entrega;
  - Do capacete e caixa de transfortes: antes e depois da entrega;
  - Da embalagem: antes da entrega (de preferência, na frente do cliente).
- Prefira pagamentos via app/online, mas caso seja necessário o uso de máquina de débito/crédito, embale-a em material descartável aderente (plástico filme, por exemplo) e oriente o entregador a fazer a higienização do equipamento antes e após o uso.
- Oriente o entregador a manter o distanciamento social (1,5m, pelo menos) e não ter nenhum contato físico com o consumidor.
- Forneça uniforme limpo e adequado (mangas e calças compridas), máscara e luvas.

INFORMAÇÕES DOS PROCEDIMENTOS **PARA OS CLIENTES**

Utilize redes sociais, e-mail, whatsapp e site para **informar quais os cuidados que você está tomando** na higiene - não apenas a respeito do preparo, mas também nas suas embalagens. Com os produtos da RL que você já utiliza e o nosso Guia, você pode fornecer inclusive informações técnicas da limpeza. Dessa forma, você consegue levar mais segurança e confiança para o seu cliente.

Veja um exemplo de comunicado:

A higiene em nossa cozinha sempre foi levada muito a sério. Não poderia ser diferente com o nosso delivery. Do preparo da comida às embalagens que chegam até você, tudo foi limpo e higienizado com produtos profissionais para desinfecção. O seu pedido, entregue em nossa sacola selada, já passou por um processo rigoroso de limpeza. E nossas embalagens resistentes podem ser lavadas e novamente desinfectadas assim que chegarem na sua casa, redobrando os cuidados após o transporte. Nossa equipe utiliza ainda sanitizantes especiais à base de álcool, e todos os equipamentos, recipientes e superfícies são limpos seguindo as melhores metodologias de higiene, recomendadas por especialistas. Levar o conforto da sua refeição com segurança é a nossa prioridade.

Com limpeza profissional e informação, é possível manter a confiança do cliente e fidelizá-lo, mesmo em um momento de tantas incertezas.



BIO + REFIL

PISOS E ÁREAS DE CIRCULAÇÃO

Ergonômica e prática, substitui panos, vassouras, rodos e baldes, reduzindo o gasto de água e aumentando a produtividade e salubridade ao operador.



CLEAN GLASS + REFIL

FERRAMENTA PARA LIMPEZA DE VIDROS E ESPELHOS

Ferramenta para uso em conjunto com químico, para limpeza uniforme e homogênea de vidros e espelhos, eliminando manchas de forma ergonômica e produtiva.



DESINFETANTE

LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE BANHEIROS

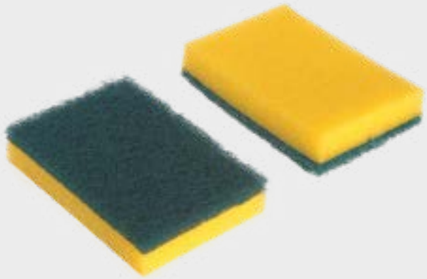
Desinfetante para superfícies fixas em geral utilizado em bancadas, pias, pisos, azulejos, etc.



DISPENSERS

ACONDICIONAMENTO E DISPENSAMENTO

Estratégicos e necessários, utilizados com nossos produtos proporcionam maior eficácia no consumo dos produtos.



ESPONJA

PRATICIDADE NA LIMPEZA

Limpeza de superfícies em geral.



ESPUMA SANITIZANTE

ASSEPSIA DAS MÃOS

Recomendado para limpeza e assepsia das mãos.



FIBRA VERDE OU BRANCA

LIMPEZA DE SUPERFÍCIES FIXAS

Utilizada em conjunto com o suporte velcro.



GUARDANAPOS

LIMPEZA DE SUPERFÍCIES FIXAS

Material descartável utilizado em diversos ambientes e necessidade.



LIMPADOR DE ASSENTO

MAIS HIGIENE PARA ASSENTOS SANITÁRIOS

Utilizado na limpeza e higienização de assentos sanitários. Aplicado com papel higiênico.



LIMPADOR MULTIUSO COM PERÓXIDO

LIMPA E DESINFETA EM UMA ÚNICA APLICAÇÃO

Limpeza e desinfecção de superfícies fixas em geral. Produto amigo da natureza, não residual e não agressivo à mucosa.



LUVAS

PROTEÇÃO DAS MÃOS

EPI indispensável para proteção eficiente das mãos dos operadores de limpeza, diminuindo afastamento por doenças e agressões à pele.



MOP PÓ

LIMPEZA DE PISOS FRIOS

Praticidade, ergonomia, economia. Não levanta pó.



PANO DE MICROFIBRA

SUBSTITUIÇÃO DE FLANELAS

Econômicas, rendem em torno de 300 lavagens. Separação por cores para diferentes ambientes.



PAPEL HIGIÊNICO

PAPEL PARA HIGIENIZAÇÃO PESSOAL

Papel branco com selo de sustentabilidade, utilizado em banheiros e vestiários, com alto poder de absorção, maciez e sem odor, propiciando conforto na higiene pessoal.



PAPEL TOALHA

PAPEL PARA ENXUGAR MÃOS E UTENSÍLIOS EM GERAL

Papel branco com selo de sustentabilidade, utilizado para secagem de mãos e utensílos e absorção de gorduras de alimentos fritos. Alto poder de absorção e maciez, sem odor.



PULVERIZADOR

APLICAÇÃO DE PRODUTOS QUÍMICOS EM GERAL

Economia e praticidade na aplicação de produtos químicos.



SABONETE ANTISSÉPTICO

ASSEPSIA DE MÃOS

Mata os germes, complementando a limpeza rotineira das mãos. Especialmente desenvolvido para uso constante como parte da rotina diária, tais como áreas de assistência à saúde e manipulação de alimentos.



SACOS DE LIXO

ACONDICIONAMENTO DE RESÍDUOS EM GERAL

Sacos plásticos acondicionadores de resíduos em geral para coleta pública.



SELFCLEANING

AUTONOMIA NA LIMPEZA DE ESTAÇÕES DE TRABALHO

Praticidade e inovação, todos podem manter suas mesas limpas por mais tempo.



SUPORTE COM VELCRO + CABO DE ALUMÍNIO

SUPERFÍCIES FIXAS EM GERAL

Sistema manual de higienização. Ferramenta para esfregação de superfícies.

Comece a mudança agora!

Para saber mais sobre esse tema e conhecer nosso portfólio de produtos para limpeza de HoReCa, visite o site da RL Higiene ou entre em contato conosco através do número

11 3839 2501

RL higiene
O VALOR DA LIMPEZA

allia
EMPRESA ASSOCIADA
allia.com.br