CONCEPTOS BÁSICOS DE HIGIENE

LIMPIEZA
\+ DESINFECCIÓN
HIGIENE

LIMPIEZA: elimina la suciedad visible y microscópica. Se usan DETERGENTES.

DESINFECCIÓN: reduce el número de microorganismos vivos y destruye los patógenos. Se utilizan DESINFECTANTES.

Son operaciones complementarias y se han de realizar las dos o el proceso sería incompleto e inefectivo.

Primero hay que limpiar y después desinfectar, ya que el desinfectante no puede actuar si no se ha eliminado la suciedad.

El agua sola NO limpia NI desinfecta.

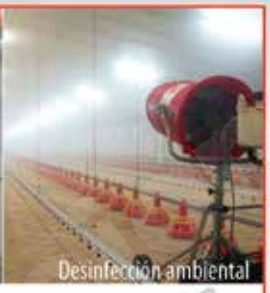
En la limpieza y desinfección influye:

- Tipo de agua
- Temperatura
- Acción química (detergente/desinfectante y modo de uso)
- Tiempo de contacto
- Acción mecánica (modo de aplicación)

Únicamente la correcta combinación de estos factores proporciona un resultado óptimo.

*En **CPQ Ibérica, S.A.** disponemos de una amplia gama de productos detergentes y desinfectantes para la industria alimentaria y ganadera, y ofrecemos asesoramiento continuado en el uso de nuestros productos para garantizar la eficacia del proceso de higienización.*

Limpieza por espumación


Desinfección ambiental

Productos **CPQ Ibérica, S.A.**

CPQ Química + Instalaciones

Soluciones integrales
PRODUCTOS + INSTALACIONES + SERVICIOS

CPQ Ibérica, S.A.
C/ Facundo Bacardí Massó, 15 - Pol. Ind. Can Magarola - 08100 MOLLET DEL VALLÈS (Barcelona) España
Tel. (+34) 935 700 901 - Fax. (+34) 935 700 675 - E-mail: cpq@cpqiberica.es - Web: www.cpqiberica.es

Media página