



HIGIENE DE MANOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MANOS

HIGIENE PARA CONTROL DE ACCESOS

ACCESORIOS

FEEL SAFE WITH US



BETELGEUX
CHRISTEYNS FOOD HYGIENE



PRODUCTOS PARA LA HIGIENE DEL PERSONAL

BETELGEUX-CHRISTEYNS dispone de una completa gama de productos para garantizar la correcta higiene de manos tanto de los manipuladores como del personal que trabaja en la industria alimentaria.

Estos productos han sido testados dermatológicamente y su uso continuado no perjudica la piel. No contienen aromas ni perfumes y son de aclarado rápido. Su objetivo es asegurar el máximo nivel de higiene de manos.

PRODUCTOS

LAVAMANOS

LAVAMANOS BET 105

Gel de manos con carácter higienizante

- Acción dermoprotectora de la piel
- Libre de alcohol
- Apto para su uso frecuente



LAVAMANOS BET 107

Gel de manos neutro no irritante

- Suave poder detergente
- Buena tolerancia cutánea
- PH ligeramente ácido que mejora su compatibilidad con la piel



PHAGO'DERM SENSITIVE

Gel de manos para pieles sensibles

- Hipoalergénico
- Buenas propiedades hidratantes
- Formulado para minimizar los riesgos de reacciones alérgicas



PRODUCTOS

ANTISÉPTICO BET 203

Antiséptico hidroalcohólico

- Líquido antiséptico para la desinfección de manos
- Sin necesidad de aclarado
- Indicado para accesos higiénicos a zonas de producción
- Protege la piel gracias a los agentes hidratantes que contiene su composición.



ANTISÉPTICO BET GEL 203

Gel antiséptico hidroalcohólico

- Gel antiséptico para la desinfección de manos
- Sin necesidad de aclarado
- Indicado para accesos higiénicos a zonas de producción
- Contiene agentes hidratantes que protegen la piel
- Gran poder desinfectante



PHAGO'RUB SOLUTIONS SPS

Solución hidroalcohólica

- Para limpieza y desinfección de manos por fricción
- Especial para pieles sensibles
- Eficaz frente a todo tipo de microorganismos



PHAGO'RUB GEL SPS

Gel hidroalcohólico

- Para limpieza y desinfección de manos por fricción
- Especial para pieles sensibles
- Eficaz frente a todo tipo de microorganismos



HIGIENIZANTE

PHAGO'DERM ASEPT

Gel espumoso para lavado de manos y desinfección

- Formulación suave y enriquecida con glicerina
- Eficaz en una sola aplicación de 1 minuto
- No contiene amonios cuaternarios, fragancias, pigmentos ni conservantes



EQUIPOS Y ACCESORIOS

BETELGEUX-CHRISTEYNS completa su gama para la higiene en la industria alimentaria, con equipos para el control higiénico de accesos. Son equipos modulares y adaptables a las necesidades del cliente.

CONTROL HIGIÉNICO DE ACCESOS

Vado sanitario DZW-HDT

Con este equipo se disminuye el riesgo de contaminación en las áreas de producción. Está realizado en acero inoxidable y se utiliza para la desinfección de manos y suelos antes del acceso a la zona de producción. Permite la libre elección del producto químico a utilizar y la instalación de un torno de control de acceso.

DZW-HDT



EQUIPOS

EWG-3-SIMPLE



HDT-WM



SECADOR DYSON



ACCESORIOS



(1)



(2)



(3)



(4)

INFORMACIÓN TÉCNICA	Capacidad	Ancho	Alto	Profundo
(1) Dispensador de jabón	1000 ml.	92 mm.	335 mm.	80 mm.
(2) Dispensador de papel en zig-zag	600 u.	270 mm.	350 mm.	135 mm.
Dispensador de papel en rollo	Rollos papel (Ø200mm.)	278 mm.	408 mm.	250 mm.
Papelera 35 l.	35 l.	350 mm.	400 mm.	250 mm.
Papelera 40 l. Modelo cerrado	40 l.	350 mm.	450 mm.	250 mm.
(3) Papelera con tapa basculante	-	410 mm.	750 mm.	310 mm.
(4) Soporte Airless				

LA SEGURIDAD DE TUS PRODUCTOS ESTÁ EN TUS MANOS

La importancia de la higiene de manos en la industria alimentaria ha quedado probada en numerosas ocasiones, siendo uno de los puntos clave para controlar las contaminaciones cruzadas y evitar que los microorganismos lleguen a los alimentos.

Los manipuladores de alimentos pueden contribuir a la aparición de toxiinfecciones alimentarias, bien transfiriendo estos microorganismos presentes en su cuerpo al producto o bien distribuyéndolos desde otras fuentes.

Porque, aunque no se vean a simple vista, los microorganismos están presentes en las manos y en las superficies y en los utensilios. Es por ello que hay que impedir que estos se multipliquen hasta niveles peligrosos para la salud y para la conservación de los alimentos.

La mejor herramienta para conseguirlo, y también la más sencilla, es lavarse las manos correctamente con los productos adecuados y con la frecuencia necesaria para asegurar la inocuidad de los alimentos.



ETAPA 1:
Palma contra palma.



ETAPA 2:
Palma de la mano derecha sobre el dorso de la izquierda y viceversa.



ETAPA 3:
Palma contra palma con los dedos entrelazados.



ETAPA 4:
Dorso de los dedos contra la palma opuesta con los dedos trabados.



ETAPA 5:
Fricción por rotación de los dedos de la mano.



ETAPA 6:
Fricción por rotación de las yemas de los dedos de la mano.

¿CUÁNDO LAVARSE LAS MANOS?

- Antes de iniciar la jornada.
- Tras ir al aseo.
- Tras cada descanso.
- Tras manipular desechos o basuras.
- Cada vez que se entra en una zona limpia .
- Después tocarse pelo, ojos, nariz, boca, dinero...
- Después de comer, fumar, sonarse la nariz, estornudar o toser.
- Después de manipular materias primas.
- Antes de manipular un producto terminado.
- Entre la manipulación de alimentos crudos y alimentos tratados térmicamente.
- Tras tocar superficies y utensilios.



BETELGEUX

CHRISTEYNS FOOD HYGIENE



¿DUDAS O PREGUNTAS?

Contacta con tu responsable técnico de BETELGEUX-CHRISTEYNS de tu zona y te ayudaremos a encontrar la solución específica para ti.

Polígono Industrial Raonco
Parcelas nº 2 y 3
46729 Ador (Valencia)
T +34 96 287 13 45
E betelgeux@betelgeux.es

BETELGEUX.ES

