

MICELA HIGIENE TÉCNICA

HELADERÍAS

Guía de higiene



 **Energilim**

PRODUCTOS Y ARTÍCULOS DE LIMPIEZA E
HIGIENE PROFESIONAL

658810369

**MICELA**
HigieneTécnica



El helado es uno de los alimentos más consumidos en España.

Su consumo se estima en más de 140 millones de litros al año.

Su versión artesanal está en auge por la demanda de productos naturales y de calidad.

Sin embargo, su conservación requiere cuidados especiales, ya que un mal manejo puede provocar riesgos para la salud.

Una de cada diez infecciones alimentarias está relacionada con el consumo de helados en mal estado.

FAMILIAS MICELA



COCINAS



BIOTEC



DESINFECCIÓN



SENSI



BAÑOS



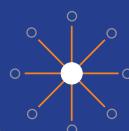
AMBIENTADORES



SUPERFICIES



TERRA



La cadena de frío: El punto más vulnerable

La cadena de frío: el punto más vulnerable **en una heladería.**

El helado requiere una temperatura constante de -18 °C para evitar la proliferación de microorganismos y conservarse en buen estado.

Higiene y desinfección de utensilios

Higiene y desinfección de utensilios y también todas las áreas de trabajo. En heladerías, es clave desinfectar frecuentemente las herramientas de trabajo y superficies con productos seguros, especialmente en verano.





Mantenimiento diario de todas las máquinas

Mantenimiento diario de todas las máquinas de la heladería.

Es clave limpiar y desinfectar regularmente las máquinas de helado, incluyendo una limpieza manual de sus piezas.

Manipulación sin guantes ni formación

Es obligatorio el uso de EPI (como guantes y gorro) y contar con formación en higiene alimentaria para manipular helados de forma segura, además del lavado frecuente de manos y medidas para evitar la contaminación cruzada.

Lavado de manos

El uso de guantes no sustituye el lavado de manos, que debe hacerse frecuentemente en una estación equipada con agua caliente, jabón y celulosa desechables.





Higiene de desagües

La limpieza frecuente de rincones ocultos y desagües en el área de producción es clave para evitar riesgos sanitarios, eliminando residuos, desinfectando, aclarando y secando adecuadamente.

Cámaras de conservación

Las bajas temperaturas no eliminan bacterias ni hongos, por lo que es esencial mantener una limpieza regular y controlar las temperaturas para evitar contaminaciones y garantizar un helado seguro y de calidad.

Toppings y añadidos caseros

Los ingredientes añadidos tras la congelación, como salsas o frutas, deben manipularse con guantes y mantenerse refrigerados, cumpliendo los mismos controles que el helado original para evitar riesgos sanitarios.

Falta de control de alérgenos

Es fundamental informar correctamente sobre alérgenos y evitar la contaminación cruzada mediante protocolos de limpieza y separación de sabores y utensilios.

Ausencia del sistema APPCC

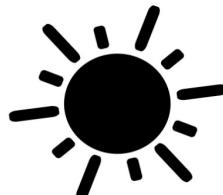
Además, la implementación adecuada del sistema APPCC es esencial para garantizar la seguridad alimentaria en cualquier establecimiento que manipule alimentos.



La rutina perfecta

Comienza el día

Al comenzar el día, reemplaza o acondiciona las cubetas y limpia y desinfecta el exterior de la vitrina antes de que baje a -15°C para asegurar una correcta higiene.



Puesta a punto del local

Antes de abrir, asegúrate de preparar el área de servicio: llena el lava-cucharas, repón utensilios, organiza los vasos y cucuruchos, verifica el etiquetado de sabores y prepara la caja registradora.

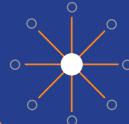
Tareas rutinarias

Durante el servicio, mantén la limpieza devitrinas, suelos, mesas y sillas, renueva el agua del lava-cucharas y limpia los bordes de las cubetas desplazando el helado hacia el fondo.



Al final del día

Al finalizar la jornada, guarda correctamente las cubetas, apaga y limpia a fondo la vitrina y utensilios, organiza todo en el refrigerador y revisa el plan de higiene establecido.



Higiene personal

La higiene personal del equipo es esencial: deben lavarse las manos frecuentemente, evitar fumar, comer o usar el móvil en áreas de elaboración, y mantener una apariencia profesional sin joyas ni esmalte para prevenir contaminaciones.

Limpieza diaria

Cada día, al inicio y al cierre de la jornada, se limpia y desinfecta con detergente neutro y desinfectante alimentario superficies, vitrinas, utensilios, suelos y grifería con paños de microfibra, se barre y friega el suelo, y se reabastecen dispensadores y revisan uniformes para garantizar la higiene del producto.



Limpieza semanal

Cada semana se realiza una limpieza intensiva de maquinaria, cámaras frigoríficas y superficies no cubiertas a diario, eliminando grasa y polvo para reducir el riesgo de contaminación.

Limpieza mensual

Cada mes se realiza una limpieza profunda e inspección de desagües y trampas, aplicando productos desinfectantes y controlando plagas para prevenir malos olores, bacterias y otras incidencias.



Higiene personal

SENSI CREMOSAN

Crema lavamanos con abrasivos naturales

SENSI HANDS

Gel hidroalcohólico desinfectante

SENSI BAC

Gel de manos limpieza total

AEMPS: 1035-DES



Superficies y maquinaria

MULT. NETO

Multiusos limpiacristales

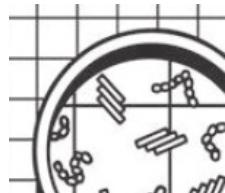
TERRA BIO 22

Limiador concentrado neutro

TENGRAS BAC

Desinfectante limpiador potente de suelos y superficies

25-20/40-12699



Desinfección

DS 400

Desinfectante bactericida, fungicida y viricida de superficies y utensilios

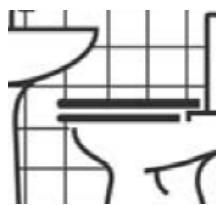
19-20/40-10016

19-20/40-10016 HA

TENGRAS BAC

Desinfectante limpiador potente de suelos y superficies

25-20/40-12699



Baños

WC MANZANA

Gel desincrustante neutralizador WC

ANTICAL

Limiador anticalcáreo

BIOBLOCK

Bloques bioenzimáticos para urinarios



Ambientes

LÍO

Ambientador concentrado limpiador

BIOTEC 10

Eliminador de olores neutralizador

DS 400 Desinfectante bactericida, fungicida y viricida de superficies, maquinarias y utensilios. De aplicación en todo tipo de superficies. Efectivo en la desinfección y desodorización de superficies y equipos en Industria Alimentaria.

TENGRAS BAC Desinfectante limpiador potente de suelos y superficies. Desinfectante bactericida y fungicida de superficies. Ofrece excelentes resultados de limpieza en áreas de suciedades fuertes. Elimina residuos producidos por grasas animales o grasas vegetales.

SENSI HANDS Gel hidroalcohólico desinfectante. Gel alcohólico. Desinfectante de aplicación directa a las manos, sin necesidad de agua ni aclarado. Acción viricida, bactericida y levaduricida.

SENSI CREMOSAN Crema lavamanos con abrasivos naturales. Para la limpieza de manos. Permite eliminar de forma rápida suciedades grasas.

SENSI BAC Gel de manos limpieza total. Gel de manos que realiza una acción de limpieza preventiva sobre las manos. Recomendado para ser utilizado en áreas alimentarias como la industria alimentaria y la restauración colectiva.

WC MANZANA Gel desincrustante neutralizador WC. Se aplica en la limpieza a fondo de WC y urinarios. Elimina incrustaciones de cal y óxido.

ANTICAL Limpiador anticalcáreo. Elimina residuos de cal y jabón calcáreo en el mantenimiento diario del baño.

BIOBLOCK Bloques bioenzimáticos para urinarios. Previene atascos y elimina incrustaciones de cal y óxido. Elimina la suciedad orgánica y provoca un largo efecto desodorizante.

MULTIUSOS NETO Multiusos limpiacristales. Limpiador cristal y superficies. Limpia y desengrasa en profundidad todo tipo de superficies brillantes y acristaladas. No deja velos blancos y elimina huellas y cercos.

TERRA BIO 22 Limpiador concentrado neutro. Fregasuelos neutro concentrado. Secado rápido sin necesidad de aclarar y evita la adherencia del polvo.

BIOTEC 10 Eliminador de olores neutralizador. Se utiliza para controlar los malos olores de desechos líquidos y sólidos en las industrias y colectividades. Erradica los malos olores. Se puede aplicar en servicios públicos, cuartos de basuras y zonas de tratamientos de residuos.

LÍO Ambientador concentrado limpiador. Larga duración. Desprende un perfume intenso y agradable en las estancias donde se aplica. Se puede aplicar como limpiador general perfumado ya que proporciona un buen poder detergente, efecto bioalcohol y propiedades higienizantes.

Obrador



SENSI HANDS

Gel hidroalcohólico
desinfectante

AEMPS: 1035-DES

DS 400

Desinfectante
bactericida, fungicida y
viricida de superficies y
utensilios

19-20/40-10016
19-20/40-10016 HA

TERRA BIO 22

Limpiador
concentrado
neutro

TENGRAS BAC

Desinfectante
limpiador potente de
suelos y superficies

25-20/40-12699

Plan de higiene adaptable según necesidades.

Consultar FT para más información.



Vitrina



SENSI CREMOSAN

Crema lavamanos con abrasivos naturales

SENSI HANDS

Gel hidroalcohólico desinfectante

AEMPS: 1035-DES

TENGRAS BAC

Desinfectante limpiador potente de suelos y superficies

25-20/40-12699

TERRA BIO 22

Limpiador concentrado neutro

MULT. NETO

Multiusos
limpiacristales

DS 400

Desinfectante bactericida, fungicida y viricida de superficies y utensilios

19-20/40-10016

19-20/40-10016 HA

BIOTEC 10

Eliminador de olores neutralizador

Plan de higiene adaptable según necesidades.

Consultar FT para más información.

Terraza y mobiliario



SENSI HANDS

Gel hidroalcohólico desinfectante

AEMPS: 1035-DES

LÍO

Ambientador concentrado limpiador

MULT. NETO

Multiusos limpiacristales

TERRA BIO 22

Limpiador concentrado neutro

DS 400

Desinfectante bactericida, fungicida y viricida de superficies y utensilios

19-20/40-10016
19-20/40-10016 HA

Plan de higiene adaptable según necesidades.
Consultar FT para más información.

Baños



SENSI BAC

Gel de manos
limpieza total

MULT. NETO

Multiusos
limpiacristales

TERRA BIO 22

Limpiador
concentrado
neutro

WC MANZANA

Gel desincrustante
neutralizador WC

ANTICAL

Limpiador
anticalcáreo

BIOBLOCK

Bloques
bioenzimáticos
para urinarios

LÍO

Ambientador
concentrado
limpiador

BIOTEC 10

Eliminador
de olores
neutralizador

MICELA HIGIENE TÉCNICA

HELADERÍAS
Guía de higiene

www.micela.es



MICELA
HigieneTécnica