SELECCIÓN DE PRODUCTOS HIGIENE ALIMENTARIA

maya pro

maya pro

Limpieza de establecimientos

Diariamente, los establecimientos de alimentación se enfrentan a múltiples desafíos en relación con la higiene y la inocuidad alimentaria en sus instalaciones, tales como:

- Mantener la higiene general del establecimiento.

- Garantizar la higiene de las áreas utilizadas por los clientes, como baños y restaurantes.

- Preservar la higiene de los alimentos para asegurar su calidad y seguridad alimentaria.

Hemos desarrollado una guía para asistir en estos asuntos, ya que la primera impresión resulta fundamental. Los clientes solo se sentirán seguros y cómodos en un ambiente que sea limpio e higiénico.

maya pro

Limpieza de establecimientos

Aquí os presentamos algunos aspectos importantes para mantener la higiene general de los establecimientos.

Mantener un establecimiento limpio y organizado es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria, salubridad e higiene adecuadas y, además, causar una buena impresión en los clientes.

Para lograrlo, es esencial contar con paneles de organización de productos o programas de limpieza adecuados, que incluyan elementos tales como la limpieza frecuente de paredes, suelos, elementos fijos y accesorios, un plan para situaciones de limpieza de "emergencia" y la limpieza de puntos de contacto.

maya pro

Limpieza de establecimientos

La utilización de la codificación por color es una práctica efectiva para mejorar la inocuidad alimentaria. Esta técnica consiste en utilizar colores específicos para separar los utensilios según los peligros asociados, los procesos a los que se destinan o las diferentes zonas de su establecimiento. De esta manera, se minimiza el riesgo de contaminación cruzada por microorganismos, residuos de alimentos, alérgenos, sustancias químicas y cuerpos extraños.

A continuación se detalla el proceso para desarrollar un plan de codificación por color efectivo en su establecimiento:

1. Identifique las áreas y procesos críticos donde la contaminación cruzada podría ser un problema.

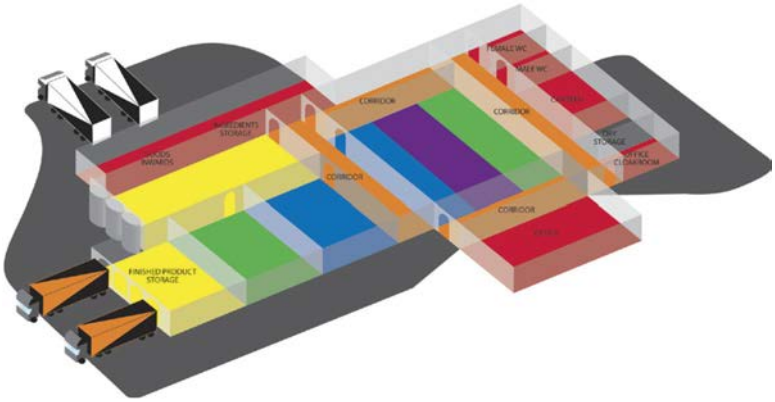
2. Seleccione los colores que se utilizarán para la codificación por color y defina su uso para cada área o proceso.

3. Comunique y capacite a todo su personal sobre el uso de la codificación por color y la importancia de su aplicación correcta.

4. Etiquete y señale claramente los utensilios y áreas correspondientes con los colores correspondientes.

5. Verifique y controle regularmente el cumplimiento del plan de codificación por color y realice ajustes si es necesario.

La implementación efectiva de un plan de codificación por color puede mejorar significativamente la inocuidad alimentaria en su establecimiento.



maya pro

Limpieza de establecimientos

Sugerimos que se desarrolle un plan efectivo para prevenir la contaminación cruzada.

Se recomienda que monitoree regularmente y reevalúe su plan de codificación de colores, así como que inspeccione sus herramientas de manipulación de alimentos y equipos de limpieza.

Es importante identificar los riesgos asociados con el alimento, la susceptibilidad del mismo, los procesos que se siguen y los requisitos legales. Una forma de hacerlo es diferenciando los tipos de materia prima y sus riesgos, asignando un color a cada uno de ellos.

También es recomendable separar las etapas de producción o gestión por colores para prevenir problemas de contaminación cruzada. Para aplicar esta estrategia, es necesario que las zonas estén previamente diferenciadas con un criterio lógico y específico.

Trabajamos con la única empresa a nivel mundial que dispone de 11 colores para las posibles áreas.

- La legislación NO establece colores predeterminados para ser utilizados.

- El responsable de calidad es quien tendrá que establecer estos en su protocolo de limpieza.

- Se debe conseguir una detección visual para que el operario en fábrica, en caso de rotura de las piezas, pueda identificar un cuerpo extraño.

- Siempre los útiles de un mismo color estarán en una zona determinada sin que estos se puedan perder o utilizar en otra áreas.

COLORES DISPONIBLES

Limpieza de establecimientos por zonas

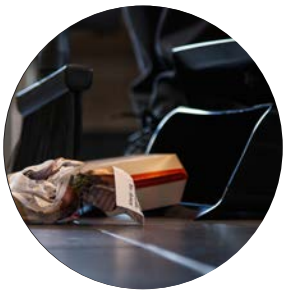
Zona de alimentos preparados

Zona de pescadería

Zona de panadería

Zona de carnicería

Zona de productos lácteos



Zona de almacén o parking

Procesamiento de cárnicos

El procesamiento de cárnicos supone un desafío en higiene alimentaria, tanto si se procesa carne congelada, cruda o procesada. Existen múltiples peligros a nivel microbiano, así como de contaminación por otras carnes que se trabajen en el mismo lugar.

Todo esto supone un alto riesgo para la calidad e inocuidad alimentaria; la empresa puede verse gravemente afectada si surgiera algún tipo de contaminación en sus productos, por ese motivo es muy importante contar con útiles adecuados para su sector. En Grupo Maya contamos con una gran variedad de útiles de limpieza y herramientas que pueden facilitar el día a día de sus trabajadores.

Disponemos de hasta 11 colores diferentes de cada producto para que pueda identificar los productos por zonas .

maya pro

Procesamiento de cárnicos

47156

Cepillo barrendero
Intermedio
600 x 60 mm

40155

Cepillo para frotar angular
Intermedio
285 x 130 mm

10203

Cepillo multiuso mango corto
Duro
270 x 47 mm

10466

Cepillo limpia plato
Intermedio
225 x 35 mm

50150

Cepillo espacios pequeños
Duro
200 x 12 x 70 mm

50153

Cepillo estrecho para maquinaria
Duro
275 x 20 mm

10201

Cepillo multiusos mango corto
Intermedio
270 x 47 mm

47152

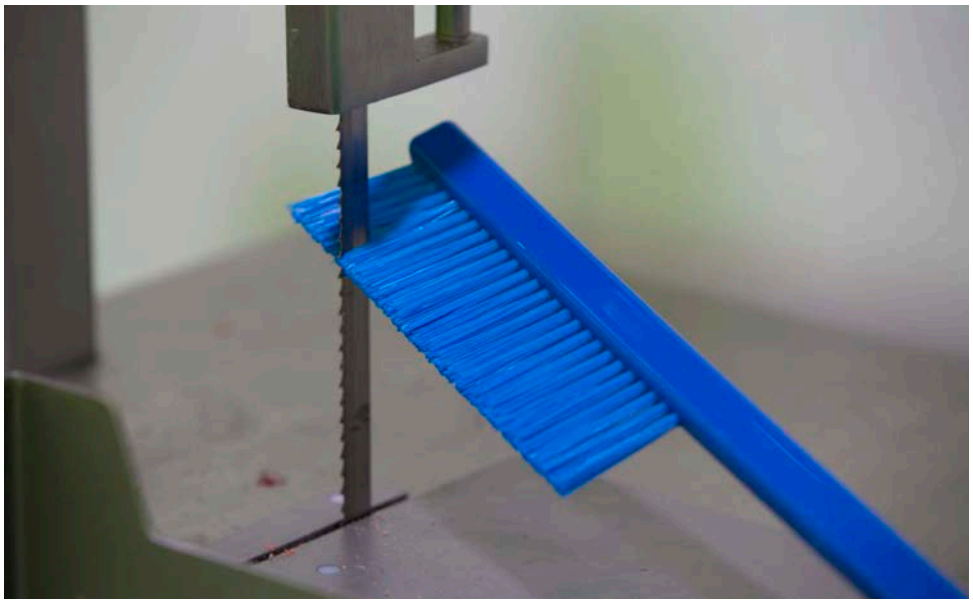
Limpiatuberia con acople mango
Intermedio
Ø 105 x 115 x 140 mm

54134

Cepillo mano redondo
Intermedio
Ø 125 mm

maya pro

Procesamiento de cárnicos



43153

Cepillo buque
Duro
300 x 60 mm

50155

Cepillo limpia cuchilla
Duro
510 x Ø 100 mm

15103

Pala monobloque
Mango largo
270 x 340 x 1330 mm

15025

Cepillo limpia tanque
Intermedio
200 x 120 mm

57159

Cepillo limpia tubería con mango
Duro
Ø 90 x 80 x 370 mm

10215

Cepillo multiusos mango largo
Duro
410 x 45 mm

maya pro

Procesamiento de cárnicos

49812

Mango ergonómico
Aluminio
650 x 32 mm

15174

Haragán con recambio
Goma negra
700 mm

49904

Mango de una pieza ergonómico super higiénico
1500 x 32 mm

48420

Haragán condensación una pieza super higiénico
420 mm

28243

Haragán de mano

300 mm

48600

Haragán una pieza super higiénico

600 mm

Procesamiento de cárnicos

48281

Rasqueta acero inoxidable
Muy duro
270 x 110 mm

48082

Espatula pequeña acero inoxidable para mango
Rígido
80 x 110 mm

15109

Espátula plástico

110 x 250 mm

88082

Espátula acero inoxidable
Rígido
80 mm

15106

Pala de mano rectangular
Mediano
135 x 185 x 310 mm

80102

Cubo polipropileno

9 litros

15064

Cepillo mano multiuso
Intermedio
210 x 70 mm

90200

Recogedor industrial con mango de aluminio
270 x 300 x 160 mm

52154

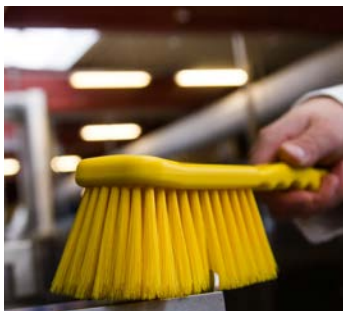
Cepillo con borde goma/ paso agua
Duro
300 x 75 mm

Recomendaciones

Cepillos

Escoger cepillos para limpiar en detalle las zonas en las que se suele acumular la suciedad.

Los cepillos con cerdas duras son los más efectivos para la limpieza en húmedo de las superficies.



Haraganes

Los haraganes con hoja de espuma son los más adecuados para eliminar la sangre u otros líquidos de las superficies.

Para eliminar otros restos como carne picada, es mejor utilizar un haragán de una pieza. Es más fácil de limpiar y desinfectar y, además, es más duradero.

Áreas diferenciadas

Todos los útiles deben ser aptos para el contacto con alimentos y deben estar diferenciados por cada zona específica o área de producción.

Trabajamos con codificación de colores para evitar la contaminación cruzada. Tenemos hasta 11 colores disponibles.

Procesamiento de lácteos

La higiene es un factor muy importante en la zona de procesamiento de lácteos.

Desde una perspectiva microbiológica, los productos lácteos pueden considerarse de alto riesgo, por lo tanto, los fabricantes de estos alimentos deben mantener altos niveles de higiene para garantizar la seguridad del consumidor y una mayor duración del producto.

Para este sector disponemos de una gran variedad de útiles de limpieza que pueden ayudar a facilitar el trabajo a los empleados, es esencial controlar la contaminación cruzada entre productos, especialmente con alérgenos, para el debido cumplimiento del etiquetado y los requisitos legales.

Procesamiento de lácteos

49105

Cepillo fregar con paso de agua
Suave
290 x 130 mm

10548

Cepillo limpia lechera
Duro
275 x 70 mm

54454

Cepillo de mano multiusos con empuñadura
Intermedio
200 x 65 mm

50155

Cepillo limpia cuchilla
Duro
510 x Ø 100 mm

40155

Cepillo para frotar angular
Intermedio
285 x 130 mm

47156

Cepillo barrendero
Intermedio
600 x 60 mm

15025

Cepillo limpia tanque
Intermedio
200 x 120 mm

48600

Haragán una pieza super higiénico

600 mm

80101

Cubo polipropileno

15 litros

maya pro

Procesamiento de lácteos

57159

Cepillo limpia tubería con mango
Duro
Ø 90 x 80 x 370 mm

45197

Cepillo barrendero
Muy duro
400 x 60 mm

49904

Mango de una pieza ergonómico super higiénico
1500 x 32 mm

10750

Cepillo limpia tubo
Intermedio
Ø 10 x 150 x 500 mm

28243

Haragán de mano

300 mm

50153

Cepillo Estrecho para Maquinaria
Duro
275 x 20 mm

Procesamiento de lácteos

15109

Espátula plástico

110 x 250 mm

54254

Cepillo de manos
Duro
180 x 60 mm

49813

Mango ergonómico aluminio
1300 x 32 mm

10775

Cepillo limpia tubería para enroscar a cable
Intermedio
Ø 50 x 100 x 160 mm

15174

Haragán con recambio goma negra

700 mm

47121

Limpia tubería c/acople mango
Intermedio
Ø 63 x 95 x 120 mm

Recomendaciones

Cepillos

Para limpiar los residuos secos de los productos lácteos, se recomienda utilizar cepillos con cerdas rígidas. Estos pueden utilizarse solos para una limpieza en seco, o en combinación con agua y detergente/higienizador para una limpieza húmeda.

Si necesitas eliminar semisólidos húmedos, como el cuajo, es preferible utilizar cepillos con cerdas de dureza media.

En cambio, para eliminar restos secos sueltos, como la leche en polvo, se recomienda utilizar cepillos con cerdas suaves.

Haraganes

Para eliminar líquidos como la leche o el suero de las superfícies, los haraganes con hoja de espuma son muy eficaces. Sin embargo, es importante tener en cuenta que las hojas son difíciles de limpiar y desinfectar, y tienden a desgarstarse rápidamente.

En cambio, las hojas integradas son más fáciles de limpiar y desinfectar. Son útiles para eliminar residuos húmedos sueltos como los cuajos de queso y polvos como la leche seca. Puede ser una buena alternativa a los cepillos.

Espátulas y rasquetas

Cuando elija una espátula o rasqueta, es importante considerar su capacidad para eliminar la suciedad de manera efectiva sin dañar la superficie. Las hojas metálicas pueden rayar tanto las superficies de metal como las de plástico, lo que puede dificultar la limpieza a largo plazo y aumentar el riesgo de retener cuerpos extraños.

Por lo tanto, se recomienda optar por espátulas y rasquetas que no dañen las superficies, como las fabricadas con materiales suaves o con hojas de plástico. Estas pueden eliminar la suciedad sin rayar la superficie, lo que facilitará su limpieza y reducirá el riesgo de acumulación de suciedad.

Procesamiento de horneados y confitería

El procesamiento de horneados y confitería requiere una amplia gama de utensilios específicos para la limpieza de la maquinaria y manipulación de alimentos.

En Grupo Maya podrás encontrar el mejor equipamiento para el procesamiento de horneados y confitería. Los productos horneados generan humedad o sequedad en el ambiente de trabajo, por lo tanto, el uso de útiles de limpieza adecuados facilitará el trabajo de los empleados.

Además, al existir la opción de la codificación de colores, los alérgenos estarán bajo control todo momento.

maya pro

Procesamiento de horneados y confitería

54434

Cepillo de mano multiuso con empuñadura
Suave
200 x 65 mm

80302

Pala de mano
Extra fuerte
290 x 165 x 60 mm

55061

Cepillo uñas
Duro
125 x 55 mm

10256

Cepillo panadero
Suave
340 x 35 mm

81125

Cepillo para pastelería
Suave
50 mm

52126

Cepillo para harina
Muy suave
300 x 20 mm

80205

Recogedor de mano

330 x 310 x 125 mm

48600

Haragán una pieza super higiénico

600 mm

82904

Espátula plástico

75 x 250 mm

maya pro

Procesamiento de horneados y confitería

43153

Cepillo buque
Duro
300 x 60 mm

48290

Rasqueta de polipropileno para mango
Duro
112 x 235 mm

80200

Recogedor abatible con mango

330 x 310 x 125 mm

15025

Cepillo limpia tanque
Intermedio
200 x 120 mm

48281

Rasqueta acero inoxidable
Muy duro
270 x 110 mm

10215

Cepillo multiusos mango largo
Duro
410 x 45 mm

maya pro

Procesamiento de horneados y confitería

49812

Mango ergonómico
Aluminio
650 x 32 mm

15111

Pala forma remo con agujeros

1135 x Ø 167 mm

49904

Mango de una pieza ergonómico super higiénico
1500 x 32 mm

81911

Rasqueta para masa
Flexible
146 x 98 mm

51126

Cepillo panadero
Muy suave
410 x 55 mm

10758

Cepillo limpia tubo
Intermedio
Ø 50 x 150 x 500 mm

maya pro

Recomendaciones

Cepillos

Los cepillos con cerdas finas se ensucian más rápido y resultan más difíciles de limpiar si se usan con polvos como el cacao, azúcar glas, harina...

Los cepillos con cerdas medias son perfectos para limpiar los restos más grandes como granos, virutas, frutas secos, azúcar granulado...

Escoger cepillos con cerdas duras para la limpieza en húmedo, perfecto para eliminar los residuos pegajosos y grasientos.

Haraganes

Los haraganes de una pieza son una perfecta alternativa a los cepillos de cerdas finas. Eliminan residuos secos o húmedos permitiendo una limpieza más rápida, fácil e higiénica.

Espátulas y rasquetas

Escoja un material que elimine la suciedad sin perjudicar la superficie a limpiar. Quite restos secos o semilíquidos de forma fácil.

Áreas diferenciadas

Todos los útiles deben ser aptos para el contacto con alimentos y deben estar diferenciados por cada zona específica área de producción.

Trabajamos con codificación de colores para evitar la contaminación cruzada. Tenemos hasta 11 colores disponibles.

Procesamiento de alimentos listos para el consumo

El procesamiento de alimentos listos para el consumo es un sector en constante evolución, que ha experimentado un crecimiento significativo en los últimos años debido a la creciente demanda de alimentos preparados.

Este tipo de alimentos se producen a gran escala y se distribuyen en todo el mundo, por lo que es esencial garantizar su calidad y seguridad.

El procesamiento de alimentos listos para consumir exige una manipulación cuidadosa de los productos para minimizar el riesgo de contaminación y la proliferación de bacterias.

maya pro

Alimentos refrigerados listos para el consumo

54234

Cepillo de manos
Intermedio
180 x 60 mm

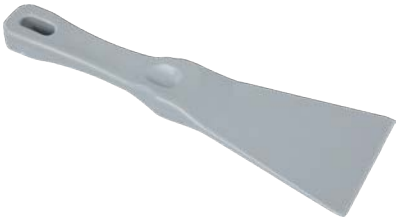
80302

Pala de mano
Extra fuerte
290 x 165 x 60 mm

15110

Pala Forma Remo Sin Agujero

1135 x Ø 167 mm



82904

Espátula plástico

75 x 250 mm

48082

Espátula pequeña para mango
Rígida
80 x 110 mm

47156

Cepillo barrendero
Intermedio
600 x 60 mm

54134

Cepillo de mano redondo
Intermedio
Ø 125 mm

48600

Haragán una pieza super higiénico

600 mm

80101

Cubo polipropileno

15 litros

maya pro

Alimentos refrigerados listos para el consumo

49812

Mango ergonómico
Aluminio
650 x 32 mm

40155

Cepillo para frotar angular
Intermedio
285 x 130 mm

15103

Pala monobloque
Mango largo
270 x 340 x 1330 mm

80200

Recogedor abatible con mango
Medida pala: 330 x 310 x 125 mm
Medida mango: 800 x 25 mm

10203

Cepillo multiusos mango corto
Duro
270 x 47 mm

10232

Cepillo multiusos cabezal ancho
Intermedio
410 x 55 mm

maya pro

Alimentos secos listos para el consumo

15105

Pala de mano
500 gramos
110 x 150 x 265 mm

70301

Pala de mano detectable metales y rayos X
Extra fuerte
300 x 310 mm

48290

Rasqueta de polipropileno para mango
Duro
112 x 235 mm

82904

Espátula plástico

75 x 250 mm

51126

Cepillo multiusos
Muy suave
410 x 55 mm

10201

Cepillo multiusos mango corto
Intermedio
270 x 47 mm

50145

Cepillo estrecho
Intermedio
600 x 70 mm

48400

Haragán una pieza super higiénico

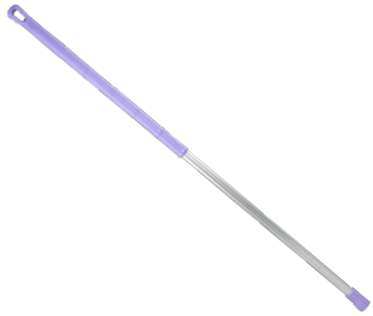
400 mm

80102

Cubo polipropileno

9 litros

Alimentos secos listos para el consumo



50321

Mango ergonómico
Aluminio
1500 x 32 mm

15010

Cepillo barrendero
Duro
500 x 60 mm

90200

Recogedor industrial con mango

270 x 300 x 160 mm

95204

Cepillo barrendero sistema resina
Intermedio
400 x 50 mm

44157

Escoba recta
Intermedio
280 x 48 mm

10232

Cepillo multiusos cabezal ancho
Intermedio
410 x 55 mm

Recomendaciones

Aspectos generales

Las plantas que elaboran alimentos listos para el consumo llevan a cabo exhaustivas limpiezas en húmedo.

Es recomendable utilizar equipos y técnicas de limpieza que reduzcan al mínimo la propagación de contaminación en áreas abiertas de alimentos y zonas de contacto con los mismos. Por ejemplo, es preferible utilizar un cubo de agua y un cepillo en lugar de una manguera a presión.

Cepillos

Se recomienda elegir cepillos con un diseño higiénico óptimo, es decir, que sean fáciles de limpiar y desinfectar, y limpiarlos y desinfectarlos con regularidad para reducir el riesgo de formación de biopelículas y la contaminación cruzada de microbios, alérgenos e ingredientes alimentarios.

Además, es importante elegir cepillos con una excelente retención de las cerdas para minimizar la contaminación de los productos con cuerpos extraños.

Haraganes

Los haraganes de una sola pieza son perfectos para retirar líquidos de las superficies y pueden ser una buena alternativa a los cepillos para eliminar residuos en partículas. Además, tienen la ventaja de no saturarse de suciedad, lo que permite una limpieza y desinfección más rápida y fácil.

Los haraganes de mano son ideales para limpiar superficies en contacto con alimentos o limpiar el exceso de grasa y aceites de superficies.

Espátulas y rasquetas

Son una forma efectiva de eliminar los residuos de aperitivos quemados. Al elegir una hoja, es importante seleccionar un material que elimine eficazmente la suciedad sin dañar la superficie que se está limpiando.

Útiles para la manipulación de alimentos

Todos los útiles como jarras, cucharones, cubos o espátulas utilizados en la manipulación de alimentos deben estar fabricados con materiales aptos para el contacto con alimentos y preferiblemente ser de un color que contraste con el alimento para facilitar su identificación visual.

Es recomendable usar colores específicos para minimizar el riesgo de contaminación cruzada.

maya pro

NOTAS

maya pro

NOTAS

Escanea el QR para ver todos
nuestros catálogos

maya pro

www.grupomaya.com.es