



**MANUAL DE
PROCEDIMIENTOS
CINEPOLIS
DIVERSEY CARE**

SUMÁRIO

DIVERSEY CARE	2
INTRODUÇÃO.....	4
PORTIFÓLIO DE PRODUTOS	5
USO DE SISTEMAS DE DOSAGEM	10
BOAS PRÁTICAS.....	12
HIGIENE E DESINFECÇÃO DAS MÃOS.....	13
LAVAGEM E SANITIZAÇÃO EM 3 PASSOS.....	16
MÉTODOS DE LIMPEZA EM COZINHAS E DOCERIAS	18
MÉTODOS DE LIMPEZA EM ÁREAS PÚBLICAS	44
DOCUMENTAÇÃO DE PRODUTOS.....	51

Diversey Care

O bem-estar de todos, onde quer que estejam, depende de um mundo sustentável. A Divisão Diversey Care da Sealed Air oferece soluções para prevenção de infecção, higiene de cozinhas, cuidados de tecidos, proteção de edifícios e de consultoria.

Nossas soluções protegem marcas, oferecem eficiência e melhoram o desempenho de nossos clientes no que diz respeito aos serviços de cuidados de saúde, alimentação, varejo, hospitalidade e instalações. Nossa experiência de liderança no setor nos permite integrar produtos, equipamentos, ferramentas e serviços em soluções inovadoras que reduzem o consumo de água e de energia, enquanto aumenta a produtividade.

Ao oferecer resultados superiores, ajudamos a criar negócios rentáveis e sustentáveis para um futuro mais limpo e saudável!



Introdução

Um Manual de procedimentos de limpeza é um instrumento que determina as prioridades de treinamento e capacitação dos funcionários para manter o controle rigoroso sobre a utilização e manuseamento dos nossos produtos para manter a segurança adequada e aparência superior, de forma sustentável com o meio ambiente.

O propósito

Com o desenvolvimento deste material se pretende definir os processos de limpeza e sanitização, incluindo produtos químicos de limpeza necessários, concentrações, utensílios de limpeza e como lidar com diferentes sistemas de dosagem para o uso adequado dos mesmos.

O manual

As informações fornecidas neste manual baseiam-se nos passos a serem seguidos nos processos de limpeza e desinfecção dentro de um complexo Cinépolis, identificando os controles a ser utilizado para o uso e manejo adequado de limpeza para cada aplicação.

Dividido por informações técnicas de produtos, sistemas de dosificação e procedimentos detalhados para cada equipe ou área dentro de um complexo Cinépolis.

Os Materiais

Para conhecer em detalhe o uso de produtos químicos de limpeza e sistemas de dosagem, é importante ter as informações técnicas relevantes para o uso e manejo adequado dos mesmos. Pontos críticos de aplicação estão detalhados, tipo de produto e à manipulação do mesmo, assim como procedimentos de aplicação.

Diversey 

Portfólio de
Produtos

Cozinhas

Detergente para lavagem manual de louças



Suma D27

Detergente Manual para louças, utensílios e equipamentos.
Detergente para lavagem manual de óculos 3D.

Sistema	Apresentação	Diluição
Automático	2 x 5 L	2%

Sanitizante



Suma Chlor D10.6

Decapagem de Louças e jarra de Café

Sistema	Apresentação	Diluição
Caneca Dosadora	5 Kg	60g para 2L - 1 Caneca

Desengordurante multisuperfícies



Suma Break Up SC

Limpador e desengordurantes de Pisos, Mesas e Paredes

Sistema	Apresentação	Diluição
Automático	2 x 5 L	1%

Desinfetantes de Frutas e Verduras



SumaVeg

Desinfetante de alimentos e superfícies.
Desinfetante de óculos 3D.

Sistema	Apresentação	Diluição
Caneca Dosadora	6 x 2kg	33g para 10L - 1/2 caneca

Desincrustante



Suma Grill

Detergente para limpeza pesada de fornos, fritadeiras, Coifas, grelhas e cestos.

Sistema	Apresentação	Diluição
Manual	2 x 5 L	Puro

Cozinha

Polidor
Inox



Suma Lube D7.2

Polidor de superfícies de aço inox.

Sistema	Apresentação	Diluição
Manual	3x 2 L	Pronto Uso

Sabonete
Antisséptico



Sumasept

Sabonete antisséptico para as mãos.

Sistema	Apresentação	Diluição
Sabone teira	6 x 0,8 L	Pronto Uso

Desinfetante
para as mãos



Soft Care Gel

Gel antisséptico para mãos.

Sistema	Apresentação	Diluição
Sabone teira	6 x 0,8 L	Pronto Uso

Lavagem Mecânica
de louças



Suma Power Clor

Detergente para lavagem mecânica de louças.

Sistema	Apresentação	Diluição
Automá tico	2 x 5,5Kg	0,05%

Lavagem Mecânica
de louças



Suma Clar A2

Secante para lavagem mecânica de louças.

Sistema	Apresentação	Diluição
Automá tico	2 x 5 L	0,01%

Lavagem Mecânica
de louças



Suma Mach L2

Lavagem mecânica de Oculos 3D.

Sistema	Apresentação	Diluição
Automá tico	2 x 5 L	0,2%

Áreas Públicas

Limpa
dador
Multiuso



J-flex Alpha HP

Limpa
dador de Superfícies - Mesas,
Poltronas, Luminárias, móveis e Pisos

Sistema	Apresentação	Diluição
J-Flex	1 x 5 L	1: 256

Desinfetante de
Superfícies



J-flex Alpha HP

Desinfetante e Limpa
dador de Pisos,
Sanitário e Pias

Sistema	Apresentação	Diluição
J-Flex	1 x 5 L	1: 64

Limpa
dador de
Vidros e Carpetes



J-flex Alpha HP

Limpa
dador de pisos, removedor de manchas
do piso tátil e de carpete.
Limpa
dador de Vidros e Espelhos.

Sistema	Apresentação	Diluição
J-Flex	1 x 5 L	1: 128

Aromatizador de
ambientes



Fresh Phase

Neutralizador de Odores

Sistema	Apresentação	Diluição
Automá tico	2 x 5 L	1:32

Limpa
dador de
Carpetes



Taski Tapi 101

Limpa
dador de carpetes

Sistema	Apresentação	Diluição
Automá tico	2 x 5 L	1:60

Áreas Públicas

Corretivo



Drastic

Desincrustante e remoção de manchas
Pesadas de sanitários.

Sistema	Apresentação	Diluição
---------	--------------	----------

Manual	12 x 700mL	Pronto Uso
--------	------------	---------------





Uso de
Sistemas de
Dosagem

Sistema J-Flex

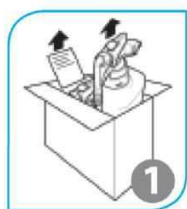


O sistema J-Flex é a mais recente tecnologia de diluição e dosagem automática para limpeza e desinfecção. Ele contém um sistema integrado de diluição garantindo a mistura adequada e constante, entregando o produto pronto para uso, reduzindo a possibilidade de contato com o produto químico concentrado, uso indevido, vazamento ou diluição incorreta.

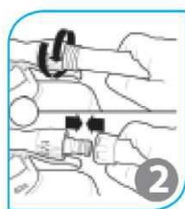
Esta tecnologia pode ser utilizada para fornecer solução pronta para uso na limpeza em baldes ou recipientes sem problemas.

Este sistema é composto de produtos químicos que permitem a realização de vários procedimentos de limpeza e sanitização de superfícies dentro de um estabelecimento comercial.

O sistema J-flex consiste de 4 passos



1
Leia o manual de uso e retire o produto da caixa.



2
Conecte-o ao ponto de água.



3
Ajuste o botão de controle de acordo com a diluição necessária.



4
Aperte o gatilho para receber o produto já diluído.



Boas
Práticas



Higiene e Desinfecção das mãos

Higiene das mãos



Importante

Lavar as mãos e antebraços é muito importante para realizar a limpeza e desinfecção dos equipamentos levando em conta que os microrganismos podem ser transmitidos por qualquer parte do corpo. É por isso que a lavagem das mãos e partes muito expostas dos braços é muito importante ao manipular alimentos.

Como se deve lavar as mãos?



Umedeça as mãos com água.



Aplique o sabonete indicado pela Diversey.



Esfregue vigorosamente por 3 minutos o dorso e palma das mãos, unhas e ponta dos dedos, espaço entre os dedos, punhos e antebraços.



Enxágue as mãos e antebraços.



Seque as mãos com o papel.

Frequência de lavagem de mãos

- + Depois de usar o banheiro;
- + Entre a manipulação e alimentos crus e cozidos;
- + Depois de tocar qualquer parte de corpo (cabelo, nariz, orelha);
- + Depois de comer, tossir, espirrar, fumar ou assoar o nariz;
- + Antes de colocar luvas de manipulação;
- + Depois de manipular lixo e restos de alimentos.

Utilização das Saboneteiras



(1) Pressione com os dedos os dois dispositivos de abertura na parte de baixo da saboneteira.



(2) Com a outra mão, puxe por baixo a parte da frente da saboneteira na sua direção e (3) depois a empurre para cima.



Ainda segurando os dois botões, (4) puxe a parte frontal por cima, na sua direção, conforme a figura.



(5) Abasteça o compartimento com refil (6) ou a partir da bomba.



(7) Feche a saboneteira e verifique a saída do produto.

Quando se deve lavar as mãos?

- Antes de começar a trabalhar, antes de manipular alimentos, especialmente entre diferentes tipos de alimentos (por exemplo, carne e frango), entre alimentos crus e prontos, e quando mudar de tarefas.
- Quantas vezes for necessário para remover manchas e evitar a contaminação cruzada, especialmente após o manuseio de equipamentos e utensílios sujos, tocando superfícies contaminadas como lixo, restos de alimentos, mesas e pisos.
- Depois de usar o banheiro, espirrar, usar um lenço, comer, fumar e após a realização de outras atividades que contaminam as mãos.

Onde lavar as mãos?

Use apenas a estação de lavagem das mãos designada para este procedimento, nunca utilize a pia ou o compartimento de lavagem de frutas, legumes ou utensílios.

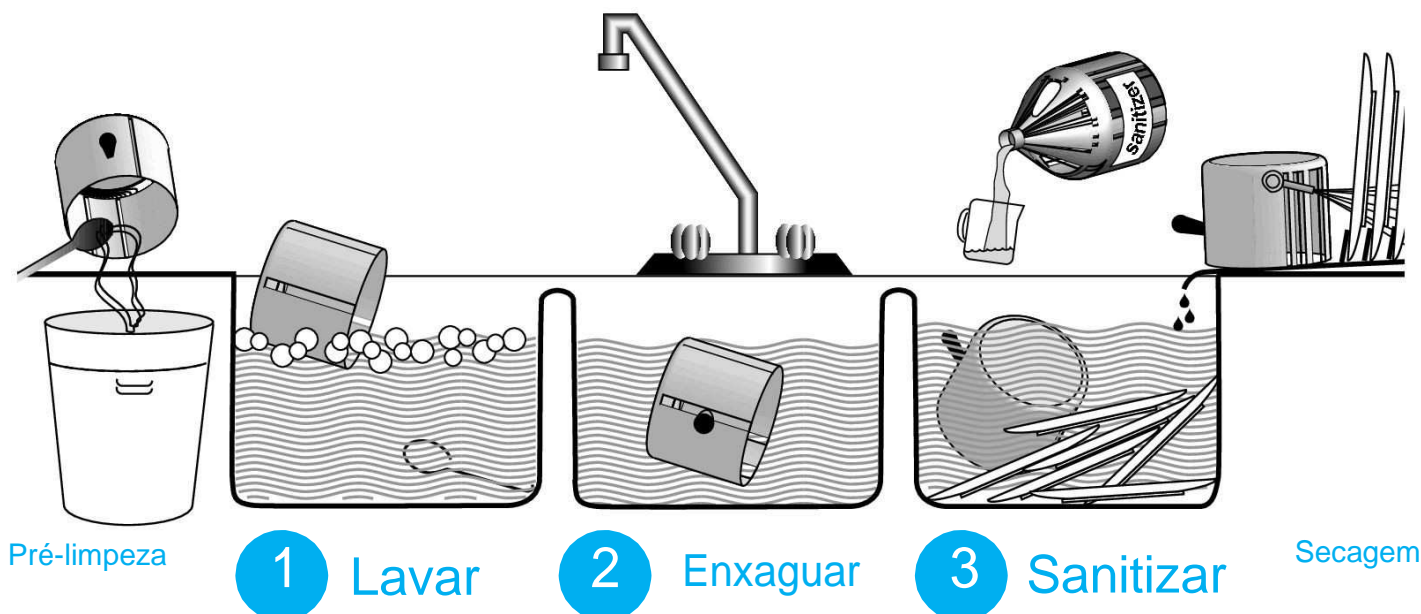
A pia deve estar limpa, livre de obstrução e com corrente de água, deve ter sabonete e gel, papel descartável (opcional) para secagem e um cesto de lixo com pedal para descartar o papel (opcional).

SIGA CORRETAMENTE AS INSTRUÇÕES CONTIDAS NAS CARTELAS EXPOSTAS PRÓXIMA DA ESTAÇÃO



Lavagem e Sanitização em 3 passos

Técnica de 3 passos



Seu uso:

Este método é usado para lavar, enxaguar, higienizar e secar pequenos equipamentos de cozinha, peças removíveis de reposição e utensílios que se caibam no sistema de três compartimentos e não se danificam quando imersos em água.

Por que 3 passos?

Para tornar o processo de lavagem e sanitização de utensílios mais eficiente; reduzindo o tempo do processo, reduzindo o consumo de água em volumes muito elevados de louça e a máxima utilização de soluções desengordurantes, detergentes e sanitizantes.

Em que consiste?

No preenchimento de cada uma das pias de detergente, água e solução de higienização a ser preparado para a imersão de utensílios e melhorar a remoção de sujidade no caso de desengordurante, sem esfregação excessiva, enxaguar numa pia a parte, sem contaminar a solução desengordurante e depois sanitizando, garantindo uma duração mais longa da solução desinfetante.



Métodos de
limpeza em
Cozinhas e
Docerias

Lavagem Manual



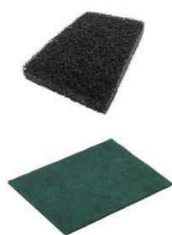
Método

Método de 3 passos para lavagem de utensílios de cozinha e acessórios de equipamentos que podem ser submersos.

Frequência

Todos os dias, dependendo da necessidade de lavar louças e / ou acessórios, equipamentos ou recipientes.

Elementos



Procedimento

1. Utilizar equipamento de segurança: **luvas de látex**.
2. Pegue um balde ou recipiente para colocar cerca de 500 mL de solução de detergente **Suma D27** (Diluição automática – 2%).
3. Utilizando uma fibra verde, espátula ou esponja, esfregar com produto todas as superfícies internas e externas da **cuba a ser utilizada**.
4. Lavar abundantemente com água.
5. Cubra o dreno inferior do compartimento com a respectiva tampa.
6. Encha com detergente **Suma D27** (Diluição automática – 2%).
7. Colocar os utensílios em imersão dentro do tanque com detergente **Suma D27**. Idealmente permitir o contato com a solução por pelo menos **5 minutos**. Retire-os e esfregue com fibra verde, ou esponja, dependendo da natureza da sujidade e da superfície.
8. Enxaguar os utensílios apenas com água.
9. Coloque os utensílios em imersão em outro tanque ou recipiente com o desinfetante **Sumaveg (1 caneca para 20 litros de água)** e deixe agir por pelo menos 10 minutos de contato para correta sanitização do utensílio.
10. Deixe secar naturalmente.
11. Depois de seco, reinstalar ou guardar em local livre de sujidade e sem contato com pessoas ou equipamentos.

Tábua de Corte

Método

Método direto com limpeza química especial e desinfecção da área.

Frequência

Todos os dias, no final do turno ou no começo. Dependendo da escala ou programas de limpeza do complexo.

Elementos



Procedimento

1. Colocar a tábua de corte sobre uma superfície plana.
2. Usando uma espátula, retire a sujeira grossa e coloque na lata de lixo.
3. Limpe a tábua **aplicando** sobre a superfície a solução de detergente **Suma D27** e esfregando com uma escova.
4. Enxágue com água limpa.
5. Repita a operação acima, do outro lado.
6. Enxágue com água limpa.
7. Coloque a tábua no tanque da solução desinfetante com **Sumaveg (1 caneca para cada 20 litros de água)**.
8. Deixar a tábua imersa no desinfetante por pelo menos 10 minutos.
9. Uma vez que o processo é completado, deixar secar naturalmente.
10. Você pode usar a tábua novamente após a secagem.

Frutas e Verduras



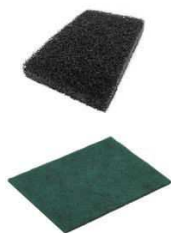
Método

Método de 3 passos em pias para desinfecção

Frequência

Sempre que frutas e produtos hortícolas, forem ser consumidos crus devem passar pelo processo de desinfecção.

Elementos



Procedimento

1. Use a pia especificamente para esta operação ou a utilizada para a lavagem de utensílios.
2. Pegue um balde ou recipiente para conter cerca de 500 ml de solução de detergente **Suma D27**.
3. Usando uma fibra verde ou esponja, esfregar com produto todas as superfícies internas e externas da pia ou recipiente adequado para lavagem. Enxaguar abundantemente com água.
4. Separe as partes estragadas das frutas, verduras e legumes
5. Lave-os em água corrente, um a um, folha a folha.
6. Encher a pia ou recipiente com desinfetante **Sumaveg**, usando **1 caneca dosadora para cada 20L de água**.
7. Mergulhe as frutas, verduras e legumes e deixe-os em imersão de 10 a 15 min.
8. Retire os alimentos da solução enxague, deixe escorrer ou enxágue-os abundantemente em água potável. Deixe-os secar naturalmente.

Mesas, Pisos e Paredes



Método

Método com balde e frasco pulverizador.

Frequência

No final de cada turno de trabalho, todos os dias.

Elementos



Procedimento

1. Utilizar equipamento de segurança: **luvas de látex**.
2. Mover ou cobrir os alimentos encontrados nas mesas.
3. Encha um balde e um frasco pulverizador com a solução de **Suma Break Up** (Diluição automática).
4. Espalhar a solução de desengordurante nas paredes, mesas e pelo piso.
5. Deixar em contato por 5 minutos.
6. Esfregue com a fibra as paredes e mesas, e o piso com o mop.
7. Enxágue com água.
8. Para terminar, borrife a solução **Sumaveg** (usando 1 caneca desadora para cada 20L de água) com frasco **pulverizador** sobre as mesas de trabalho e preparação, deixar agir por 10 minutos para garantir a sanitização das mesmas.
9. Enxaguar e deixar secar ao ar naturalmente.
10. Depois de secas, pode-se trabalhar novamente sobre elas.

Pipoqueira



Método

Método de pulverização com frasco pulverizador. Usando frascos, previamente identificados, em bom estado para uso na limpeza do equipamento.

Frequência

Todos os dias, no final do turno ou no começo dele.
Dependendo do programa de limpeza interna do conjunto.

Elementos



Procedimento

1. Utilizar equipamento de segurança: **luvas de látex, óculos de proteção, máscara.**
2. Tenha em mãos um balde grande limpo e higienizado para o transporte de acessórios e para a sujeira da panela de pipoca após a limpeza.
3. Ter a mão panos secos para a limpeza das superfícies do equipamento.
4. Encha uma pia ou balde com detergente **Suma Grill (1 litro de produto para 10 litros de água)**, para limpeza de peças e equipamentos.
5. Preparar soluções de **Suma Grill (puro)**, e **Sumaveg (1 caneca para 20 litros de água)** com frascos marcados corretamente e limpos.
6. Pegue um saco de lixo e com uma esponja, remova detritos que estão na panela da pipoqueira.
7. Coloque o saco plástico na prateleira abaixo da panela de pipoca.
8. Se necessário limpar os filtros, retire-os da pipoqueira cuidadosamente, removendo a tampa protetora mediante a remoção dos elementos de fixação na parte superior do equipamento.
9. Retire o filtro do suporte e coloque essas peças e parafusos no balde.
10. Retire a prateleira e deixe ao lado do equipamento.
11. Retire a gaveta dos resíduos e esvazie seu conteúdo dentro do saco de plástico e coloque-o sobre o compartimento de milho.
12. Com a ajuda da esponja e do saco de plástico, retirar a sujeira que se encontra na parte inferior da pipoqueira.
13. Levar o balde com os filtros, prateleira e gavetas de resíduos e de milho para a pia de lavagem e imergi-los em na solução de detergente, continuando com o método de limpeza do equipamento.
14. Volte ao equipamento e remova cada um dos parafusos de fixação da tampa do pote de pipoca para esfregar o interior com fibra ou espátula sólida para remover a sujeira facilmente removível.

Pipoqueira

15. Coloque a panela para aquecer pressionando o botão Kettle Heat "on" e em off após três minutos de aquecimento.

NÃO DEIXE ESQUENTAR MAIS DO QUE ESSE TEMPO, SE POR ACASO ACONTECER, ESPERE PARA QUE A PAENAL ALCANCE UMA TEMPERATURA INTERNA DE NO MÁXIMO 40°C.

16. Troque suas luvas de latex para uma de alta temperatura.

17. Ter em mãos um balde vazio e recipiente com água fria limpa além de fibra verde ou preto e colocar o recipiente vazio debaixo do o pote de pipoca.

18. Uma vez que a panela esteja a 40 °C abra uma das t ampas topos e espirre por todo o interior da panela e a solução de **Suma Grill** usando o frasco pulverizador anteriormente preenchido e etiquetado. Tampe a panela.

19. Permitir que a solução permaneça em contato com o interior da panela durante pelo menos 8 minutos.

20. Verifique com a ajuda de luvas de alta temperatura que as superfícies não sequem a cada 2 minutos, se isso acontecer, colocar mais solução de **Suma Grill** até os oito minutos se passarem.

21. Após 8 minutos de contato, usar a fibra verde ou preta com água e esfregue o interior da panela para remover a sujeira, lave a fibra se necessário, começando pelo alto do pote, que são as tampas e assim por diante até chegar ao fundo da panela.

22. Esvazie a sujidade da panela para o balde que se encontra embaixo.

23. Se ainda houver muita sujidade grudada na panela repita os passos novamente 18 a 21.

24. Troque as luvas de alta temperatura pelas de látex.

25. Se a pipoqueira ainda não está limpa, usando um frasco com **Suma Grill**, aplicar esta solução no interior e exterior da panela da pipoqueira.

26. Esfregue o exterior, se necessário com fibra limpa.

27. Tenha em mãos um balde ou recipiente com água limpa para enxaguar os panos. Pegue um pano limpo e aplique **Suma Grill** em uma de suas faces até umedecê-lo.

28. Com este pano limpar as áreas laterais de dentro e fora, e a parte superior (teto do interior da pipoqueira) e toda a parte inferior cuidadosamente.

29. Lave bem o pano, uma vez espremido, remover a sujeira de dentro da panela até remover completamente a sujeira.

30. Enxágua a panela até remover toda a sujeira. Se necessário fazê-lo novamente.

31. Aplicar na panela solução de **Sumaveg** usando um frasco pulverizador e após completamente umedecido, espirre sobre as superfícies previamente limpas, a partir do teto interno do equipamento, partes internas, parte inferior, etc.

32. Uma vez que as superfícies do equipamento estejam higienizadas, voltar para a pia com os utensílios e lavar os filtros com **Suma Break Up (300 ml de produto para 10 litros de água) em um recipiente** e partes submersas na solução **Suma Grill (Pia com 1 litro de produto para 10 litros de água).**

34. Esfregue com esponja.

35. Enxágua bem e higienize com desinfetante **Sumaveg** as partes submersas por pelo menos 10 minutos e deixe secar naturalmente.

36. Remova as luvas e higienize as mãos.

37. Assim que secar as peças, levá-los para o equipamento e colocá-los na posição.

38. O equipamento está pronto para ser utilizado novamente.

Máquina de Refrigerante



Método

Método de pulverização com frasco pulverizador. Usando frascos, previamente identificados, em bom estado para uso na limpeza do equipamento.

Frequência

Dependendo do programa de limpeza interna do Cinema.

Elementos



Procedimento

1. Utilizar equipamento de segurança: **luvas de látex**.
2. Tenha em mãos panos limpos e secos para a limpeza de superfícies
3. Preparar soluções de detergentes **Suma D27** e **Sumaveg** (**usando 1 caneca desadora para cada 20L de água**) em frascos pulverizador limpos e etiquetados corretamente.
4. Retire a grade do dispensador, lave-o com **Suma D27** com o auxílio de uma esponja e Enxague.
5. Retorne e verifique se o equipamento possui compartimento de gelo, retire a tampa do compartimento.
6. Retire o gelo dentro do compartimento.
7. Com o **Suma D27** limpar o interior do compartimento de gelo.
8. Se houver sujeira aderida use uma esponja para remover a sujeira com uma solução de **Suma D27** e realize o enxague.
9. Com o mesmo pano e esponja, limpe o exterior da máquina para remover a sujeira visível.
10. Pegue um outro pano limpo e aplique solução de **Sumaveg** em uma das faces e com este pano umedecido aplicar dentro do compartimento de gelo e em todas as superfícies, deixando uma camada da solução e deixar secar ao ar.
11. Com o mesmo pano, e se estiver seco, umedeça novamente com o **Sumaveg** e aplique no exterior e bicos da máquina deixando uma camada úmida de solução desinfetante e deixar secar ao ar.
12. No período da noite retirar os bicos e deixar de molho até o período da manhã. Enxaguar e deixar de molho por 15 minutos na solução de **Sumaveg**.
13. Aplique o produto desinfetante na grade do dispensador.
14. Reinstalar o equipamento.

Máquina de Gelo



Método

Método de pulverização com frasco pulverizador. Usando frascos, previamente identificados, em bom estado para uso na limpeza do equipamento.

Frequência

Todos os dias, no final do turno ou no começo dele.
Dependendo do programa de limpeza interna do conjunto.

Elementos



Procedimento

Utilizar equipamento de segurança: **luvas de látex.**

1. Retire o gelo que está dentro da máquina de gelo.
2. Preparar solução de desinfetante **Sumaveg (usando 1 caneca desadora para cada 20L de água)** em frascos pulverizador limpo e etiquetado corretamente.
3. Com o borrifador, aplicar solução desinfetante de Sumaveg na parte interna e externa da máquina de gelo e deixe agir por 10 minutos de contato para correta sanitização.
4. Deixe secar naturalmente.
5. Depois de seco, recolocar o gelo na máquina novamente.

Fatiador de Frios



Método

Método de pulverização com frasco pulverizador. Usando frascos, previamente identificados, em bom estado para uso na limpeza do equipamento.

Frequência

Todos os dias, no final do turno ou no começo dele.
Dependendo do programa de limpeza interna do conjunto.

Elementos



Procedimento

Utilizar equipamento de segurança: **luvas de látex.**

1. Retire os resíduos de alimentos que estão no fatiador de frios.
2. Preparar soluções de detergentes **Suma D27(dosagem automática 2%)** e **Sumaveg (usando 1 caneca desadora para cada 20L de água)** em frascos pulverizador limpos e etiquetados corretamente.
3. Borrifar solução de detergente Suma D27, limpar com uma esponja a máquina.
4. Enxaguar com água.
5. Com o borrifador aplicar solução desinfetante de Sumaveg no fatiador de frios e deixar agir por 10 minutos de contato para correta sanitização.
6. Deixe secar naturalmente.
7. Depois de seco a máquina está pronta para o uso.

Refrigerador



Método

Método de pulverização com frasco pulverizador. Usando frascos, previamente identificados, em bom estado para uso na limpeza do equipamento.

Frequência

Todos os dias, no final do turno ou no começo dele.
Dependendo do programa de limpeza interna do Cinema.

Elementos



Procedimento

1. Utilizar equipamento de segurança: **luvas de látex**.
2. Tenha em mãos panos limpos e secos para a limpeza de superfícies
3. Preparar soluções de detergentes **Suma D27** e **Sumaveg** (**usando 1 caneca desadora para cada 20L de água**) em frascos pulverizador limpos e etiquetados corretamente.
4. Retire os alimentos que estão dentro da geladeira e coloque-os em um ambiente limpo e desinfetado.
5. Se o refrigerador tem prateleiras divisórias, retire-as e com um pano umedecido com **Suma D27**, limpá-los e deixado em um local limpo e higienizado.
6. Com o pano com **Suma D27** começar a limpar e remover a sujeira da parte superior do interior do refrigerador até o fundo.
7. Pegue um outro pano seco umedecido com **Sumaveg**.
8. Umedeça as partes internas do refrigerador deixando uma camada de produto – começando da parte superior para a inferior.
9. Com outra face do pano aplique o produto na parte exterior do refrigerador, com especial cuidado na maçaneta da porta e deixe-a secar.
10. Aplique o produto desinfetante nas prateleiras, deixando-as secar.
11. Recoloque as prateleiras e os alimentos na sua posição original antes do início do procedimento.

Displays



Método

Método de pulverização com frasco pulverizador. Usando frascos, previamente identificados, em bom estado para uso na limpeza do equipamento.

Frequência

Todos os dias, no final do turno ou no começo dele. Dependendo do programa de limpeza interna do cinema.

Elementos



Procedimento

1. Utilizar equipamento de segurança: **luvas de látex**.
2. Tenha em mãos panos limpos e secos para a limpeza de superfícies.
3. Preparar soluções de detergentes **Suma D27** e **Sumaveg** (usando 1 caneca desadora para cada 20L de água) em frascos pulverizador limpos e etiquetados corretamente.
4. Retire os alimentos que estão dentro dos displays e coloque-os em um ambiente limpo e desinfetado.
5. Se os displays tem prateleiras divisórias, retire-as e com um pano umedecido com **Suma D27**, limpe-os e deixe em um local limpo e higienizado.
6. Com o pano com **Suma D27** começar a limpar e remover a sujeira da parte superior do interior do refrigerador até o fundo.
7. Pegue um outro pano seco umedecido para fazer o enxague e em seguida aplique com o pano a solução do produto **Sumaveg**.

Dispensador de Queijo e Manteigueira



Método

Método de pulverização com frasco pulverizador. Usando frascos, previamente identificados, em bom estado para uso na limpeza do equipamento.

Frequência

Todos os dias, no final do turno ou no começo dele.
Dependendo do programa de limpeza interna do conjunto.

Elementos



Procedimento

1. Utilizar equipamento de segurança: **luvas de látex**.
2. Ter a mão panos secos para a limpeza das superfícies do equipamento.
3. Prepare soluções de **Suma D27 e Sumaveg** (usando 1 caneca desadora para cada 20L de água) com frascos marcados corretamente e limpos.
4. Desligue e retire o equipamento da tomada retire a base de queijo e lave na pia com uma solução detergente de **Suma D27**.
5. Pegue um pano limpo e seco e aplicar solução **Suma D27** em uma face do pano e passar em todo o exterior do equipamento e remover a sujeira visível.
6. Se houver sujidades aderidas à superfície, pegue uma esponja ou fibra verde e uma pequena quantidade de solução **Suma D27** e esfregue cuidadosamente para remover a sujeira.
7. Lave cuidadosamente tecido e fibras usadas.
8. Pegue um pano limpo umedecido com água, remover a solução de limpeza ou sujeira na superfície externa com cuidado.
9. Pegue outro pano limpo e seco e aplique em uma face a solução sanitizante **Sumaveg** usando um borrifador e também borrife as superfícies internas e externas do equipamento e passe o pano.
10. Deixe secar.
11. Volte para a pia com os utensílios e lave-as bem, se necessário, use uma esponja ou fibra verde.
12. Enxague bem, com o pulverizador aplique com solução desinfetante **Sumaveg** em toda a superfície e deixe secar.
13. Reinstale o equipamento. Ele já está pronto para uso.

Fritadeiras



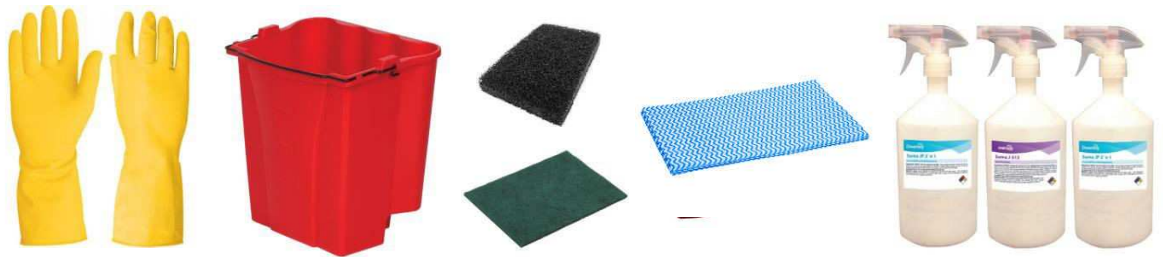
Método

Método de pulverização com frasco pulverizador. Usando frascos, previamente identificados, em bom estado para uso na limpeza do equipamento.

Frequência

Todos os dias, no final do turno ou no começo dele.
Dependendo do programa de limpeza interna do conjunto.

Elementos



Procedimento

1. Utilizar equipamento de segurança: **luvas de látex, óculos de proteção e máscara**
2. Ter a mão panos secos para a limpeza das superfícies do equipamento.
3. Encha uma pia com detergente **Suma D27**, para limpeza de peças e equipamentos.
4. Prepare soluções de **Suma Grill e Sumaveg (usando 1 caneca desadora para cada 20L de água)** com frascos marcados corretamente e limpos.
5. Quando a fritadeira estiver totalmente fria, abrir a parte inferior, retirar a caixa do filtro e colocar o tubo de dreno em um balde e abrir a alavanca para drenar.
6. Esperar a fritadeira se esvaziar por completo, quando isso ocorrer fechar novamente a alavanca azul.
7. Encher a fritadeira com $\frac{3}{4}$ de sua capacidade com água e colocar **750 ml de Suma Grill**.
8. Ligue a fritadeira e deixe-a funcionar por 5-10 minutos dependendo da sujeira.
9. Depois disso apague a fritadeira e tire da tomada.
10. Retire as cestas, placa de fixação, e levá-los até a pia com detergente, juntamente com o suporte do filtro.
11. Retire o filtro de papel no suporte do filtro e lavar e higienizar esses acessórios perfeitamente na pia.
12. Retorne ao equipamento, depois que a solução de limpeza estiver esfriada um pouco, com a luva de alta temperatura e drenar a solução de limpeza como realizado anteriormente.
13. Usando um borrifador com uma solução detergente **Suma D27** aplique a solução dentro do equipamento e esfregar, se necessário com a fibra verde ou escuro.
14. Uma vez removida à sujeira, usando um balde, enxaguar bem dentro da máquina e drenar a solução novamente.

Fritadeiras

15. Usando um pano limpo e seco, aplique detergente **Suma Grill** no pano e limpe a parte externa da fritadeira.
16. Pegue outro pano limpo e seco e pulverize a solução **Sumaveg**, e umedeça a superfície perfeitamente.
17. Uma vez feito isso, retorne os cestos e filtros ao equipamento colocar um novo filtro no suporte colocá-los de volta corretamente em seu equipamento.
18. Ligue-o novamente.

Fornos



Método

Método de pulverização com frasco pulverizador. Usando frascos, previamente identificados, em bom estado para uso na limpeza do equipamento.

Frequência

Todos os dias, no final do turno ou no começo dele. Dependendo do programa de limpeza interna do conjunto.

Elementos



Procedimento

1. Utilizar equipamento de segurança: **luvas de látex, óculos de proteção e máscara.**
2. Ter a mão panos secos para a limpeza das superfícies do equipamento.
3. Encha uma pia ou recipiente adequado com detergente **Suma Break Up (300 ml de produto para 10 litros de água)**, para limpeza da grade do forno, deixe em imersão no período da noite até o período da manhã uma vez por semana.
4. Prepare soluções de **Suma Break Up (Diluição automática)** e **Sumaveg (usando 1 caneca desadora para cada 20L de água)** com frascos marcados corretamente e limpos.
5. Desligue e retire o equipamento da tomada retire a grade divisora e base coloque-as em um local limpo e higienizado.
6. Pegue um pano limpo e seco e aplicar solução **Suma Break Up** em uma face do pano e passar em todo o interior e exterior do equipamento e remover a sujeira visível.
7. Pegue outro pano e umedeça-o e faça o enxágue no interior e exterior do forno e deixe-o secar.
8. Com outra face do pano, umedeça-o novamente com **Sumaveg**, e aplique no exterior do forno com especial atenção as maçanetas.

NÃO APLICAR SUMAVEG NA PARTE INTERNA DO FORNO

9. Limpe com **Suma Break Up** as divisórias do forno com a ajuda de uma esponja.
10. Se a base estiver com muita sujeira aderida, remova-a com fibra negra, se ainda persistir, borrife uma solução de **Suma Break UP** sobre a superfície, deixe-a por 5 minutos e esfregue com fibra negra.
11. Enxague bem a superfície e deixe secar.
12. Após secos, coloque-os novamente no interior do forno.

Crepeira



Método

Método de pulverização com frasco pulverizador. Usando frascos, previamente identificados, em bom estado para uso na limpeza do equipamento.

Frequência

Todos os dias, no final do turno ou no começo dele. Dependendo do programa de limpeza interna do Cinema.

Elementos



Procedimento

1. Utilizar equipamento de segurança: **luvas de látex, óculos e máscara.**
2. Tenha em mãos panos limpos e secos para a limpeza de superfícies
3. Preparar soluções de detergentes **Suma Grill** e **Sumaveg (usando 1 caneca desadora para cada 20L de água)** em frascos pulverizadores limpos e etiquetados corretamente.
4. Com uma espátula, retire a sujeira aderida sobre a superfície e deposite-a no lixo.
5. Com um pano umedecido com **Suma Grill**, comece limpando a chapa da crepeira com cuidado se tiver muita sujeira aderida, remova com uma esponja.
6. Enxague o pano e retire a solução da superfície da chapa.
7. Pegue um outro pano seco umedecido com **Sumaveg.**
8. Umedeça as chapas da crepeira e deixe-a secar ao ar livre.
9. Com outra face do pano aplique o produto na parte interior do equipamento, e na tampa da crepeira deixando uma camada de solução, e deixe-a secar.
10. Feche novamente a tampa.

Coifa e Peças



Método

Método de pulverização com frasco pulverizador. Usando frascos, previamente identificados, em bom estado para uso na limpeza do equipamento.

Frequência

Todos os dias, no final do turno ou no começo dele. Dependendo do programa de limpeza interna do conjunto.

Elementos



Procedimento

1. Utilizar equipamento de segurança: **luvas de látex, óculos e máscara.**
2. Tenha em mãos panos limpos e secos para a limpeza de superfícies
3. Preparar soluções de detergentes **Suma Grill (puro)** em frascos pulverizadores limpos e etiquetados corretamente.
4. Retirar os compartimentos e filtros da coifa e deixar submersas em solução de **Suma Break Up (300ml de Suma Break Up para 10 litros de água)** em um recipiente adequado, esfregar com esponja. Esse procedimento pode ser feito no período da noite até o período da manhã.
5. Retirar da solução e fazer o enxague em água corrente.
6. Com o borrifador pulverizar solução de Suma Grill na parte interna e externa da coifa, deixar agir por 5 minutos e remova a sujeira com uma esponja.
7. Enxague bem com água corrente e deixe secar naturalmente.
8. Uma vez que os compartimentos da coifa e o filtro estejam limpos, voltar para coifa.
9. O equipamento está pronto para ser utilizado novamente.

Congelador



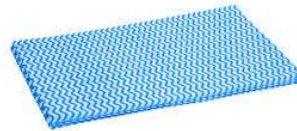
Método

Método de pulverização com frasco pulverizador. Usando frascos, previamente identificados, em bom estado para uso na limpeza do equipamento.

Frequência

Todos os dias, no final do turno ou no começo dele.
Dependendo do programa de limpeza interna do conjunto.

Elementos



Procedimento

1. Utilizar equipamento de segurança: **luvas de látex**.
2. Tenha em mãos panos limpos e secos para a limpeza de superfícies
3. Preparar soluções de detergentes **Suma D27** e **Sumaveg** (**usando 1 caneca desadora para cada 20L de água**) em frascos pulverizador limpos e etiquetados corretamente.
4. Desligue o congelador da tomada.
5. Retire os alimentos que estão dentro do congelador e coloque-os no interior de outro.
6. Se o congelador tem muito gelo, remover com ajuda de espátula.
7. Com o pano com **Suma D27** começar a limpar e remover a sujeira da parte do interior do congelador.
8. Com outra face do pano, aplique Suma D27 e remova a sujidade do exterior do congelador, começando pela parte mais alta até a mais baixa.
9. Pegue um outro pano seco umedecido com **Sumaveg**.
10. Umedeça as partes internas do congelador deixando uma camada de produto deixando-a secar
11. Com outra face do pano aplique o produto na parte exterior do congelador, com especial cuidado na maçaneta das portas e deixe-a secar.
12. Retorne os alimentos dentro do congelador e conecte-o novamente a tomada.

Óculos 3D



Método

Método de cubas de lavagem

Frequência

Todos os dias, no final do turno ou no começo dele.
Dependendo do programa de limpeza interna do conjunto.

Elementos



Procedimento

1. Utilizar equipamento de segurança: **luvas de látex**.
2. Encha a cuba de lavagem com **Suma D27** acionando o diluidor. Dosagem automática 0,5%
3. Mergulhe os óculos na cuba de lavagem ou no recipiente apropriado até que todos estejam cobertos com solução de **Suma D27** e deixe de molho por 5 min.
4. Enxágue em água corrente ou em um recipiente com água limpa.
5. Prepare a solução desinfetante de uso com auxílio da medida dosadora medindo 66g de **Sumaveg** para cada 20 litros de água, na cuba ou num recipiente higienizado.
6. Deixar o produto agir por 10 min. Enxágue.
7. Após escorrer os óculos, seque com toalha de papel ou pano e depois embale.

Quantidade de Óculos	Quantidade de Solução (Lts) Dosagem Automática
De 5 a 50 lentes	20L de Solução
De 51 a 100 lentes	40L de Solução
De 101 a 150 lentes	60L de Solução
De 151 a 200 lentes	70L de Solução
De 201 a 300 lentes	80L de Solução
De 301 a 400 lentes	100L de Solução

Óculos 3D



Método

Método de Lavagem Mecânica de Óculos

Frequência

Todos os dias, no final do turno ou no começo dele.
Dependendo do programa de limpeza interna do conjunto.

Elementos



Procedimento

1. Utilizar equipamento de segurança.
2. Verifique se os filtros estão na posição correta.
3. Feche a válvula de drenagem.
4. Verifique o nível de detergente e secante.
5. Ligue a máquina e verifique as temperaturas (lavagem de 55 a 65°C e secagem de 80 a 90°C).
6. Verifique se o dosador está ligado.
7. Carregue a máquina com os óculos sem empilhar um sobre o outro.
8. Coloque para funcionar.
9. Após realizar a lavagem e secagem, abra a máquina (o tempo de lavagem varia de acordo com a especificação da máquina, tempo médio de 2 minutos)
10. Retire o rack e espere de 45 segundos a 1 minuto para poder embalar os óculos.
11. Após o término da lavagem, desligue a máquina.
12. Abra a máquina e o dreno para liberar a água suja.
13. Limpe a máquina por dentro com solução de detergente Suma D27 (dosagem automática 2%). Enxaguar.
14. Deixar a máquina aberta para secagem, após a limpeza.

Aquecedor de Pão de Hot Dog



Método

Método de pulverização com frasco pulverizador. Usando frascos, previamente identificados, em bom estado para uso na limpeza do equipamento.

Frequência

Todos os dias, no final do turno ou no começo dele. Dependendo do programa de limpeza interna do conjunto.

Elementos



Procedimento

Utilizar equipamento de segurança: **luvas de látex.**

1. Tenha em mãos panos limpos e secos para a limpeza de superfícies
2. Preparar soluções de detergentes **Suma D27 (dosagem automática 2%)** e **Sumaveg (usando 1 caneca desadora para cada 20L de água)** em frascos pulverizador limpos e etiquetados corretamente.
3. Desligue o equipamento da tomada.
4. Retire os alimentos que estão dentro da gaveta.
5. Com um pano com **Suma D27** limpar e remover a sujeira da parte do interior da gaveta.
6. Com outra face do pano, aplique Suma D27 e remova a sujidade do exterior.
7. Pegue um outro pano seco umedecido com **Sumaveg.**
8. Umedeça a parte internas da gaveta deixando uma camada de produto deixando-a secar.
9. Com outra face do pano aplique o produto na parte exterior e deixe-a secar.
10. Retorne os alimentos dentro da gaveta e conecte-o novamente a tomada.

Estufa de Nacho



Método

Método de pulverização com frasco pulverizador. Usando frascos, previamente identificados, em bom estado para uso na limpeza do equipamento.

Frequência

Todos os dias, no final do turno ou no começo dele.
Dependendo do programa de limpeza interna do conjunto.

Elementos



Procedimento

Utilizar equipamento de segurança: **luvas de látex.**

1. Tenha em mãos panos limpos e secos para a limpeza de superfícies
2. Preparar soluções de detergentes **Suma D27 (dosagem Automática 2%)** e **Sumaveg (usando 1 caneca desadora para cada 20L de água)** em frascos pulverizador limpos e etiquetados corretamente.
3. Desligue o equipamento da tomada.
4. Retire os alimentos que estão dentro da estufa.
5. Retire a grade e lave na pia com solução de detergente Suma D27 (dosagem automática 2%).
6. Com um pano com **Suma D27** limpar e remover a sujeira da parte interior da estufa.
7. Com outra face do pano, aplique Suma D27 e remova a sujeira do exterior da estufa, começando pela parte mais alta até a mais baixa.
8. Pegue um outro pano seco umedecido com **Sumaveg**.
9. Umedeça as partes internas da estufa deixando uma camada de produto deixando-a secar
10. Com outra face do pano aplique o produto na parte exterior da estufa, e deixe-a secar.
11. Retorne a grade dentro da estufa.
12. Retorne os alimentos dentro da estufa e conecte-o novamente a tomada.

Vitrine de Doces



Método

Método de 3 passos para lavagem de utensílios e acessórios.

Frequência

Todos os dias, no final do turno ou no começo dele.
Dependendo do programa de limpeza interna do conjunto.

Elementos



Procedimento

Utilizar equipamento de segurança: **luvas de látex.**

8. Retire os doces que estão dentro das cubas.
9. Preparar soluções de detergentes **Suma D27(dosagem automática 2%) e Sumaveg (usando 1 caneca desadora para cada 20L de água)** em frascos pulverizador limpos e etiquetados corretamente.
10. Lavar as cubas de doces com solução de detergente Suma D27 e uma esponja.
11. Enxaguar os utensílios com água.
12. Com o borrifador aplicar solução desinfetante de Sumaveg nas cubas e deixe agir por 10 minutos de contato para correta sanitização.
13. Deixe secar naturalmente.
14. Depois de seco reinstalar as cubas na vitrine de doces.
15. Retorne os doces dentro das cubas.

Condimenteira



Método

Método de pulverização com frasco pulverizador. Usando frascos, previamente identificados, em bom estado para uso na limpeza do equipamento.

Frequência

Todos os dias, no final do turno ou no começo dele.
Dependendo do programa de limpeza interna do conjunto.

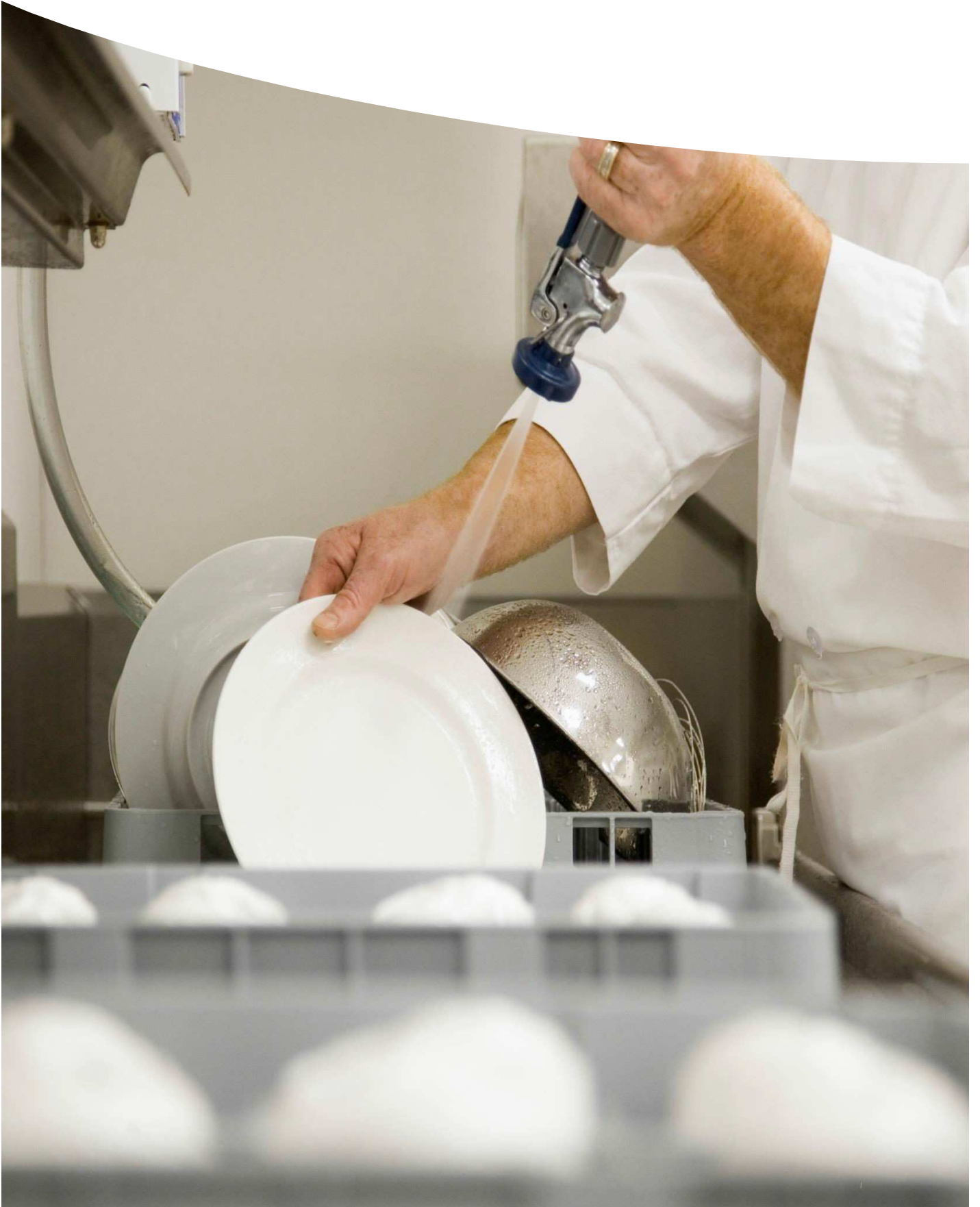
Elementos



Procedimento

Utilizar equipamento de segurança: **luvas de látex.**

1. Retire os condimentos que estão dentro do reservatório.
2. Preparar soluções de detergentes **Suma D27 (dosagem automática 2%)** e **Sumaveg (usando 1 caneca desadora para cada 20L de água)** em frascos pulverizador limpos e etiquetados corretamente.
3. Lavar o reservatório com solução de detergente Suma D27 e uma esponja.
4. Enxaguar o reservatório com água.
5. Com o borrifador aplicar solução desinfetante de Sumaveg no interior do reservatório e deixe agir por 10 minutos de contato para correta sanitização.
6. Deixe secar naturalmente.
7. Com um pano com solução de detergente **Suma D27** limpar e remover a sujeira da parte externa.
8. Pegue outro pano seco umedecido com solução de **Sumaveg** e aplique o produto na parte externa deixando uma camada de produto deixando-a secar.
9. Retorne o condimento dentro do recipiente.





Métodos de
limpeza em
Áreas
Públicas

Vasos e Mictórios



Método

Método de pulverização com frasco pulverizador. Usando frascos, previamente identificados, em bom estado para uso na limpeza do equipamento.

Frequência

Todos os dias, no final do turno ou no começo dele.
Dependendo do programa de limpeza interna do conjunto.

Elementos



Procedimento

1. Utilizar equipamento de segurança: luvas de látex, óculos de proteção.
2. Ter a mão panos secos para a limpeza das superfícies.
3. Preparar soluções de detergente/desinfetante de Alpha HP 1:64 em frascos pulverizador limpos e etiquetados corretamente.
4. Acione a descarga.
5. Aplique com o frasco pulverizador a solução sobre toda a superfície do sanitário e dos mictórios.
6. Aguarde 10 minutos para o produto agir.
7. Com a escova limpe a superfície e seque com um pano limpo.
8. Caso ache excesso de incrustação, aplique o produto **Drastic** sobre o excesso.
9. Deixe agir por 5 minutos, esfregue com a escova e enxague.

Piso Frio e Tático



Método

Método de pulverização com frasco pulverizador. Usando frascos, previamente identificados, em bom estado para uso na limpeza do equipamento.

Frequência

Todos os dias, no final do turno ou no começo dele.
Dependendo do programa de limpeza interna do conjunto.

Elementos



Procedimento

1. Utilizar equipamento de segurança: **luvas de látex, óculos de proteção.**
2. Para os **pisos dos banheiros**, preparar soluções de detergentes de **Alpha HP em 1:64** em um balde – sistema J-flex.
3. Para os **pisos das áreas públicas**, preparar soluções de detergentes de **Alpha HP em 1:256** em um balde – sistema J-flex
4. Em caso de sujidade pesada e resíduos, remova-os antes com uma vassoura ou mop seco.
5. Aplique o produto sobre um mop, emergindo-o no balde e escorrer.
6. Passe o mop pela superfície a ser limpa, sempre em sentido unilateral, do canto mais distante para o mais próximo da saída.
7. Para os pisos táticos, preparar a solução de Alpha HP 1:128 no pulverizador, borrifar o produto diretamente no piso e realizar fricção com o pano ou escova no piso.
8. Não necessita enxaguar e deixar secar naturalmente.

Pias, espelhos e paredes



Método

Método de pulverização com frasco pulverizador. Usando frascos, previamente identificados, em bom estado para uso na limpeza do equipamento.

Frequência

Todos os dias, no final do turno ou no começo dele. Dependendo do programa de limpeza interna do conjunto.

Elementos



Procedimento

1. Utilizar equipamento de segurança: **luvas de látex, óculos de proteção.**
2. Ter a mão panos secos para a limpeza das superfícies.
3. Preparar soluções de **Alpha HP 1:64 e Alpha HP 1:128** em frascos pulverizador limpos e etiquetados corretamente.
4. Aplique com o frasco pulverizador a solução de Alpha HP 1:64 sobre um pano limpo e aplicar com leve fricção em toda as superfícies: pias, torneiras, bancadas, divisórias, piso, teto e parede.
6. Aguarde 5 minutos para o produto agir.
7. Em outro pano, aplique o produto **Alpha HP 1:128** e passe-o sobre os espelhos a serem limpos. Depois, secá-los com um pano limpo e seco.

Mesas, cadeiras, Interfilas e Outras superfícies



Método

Método de pulverização com frasco pulverizador. Usando frascos, previamente identificados, em bom estado para uso na limpeza do equipamento.

Frequência

Todos os dias, no final do turno ou no começo dele. Dependendo do programa de limpeza interna do conjunto.

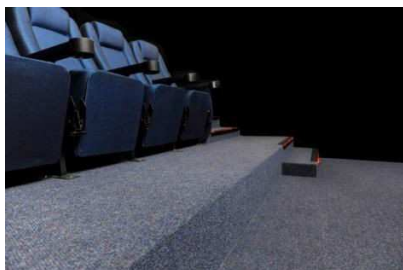
Elementos



Procedimento

1. Utilizar equipamento de segurança: **luvas de látex, óculos de proteção**.
2. Ter a mão panos secos para a limpeza das superfícies.
3. Preparar soluções de detergentes de **Alpha HP 1:128** em frascos pulverizador limpos e etiquetados corretamente.
4. Aplique com o frasco pulverizador a solução de sobre um pano limpo e passe-o em todas as superfícies a serem limpas.
5. Em caso de sujidade pesada, use uma esponja, aplique solução diretamente sobre a sujidade com o borrifador e esfregue bem, se necessário reaplique o produto.

Poltronas e Salas



Método

Método de pulverização com frasco pulverizador. Usando frascos, previamente identificados, em bom estado para uso na limpeza do equipamento.

Frequência

Todos os dias, ao final de cada sessão. Dependendo do programa de limpeza interna do conjunto.

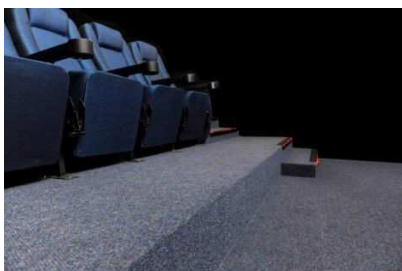
Elementos



Procedimento

1. Utilizar equipamento de segurança: **luvas de látex, óculos de proteção**.
2. Ter a mão panos secos para a limpeza das superfícies.
3. Preparar soluções de detergentes de **Alpha HP 1:256, Alpha HP 1:128, Fresh Phase** em frascos pulverizador limpos e etiquetados corretamente.
4. Retire com vassoura e espátula as grandes sujidades visíveis e restos de alimentos e containers do piso.
5. Aplique com o frasco pulverizador a solução de Alpha HP 1:256 sobre um pano limpo e passe-o com leve fricção em todas as superfícies: portas, corrimões, extintores de incêndio, assento infantil, poltronas, porta copos, mesas de apoio e abajour.
6. Em caso de manchas nas poltronas e no carpete borrifar a solução Alpha HP 1:128 diretamente nos locais com mancha.
7. Pegue o pulverizador com o produto Fresh Phase e borrife diretamente na parte de baixo das paredes, cerca de umaborrifada a cada 2 metros nas laterais e fundos da sala e carpete na entrada principal da sala.

Carpetes



Método

Método com aspirador de pó e máquina enceradeira acoplada com gerador de espuma.

Frequência

Para tratamento de choque: 03 vezes na semana.
Para manutenção: semanal.

Elementos



Procedimento

1. Utilizar equipamento de segurança: **luvas de látex, sapatos fechados.**
2. No tanque do gerador de espuma prepare uma solução de **Taski Tapi 101** – 180mL de produto para 5,5 litros de água (tanque cheio). Ligar o gerador de espuma e selecionar a vazão desejada.
3. Retire com vassoura e espátula as grandes sujidades visíveis e restos de alimentos e containers. Passar o aspirador de pó antes de iniciar a lavação.
4. Realize a operação passando a escova por toda a superfície do carpete. Passar a máquina em sentido único, de uma extremidade a outra.
5. Deixe o produto agir por 15 min na superfície
6. Aguarde secar e após finalizar passando o aspirador de pó.



Documentação de Produtos



