



PROTOCOLO DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

1. El servicio de alimentos, deberá mantener los más altos estándares de limpieza y desinfección en todas sus áreas.
2. El área de alimentos deberá incorporar a sus protocolos de limpieza establecidos, las acciones de desinfección.
4. Es importante comprender que la desinfección implica realizar procesos diferentes a la limpieza ordinaria. Para que ésta sea efectiva, es necesario limpiar con el proceso tradicional, para posteriormente utilizar la máquina de Termonebulización, sistema desarrollado para desinfectar todo tipo de espacios. Las partículas de solución germicida (Nebugen citrus) se mezclan con el aire, generando una nube que cubre hasta el último rincón de la habitación en segundos. Este producto altamente concentrado, desinfecta y desodoriza en una sola aplicación, proporcionando una poderosa desinfección en los espacios tratados, dejando un agradable aroma a eucalipto.