



**PRODUCTOS QUÍMICOS  
PARA LA HIGIENE EN LA  
Industria Cárnica**

La **higiene en la industria alimentaria**, y en la cárnica en particular, abarca numerosos aspectos como **higiene** de los operarios, diseño higiénico de los equipos e instalaciones, higiene durante el proceso, **limpieza** y **desinfección** de los equipos e instalaciones, etc.

### ***¿ Por qué limpieza y después desinfección?***

La limpieza se encarga de quitar residuos y restos de alimentos, sobre todo a nivel macroscópico, además de acabar con una gran cantidad de microorganismos por medio del lavado y arrastre por el aclarado. Con la limpieza no se corrige únicamente lo esperado y se necesita de una posterior desinfección, que suele ser por calor o por un agente químico.



### **Nuestra experiencia**

QUEMDIZ S.L., con más de 25 años de experiencia, ha desarrollado una amplia gama de productos para cubrir las necesidades de limpieza, higienización y desinfección de las industrias cárnica. En realidad, cuando se habla de industria cárnica, se está refiriendo a un amplio abanico de empresas, que abarcan desde **mataderos** y **salas de despiece**, hasta industrias de **elaborados cárnica** y **elaboración de platos preparados**. La problemática de cada uno de estos subsectores puede ser diferente, por ello también los productos QUEMDIZ KODESOL deben adaptarse a esas necesidades.

## GEL LAVAMANOS

KD1 DISMAN-L  
KD19 GEL DERMOPROTECTOR  
KD21 MANDIZ  
KD25-I KODESOL/ODOR STOP  
KD126 GEL HIDROALCOHOLICO LAVAMANOS  
KD139 DISMAN CREMA LIMÓN

## DESENGRASANTES, LIMPIEZA SUPERFICIES

KD2 DISEGRAS  
KD14 GRASDIZ CON ESPUMA  
KD15 GRASDIZ ESPUMA CONTROLADA  
KD52-III FRIEGASUELOS AIRFRESH  
KD64 KODESOL/DETERCLOR  
KD66 KODESOL/ANTIESPUMANTE  
KD80 KODESOL/FORCE  
KD85 KODESOL/85  
KD87 KODESOL/ECOLIMP  
KD88 KODESOL/SUPERLIMP  
KD90 KODESOL/DECAGRAS  
KD98 DESENGRASANTE MÁQUINAS FREGADORAS  
KD104 FRIEGASUELOS PINO AMONACAL  
KD105 FRIEGASUELOS MANZANA  
KD124 SINGRAS  
KD217 KODESOL/DECACEMENT  
KD26 KODESOL/CEM  
KD214 KODESOL/DESENGRASANTE ESPECIAL RODADURAS

## DESINFECTANTES

OXA-BIOCID ECO  
OXA-PER  
OXA-AM 100  
OXA-BACTERDET

### **Limpieza de manos**

La limpieza en las industrias cárnicas empieza en la higiene de las manos de los operarios usando **DISMAN-L** (especial para grasas fuertes de mecánicos), **GEL DERMOPROTECTOR** (jabón crema neutro. Bajo demanda se realiza versión especial pH fisiológico, 5.5 y versión sin perfume), **MANDIZ** (especial para industria, con más lanolina y emolientes, que cuidan la piel) ó **DISMAN CREMA LIMÓN** (en crema con arrastre de zeolitas, especial operaciones técnicas).

Para una higiene inmediata de las manos sin necesidad de agua ni de toalla se puede usar **GEL HIDROALCOHOLICO**



### **LAVAMANOS.**

Al finalizar las tareas de manipulación de alimentos, y para evitar los malos olores en las manos, se debe usar **KODESOL/ODOR STOP** (existente tanto versión jabón con olor mentolado, como gel hidroalcohólico con extractos de cítricos).

### **Limpieza y desinfección de superficies**

Es conveniente en los procesos de higiene, realizar las fases de limpieza y desinfección de forma separada. Uno de los objetivos de la limpieza es dejar las superficies en condiciones de ser desinfectadas, sin restos de materia orgánica y suciedad que puedan interferir en la eficacia biocida del desinfectante. En instalaciones con elevado grado de suciedad orgánica (como grasa) deben utilizarse productos muy alcalinos como **DISEGRAS** (especial para eliminar sangre), **FORCE** ó **SINGRAS** (especial para grasa en superficies de acero inoxidable. El **SINGRAS** es especial para la INDUSTRIA ALIMENTARIA: sin perfume, menos espuma).

Dada la elevada alcalinidad de estos productos, es importante la calidad del agua, a ser posible utilizando agua descalcificada u osmotizada, para evitar deposiciones de sales minerales.

Es conveniente efectuar rotaciones (1 ó 2 veces por semana) con un detergente ácido, como **KODESOL/85**, **KODESOL/ECOLIMP**, **KODESOL/QUIM** ó **KODESOL/DOX**, para evitar películas inorgánicas sobre las superficies de acero inoxidable NO BRILLANTES de los equipos, especialmente si se usan aguas de elevada dureza (POSIBLES RESISTENCIAS).

Estos productos se aplicarían en forma de espuma, para permitir una mayor permanencia del producto en contacto con las superficies.

No obstante, la aplicación de los equipos de proyección de espuma, agua y desinfectantes, no es suficiente para la correcta eliminación de la suciedad orgánica e inorgánica. Por ello, debe contemplarse el fregado selectivo de todas las zonas críticas.

En las zonas de suciedad media, como salas de despiece, clasificado, elaboración de embutidos, etc., se utilizará un desengrasante alcalino con capacidad secuestrante, como el **DECAGRAS** (especial para superficies con mucha grasa y óxido). También en estas salas se realizará la alternancia con los productos ácidos.



En aquellas salas, o zonas, donde se encuentren materiales sensibles a la corrosión (aluminio, hierro galvanizado), con poca suciedad, o donde se vaya a realizar el fregado manual de superficies, es conveniente utilizar productos detergentes

desengrasantes no corrosivos ni cáusticos, como **FORCE, SINGRAS** ó **DECAGRAS**.

En los sistemas de pelado, aplicados al cerdo, el animal una vez sacrificado y sangrado es pasado por un baño para facilitar el arranque del pelo del mismo. En estos baños es frecuente la aparición de problemas de formación de espuma. Para evitar dichos problemas se debe usar **KODESOL/ANTIESPUMANTE**.

Aunque en las industrias cárnicas el material predominante es el acero inoxidable, se encuentran determinados elementos de naturaleza plástica. En estos elementos, la limpieza se ve dificultada porque adquieren coloraciones rojizas, procedentes de la sangre, que deben ser eliminadas. La limpieza y blanqueo de estos materiales se debe realizar con productos oxidantes como **KODESOL/DETERCLOR**, detergente alcalino clorados que posee además carácter HIGIENIZANTE.

### **Limpieza de suelos**

Para la limpieza de suelos Quemdiz, S.L. dispone de limpiadores como **KODESOL/FRIEGASUELOS PINO AMONICAL**, **KODESOL/FRIEGASUELOS MANZANA** ó **KODESOL/AIRFRESH** (limpiadores económicos), **KODESOL/SUPERLIMP** (especial para pavimentos de piedra natural, porosa, granito apomazado...), **KODESOL/DESENGRASANTE ESPECIAL RODADURAS** (especial para marcas de neumáticos, limpieza de suelos industriales, garajes...) ó **KODESOL/DECACEMENT** y **KODESOL/CEM** (especial limpieza de cemento). La limpieza de los suelos en las industrias cárnicas es una tarea a la que se dedica una considerable cantidad de recursos (tiempo, productos, agua, etc).

Para realizarla de forma más rápida y eficaz se dispone en el mercado de máquinas de fregado y secado. Quemdiz S.L. ha diseñado productos para la limpieza de los suelos con estas máquinas en la industria alimentaria, donde la principal característica de la suciedad es su carácter graso. Por ello, el producto debe estar formulado para eliminar de forma enérgica esta suciedad, con productos adecuados a este tipo de maquinaria. En esta amplia gama de productos destaca el detergente alcalino **GRASDIZ** ó **KODESOL/DESENGRASANTE MÁQUINAS FREGADORAS**, que utilizados a dosis del 5-10%, es capaz de eliminar las suciedades más incrustadas en el suelo, como por ejemplo los restos grasos presentes en los secaderos. Para evitar que la máquina de fregado tenga problemas de espuma, se puede añadir al detergente en un 0,5% el **KODESOL/ANTIESPUMANTE**.

### Higiene de cajas

En las empresas de producción de elaborados cárnicos es habitual el uso de cajas. Su limpieza y desinfección constituye un aspecto fundamental para evitar contaminaciones cruzadas.

QUEMDIZ S.L. pone a disposición de la industria, productos detergentes y desinfectantes para este cometido, como **DISEGRAS** detergente alcalino desengrasante, así como productos con propiedades desinfectantes y blanqueantes como el detergente desinfectante **KODESOL/DETERCLOR**.

### Desinfección durante la jornada de trabajo (semanal)

En numerosas ocasiones la limpieza al final de la jornada de trabajo (semana), no es suficiente para lograr unos niveles microbiológicos aceptables en el producto final, pues debido al elevado número de horas de producción y a la naturaleza de los productos que entran en la línea de procesado, las superficies de los equipos van incrementando su carga microbiana, tanto de microorganismos alterantes como de patógenos, con el riesgo que esto supone. Para minimizar este peligro, es importante efectuar acciones de desinfección durante la jornada de producción. Quemdiz S.L. ha desarrollado desinfectantes, consiguiendo minimizar con ello el riesgo de contaminaciones cruzadas. Esta gama está formada por los desinfectantes **OXA-BIOCID ECO** (desinfectante neutro, N°Reg. 09-20/40-03589 HA Ind.alimentaria), **OXA PER** (en base a ácido peracético, N°Reg. 09-20/40-05521HA Ind.alimentaria), **OXA-AM 100** (en base amonios cuaternarios para la industria alimentaria, N° inscripción plaguicidas: 09-20/40-03080 HA) ó el **OXA-BACTERDET** (Detergente desinfectante base de tensioactivos no iónicos, dispersantes y amonios cuaternarios, N°reg. 12-20/40-03116HA).

# NOTAS

■ Para más información acerca de los productos KODESOL, consulte los informes técnicos en nuestra página web.

■ No todos los productos KODESOL se suministran en todos los tipos de envases, volúmenes y/o embalajes. Para más información no dude en ponerse en contacto con nuestras oficinas.



## OFICINAS CENTRALES MADRID (ESPAÑA)

Dirección: C/ Chile 7

Localidad: Torrejón de Ardoz

Código Postal: 28850

Provincia: MADRID País: ESPAÑA

Teléfono : +34 652 917 349

Correo electrónico: [info@kodesol.com](mailto:info@kodesol.com)

Contacto: JOSE LUIS SALMERON

Teléfono : +53 53050525



ESPAÑA

TELÉFONO:

+34 91 818 30 05

+34 91 818 30 27

FAX:

+34 91 818 30 03

E-MAIL:

[quemdiz@quemdiz.com](mailto:quemdiz@quemdiz.com)

CORREO:

Avda. de la Constitución 186,  
Polígono Industrial Monte Boyal  
45950, Casarrubios del Monte (Toledo)  
ESPAÑA

WEB:

[www.quemdiz.com](http://www.quemdiz.com)



[www.quemdiz.com](http://www.quemdiz.com)



[www.kodesol.com](http://www.kodesol.com)