



Bio

LAVADO Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS



INTRODUCCIÓN AL LAVADO Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Las enfermedades transmitidas por los alimentos se pueden prevenir casi en su totalidad si los alimentos se manejan adecuadamente desde el momento en que se reciben hasta el momento en que se sirven. Cumplir con las prácticas de manejo higiénico y llevar un programa de limpieza completo son la clave para la reducción de enfermedades a los comensales lo que garantiza la fidelidad de los clientes y mantener el prestigio de la marca.

CONTAMINANTES EN LOS ALIMENTOS

En la actualidad no sólo se requiere que los productos para limpieza y desinfección de alimentos eliminen polvo y tierra, sino que también deben eliminar contaminantes como los residuos de pesticidas o las ceras que se utilizan para alargar la vida de los vegetales. Posteriormente, el lavado debe de ser complementado con el uso de un sanitizante.



ACTIVOS NATURALES, LA SOLUCIÓN DE HOY

En BioSystems buscamos siempre estar a la vanguardia de las nuevas tecnologías e innovaciones que llegan al mercado. Los ingredientes que utilizamos en los productos de la línea Bio son extraídos de fuentes naturales como aceites cítricos o por fermentación en el caso de del ácido láctico.

Al utilizar productos naturales buscamos reducir la cantidad de desechos químicos que pueden permanecer en los alimentos y a su vez corren el riesgo de ser ingeridos por su consumo, lo que trae con ello múltiples beneficios a la salud de nuestros comensales.

ELIMINA SUCIEDAD Y PESTICIDAS DE MANERA EFECTIVA

BioFruit / Bio

Jabón grado alimenticio para lavar frutas y vegetales



Código
B14013 **4 Lts**
B14014 **20 lts**

Usos: Para lavado previo a la desinfección de hortalizas, verduras, frutas.



Aplicaciones por lt:
50
pH en dilución:
6.5-7.5

% Dil. máx:
2%
ML por ap.
20

- Disuelve pesticidas, ceras y suciedad
- Grado alimenticio
- Ecológico

Dispensador Ecosink 1

Dispensador Sencillo

Código	Unidad
DS-119	1 pz



Dispensador Ecosink 2

Dispensador Doble

Código	Unidad
DS-120	1 pz



TOP 10

Violaciones en Seguridad de Alimentos



1. Inapropiada temperatura de refrigeración
2. Mala higiene personal
3. Contaminación de los alimentos por contacto con superficies sin desinfectar
4. Malas temperaturas de cocción
5. Etiquetado erróneo

6. Contaminación de comidas preparadas para consumo
7. Malas prácticas de recalentamiento
8. Equipos y artefactos mal lavados
9. Contaminación cruzada en la cocina
10. Mal uso de accesorios y contenedores

LAVADO DE ALIMENTOS



1. Sumerge los vegetales en una solución de 20 ml. de BioFruit por cada litro de agua.
2. Con una esponja suave y limpia, tallar los vegetales suavemente hasta cubrir la superficie completa.
3. Enjuagar con agua y pasar a desinfección con desinfectante de la familia Bio.

PREVEÉ ENFERMEDADES ASEGURANDO LA TOTAL DESINFECCIÓN

BioCit K / Bio

Desinfectante cítrico de amplio espectro para desinfección y sanitización de alimentos



Código
B14015 **4 Lts**
B14016 **20 lts**

Usos: Para desinfección de: frutas y vegetales, pescados y mariscos, carnes rojas y aves, utensilios de cocina, agua y hielo y palanganas y cacerolas

	Aplicaciones por lt:	% Dil. máx:
	200	0,5%
	pH en dilución:	ML. por ap.
	4-6	5-15 ml

- Producto natural
- Ecológico
- Seguro para su consumo

¿Cómo podemos prevenir enfermedades?

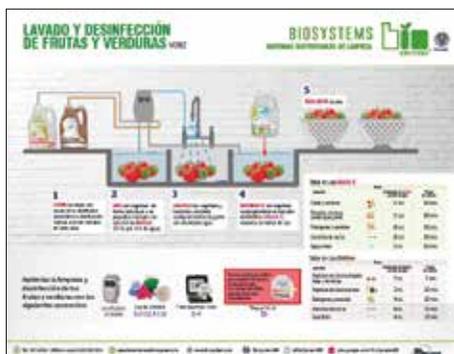
La organización mundial de la salud tiene catalogadas **más de 200 enfermedades causadas por consumir alimentos contaminados.** Estas enfermedades se pueden prevenir lavando y desinfectando correctamente los alimentos que preparan en su comida.



Ayuda visual: Lavado y desinfección de frutas y verduras

Lámina 3 tarjetas 2

Código	Unidad
□ LAM-1002A4 CARTA	1 pz
□ LAM-1002A3 TABLOIDE	1 pz



Cepillo estrella

Ergonómico para tallado

Código	Unidad
□ CST-220	caja c/6
■ CST-226	caja c/6
■ CST-227	caja c/6
■ CST-225	caja c/6
■ CST-223	caja c/6



Tiras BiocitK

Tiras para detección de Biocit K

Código	Unidad
□ Q-4	1 pz



VENTAJAS DE USAR UN DESINFECTANTE CÍTRICO

- Elimina el 99.99% de virus, hongos y bacterias.
- Alta efectividad con el uso de un producto natural.
- Fácil y seguro en su manipulación.
- No genera residuos peligrosos.



ELIMINA SUCIEDAD Y PESTICIDAS DE UNA MANERA EFECTIVA

BioDine / Bio

Desinfectante base yodo



Código
B14017 **4 Lts**
B14018 **20 lts**

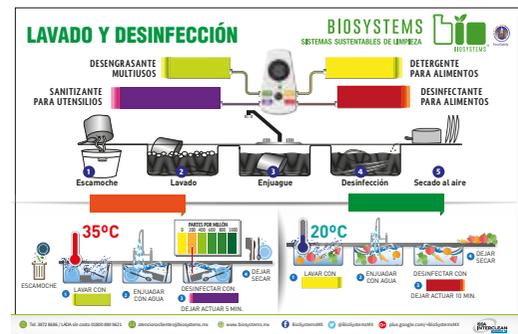
Usos: Recomendado para la desinfección de equipos, superficies, utensilios de preparación de alimentos, frutas y vegetales y alimentos

-  Aplicaciones por lt: **500**
-  pH en dilución: **2 - 4**
-  % Dil. máx: **0,2%**
-  ML. por ap. **2 ml**

- Elimina bacterias, hongos y virus
- Útil para alimentos y utensilios

Lámina 3 tarjetas 4

Código	Unidad
□ LAM-1003A4 CARTA	1 pz
□ LAM-1003A3 TABLOIDE	1 pz



Dosificador Ecomix 1 H

Dispensador

Código	Unidad
□ DS-110	1 pz



Dosificador Ecomix 2 H

Dispensador

Código	Unidad
□ DS-108	1 pz



Dosificador Ecomix 4 H

Dispensador

Código	Unidad
□ DS-109	1 pz



RECOMENDACIONES

- Comienza con la limpieza del grupo de vegetales que posea una cantidad menor de tierra y polvo.
- Lava los vegetales de manera individual o en pequeños manojos.
- Mantén limpio y desinfectado el lugar donde se coloquen los vegetales para su secado.
- Sigue la metodología de lavado, enjuague y desinfección.



PREVEE ENFERMEDADES ASEGURANDO LA TOTAL DESINFECCIÓN

BioPerasan / Bio

Desinfectante a base de Ácido peracético 15-10



Código
B14019 **4 Lts**
B14020 **20 lts**

Usos: Recomendado para máxima desinfección de frutas y vegetales



Aplicaciones por lt: **100**

% Dil. máx: **1.0**

pH en dilución: **< 3.5**

ML por ap. **10**



- Desinfectante de amplio espectro.
- Formulado con ácido peroxiacético natural
- Eficaz en 2 minutos

BioPerasan elimina eficazmente las ceras y residuos de pesticidas en los vegetales



Pieza de brócoli lavado con agua



Pieza de brócoli después del tratamiento con BioPerasan

Tiras Peracetic

Tiras reactivas de ácido peracético

Código	Unidad
□ Q-9	1 pz

Garantiza en todo momento la eficiencia de BioPerasan con el uso de tiras de ácido peracético



Tiras Yodo 0-50 PPM

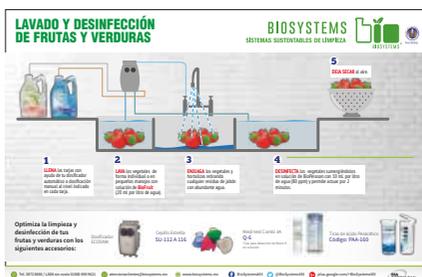
Tiras reactivas de yodo

Código	Unidad
□ Q-6	1 pz



Lámina BioPerasan

Código	Unidad
□ LAM-1012A4 CARTA	1 pz
□ LAM-1012A3 TABLOIDE	1 pz





Eco 

SOLUCIÓN PARA COCINAS


BIOSYSTEMS®

INTRODUCCIÓN A LA LIMPIEZA DE LA COCINA

¿POR QUÉ ES IMPORTANTE LA LIMPIEZA?

Para eliminar cualquier riesgo de contaminación cruzada e intoxicación alimentaria se deben implementar programas y procedimientos de limpieza estrictos. Todas las superficies y equipos deben ser limpiados y desinfectados de acuerdo al programa de limpieza asegurando que no se pierda ninguna etapa. La limpieza es importante para proteger no sólo a sus clientes, sino a la reputación de su negocio.

DISTINTIVO H

Es una herramienta que nos indica los procedimientos de limpieza y desinfección para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS). Al seguir estos lineamientos brindamos seguridad y confianza al comensal la cual es reconocida por la Secretaría de Turismo y avalado por la Secretaría de Salud con la obtención de este reconocimiento. El Distintivo H es utilizado para controlar la higiene en todos los procesos de la industria alimentaria, incluyendo materias primas, suministros entrantes, preparación, almacenamiento, transporte e importantes operaciones como limpieza y desinfección. Es importante entender que todas las partes, ya sean productores, distribuidores, minoristas o proveedores de alimentos controlen su higiene en todo momento para mantener la cadena de inocuidad.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y CONSEJOS GENERALES

- Siempre coloque las señales de precaución al limpiar
- Siempre lea, comprenda y respete las instrucciones de la etiqueta en el envase
- Siempre use el equipo de protección personal cuando se le recomiende.
- Siempre asegure una ventilación adecuada cuando use productos químicos
- Siempre asegúrese de que la maquinaria esté apagada o desconectada antes de la limpieza.
- Asegúrese siempre de que las soluciones elaboradas estén etiquetadas correctamente
- Siempre respete el cumplimiento de las Reglas de Higiene de los Alimentos.

ELECCIÓN DEL PRODUCTO CORRECTO

En un área donde la higiene y la limpieza son tan importantes es vital que los productos utilizados cumplan todos los estándares necesarios para su aplicación. Elegir el producto correcto implica una cuidadosa selección que dependerá de la tarea de limpieza a realizar, la efectividad en remoción de suciedad, nivel de desinfección y su impacto en el medio ambiente. Es por esta razón que en Biosystems reunimos los productos, ayudas visuales y literatura que cumplan con estas características haciendo de la línea Eco la más completa solución para la limpieza de cocinas y áreas de manipulación de alimentos.

ECO UNA SOLUCIÓN PARA CADA SUPERFICIE DE LA COCINA

EcoFiix / Eco

Desengrasante general neutro

Código
B14089 **4 lt**
B14090 **20 lt**

Usos: superficies como pisos y paredes, utensilios, ollas y sartenes, vaso, loza y plaque



Aplicaciones por lt:
100
pH=7

% Dil. máx:
1 %
ML. por ap.
10

- No tóxico
- Grado alimenticio
- Elimina eficazmente la grasa



Cepillo Bi-Level

Polipropileno rígido de 4.44 cms

Medida	Código	Caja
10"	■ CST-078	2
10"	□ CST-079	2
10"	■ CST-080	2
10"	■ CST-081	2
10"	■ CST-082	2
10"	■ CST-083	2
10"	■ CST-084	2

Escoba angular media

Bolck de polipropileno estructural

Medida	Código	Caja
4"	□ CST-286	6
4"	■ CST-287	6
4"	■ CST-288	6
4"	■ CST-289	6
4"	■ CST-290	6
4"	■ CST-291	6
4"	■ CST-292	6
4"	■ CST-293	6
4"	■ CST-294	6



Riesgos a considerar si se descuida la higiene en la cocina

Mala reputación del restaurante a causa de platos sucios, baño sucio, piso sucio o similar.

Peligro de incendios y explosiones en cocina a causa de suciedad acumulada combinada con gas, aceites, etc.



Casos de intoxicación de clientes al entrar en contacto algún tipo de bacteria con la comida.

Problemas de enfermedades en empleados.

LIMPIEZA DE PISOS, PAREDES Y PUERTAS

1. Retire los residuos sólidos y coloque la señal de piso mojado
2. Prepare una solución añadiendo 10 mL de EcoFiix por litro de agua
3. Comience la limpieza con el tallado de paredes y puertas y posteriormente la limpieza de pisos
4. Enjuague y deje secar al aire

Cepillo Polipropileno seire 11

Polipropileno rígido de 7.62 cms

Medida	Código	Medida	Código	Medida	Código	Caja
14"	■ CST-037	18"	■ CST-038	24"	■ CST-039	12
14"	□ CST-040	18"	□ CST-041	24"	□ CST-042	12
14"	■ CST-043	18"	■ CST-044	24"	■ CST-045	12
14"	■ CST-046	18"	■ CST-047	24"	■ CST-048	12
14"	■ CST-049	18"	■ CST-050	24"	■ CST-051	12
14"	■ CST-052	18"	■ CST-053	24"	■ CST-054	12



Bastón de aluminio natural

Punta plástica roscada

Medida	Código	Medida	Código	Medida	Código	Caja
75	□ CST-714	120	□ CST-724	120	□ CST-734	12
75	■ CST-715	120	■ CST-725	120	■ CST-735	12
75	■ CST-716	120	■ CST-726	120	■ CST-736	12
75	■ CST-717	120	■ CST-727	120	■ CST-737	12
75	■ CST-718	120	■ CST-728	120	■ CST-738	12
75	■ CST-719	120	■ CST-729	120	■ CST-739	12
75	■ CST-720	120	■ CST-730	120	■ CST-740	12
75	■ CST-721	120	■ CST-731	120	■ CST-741	12
75	■ CST-722	120	■ CST-732	120	■ CST-742	12
75	■ CST-723	120	■ CST-733	120	■ CST-743	12



ELIMINAR GRASA Y COCHAMBRE UNA TAREA FÁCIL CON LA LÍNEA ECO

EcoDegreaser / Eco

Quitacochambre y desengrasante de uso en caliente para eliminar grasa y cochambre adherido

Código
B14096 **4 lt**
B14097 **20 lt**

Usos: Planchas, filtros, ollas, sartenes y grasa quemada en superficies metálicas.



Contenido: **4 litros - 20 litros**
Aplicaciones por lt: **5**
% Dil. máx: **20.0%**
ML. por ap. **200**

- No tóxico
- Máximo poder desengrasante
- Ecológico



EcoDecarb / Eco

Descarbonizante de uso rudo para eliminar cualquier carbonización por alimentos o grasa quemada.

Código
B14098 **4 lt**
B14099 **20 lt**

Usos: Planchas, campanas, ollas y sartenes, filtros y freidoras, hornos y demas equipos de cocina



Contenido: **4 litros - 20 litros**
Aplicaciones por lt: **3**

% Dil. máx: **30.0%**
ML. por ap. **300**

- No tóxico
- Máximo poder descarbonizante
- Ecológico



Cepillos para parrillas

Fibras en costados y mango largo

Medida	Código	Caja
8"	■ CST-150	12
8"	■ CST-151	12



Cepillo doble para parrillas

Dos cabezales con fibra metálica

Medida	Código	Caja
8"	□ CST-152	2



Escobeta con fibra de lechuguilla

Materiales 100% biodegradables

Medida	Código	Caja
8 1/2"	■ CST-148 corto	12
20"	■ CST-149 Largo	12



DESENGRASE DE SUPERFICIES

Los tipos y grados de suciedad en las áreas de cocina y preparación de alimentos pueden variar enormemente. Algunas áreas de cocina pueden llegar a ser muy sucias y requieren un desengrasante especializado de alta resistencia para eliminar la suciedad rápida y efectivamente

Cepillo Vertical para parrillas

Mango vertical para facilitar tallado frontal

Medida	Código	Caja
	■ CST-154	12



Cepillo para parrillas diamante

para parrillas con forma de diamante

Medida	Código	Caja
7 1/4"	□ CST-155	8



Cepillo para hornos

Mango de madera en una sola pieza

Medida	Código	Caja
	■ CST-156	6



LIMPIEZA DE PLANCHAS EN MINUTOS Y SIN ESFUERZO

Ecogriddle /Eco

Gel para limpieza de parrillas

Código		
B14114	4 lt	
B14115	20 lt	
B14116	1 lt	

Usos: planchas, sartenes ollas y parrillas

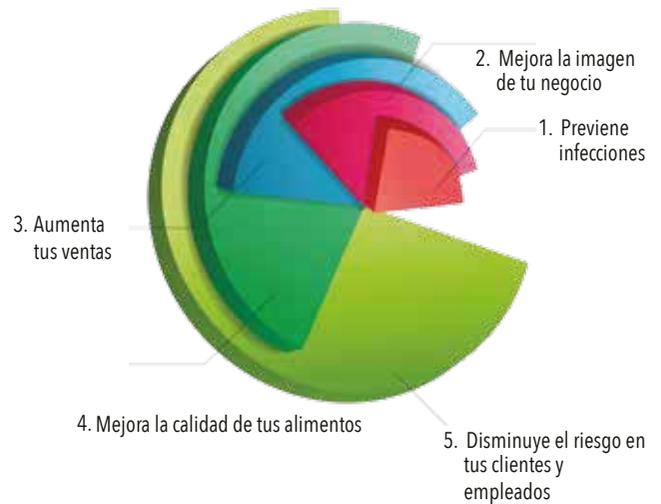


Contenido:
4 litros - 20 litros
ML por ap.
Uso directo

- Con Bioglicerina
- Efectivo a altas temperaturas
- No contiene sosa



Círculo de la limpieza



LIMPIEZA DE PLANCHAS CON ECOGRIDDLE

1. Con una espátula retirar todos los residuos de alimentos en la superficie
2. Aplique el líquido en la plancha caliente (149-177°C)
3. Talle la superficie de la plancha y deje actuar por 2 minutos
4. Escurra el exceso de líquido dentro del colector de grasa
5. Limpie la superficie con un paño húmedo si es necesario
6. Selle la plancha con aceite



Cepillo para planchas acanaladas

Ideal para remoción agresiva de residuos

Medida	Código	Caja
7 1/2"	CST-153	8



Cepillo tipo plancha

Mango de plástico sólido

Medida	Código	Caja
1 1/4"	CST-202	6
1 1/4"	CST-203	6
1 1/4"	CST-204	6
1 1/4"	CST-205	6
1 1/4"	CST-206	6
1 1/4"	CST-207	6
1 1/4"	CST-208	6
1 1/4"	CST-209	6
1 1/4"	CST-210	6



Sistema de limpieza de parrillas

Ayuda a remover grasa, cochambre y carbón adherido

Medida	Código	Caja
	CC-5008 Jalador	
	CC-5009 Repuesto hule	
	CC-5010 Espátula removedora	
	CC-5011 Navajas repuesto	
	CC-5012 Gancho parrilla kit	



LOZA Y UTENSILIOS RELUCIENTES

EcoFiix Paste / EcoFiix

Pasta concentrada para lavado manual de loza y plaque

Código
B14091 **4 Kg**
B14092 **19 Kg**

Usos: Lavado manual de ollas, loza, vaso y plaque



Contenido:
4 litros - 20 litros
Aplicaciones por lt:
500

% Dil. máx:
0.20%
ML. por ap.
2 g

-Detergente concentrado
-Efectivo contra la grasa
-Producto de alto rendimiento



EcoSnow / Eco

Detergente y desengrasante en polvo

Código
B14093 **25 kg**

Usos: planchas, sartenes ollas y parrillas



Contenido:
4 litros - 20 litros
Aplicaciones por lt:
10

% Dil. máx:
10.0%
gr. por ap.
100

- Alto rendimiento
- Elimina grasa y suciedad
- Multisuperficies



EcoFiix Gel / Eco

Desengrasante multiusos en gel

Código
B14094 **4 lt**
B14095 **20 lt**

Usos: superficies como pisos y paredes, utensilios, ollas y sartenes, vaso, loza y plaque



Contenido:
4 litros - 20 litros
Aplicaciones por lt:
100

% Dil. máx:
1 %
ML. por ap.
10

- Alto rendimiento
- Elimina grasa y suciedad
- Multisuperficies



Consejos para el lavado de loza manual

1. Retira correctamente todos los residuos de comida y colócalos en el depósito de basura
2. Designa tarjas específicas para el lavado, enjuague y desinfección
3. Lava primero los vasos, después tazones, platos y cubiertos. Ollas y sartenes al último
4. Si usas trapos para secar, deben estar limpios, ser de colores claros y cambiarse cuando estén húmedos.

Modelo 3203

Fibra rizada de polipropileno

Medida	Código	Caja
4.44"	■ CST-118	12
4.44"	□ CST-119	12
4.44"	■ CST-120	12
4.44"	■ CST-121	12
4.44"	■ CST-122	12
4.44"	■ CST-123	12



Cepillos para jarras

Diseñado para lavar jarras

Medida	Código	Caja
	■ CST-346	4



Escobetas

Fabricadas con block de plástico estructural

Med	Código	Caja	Med	Código	Caja
8 1/2"	□ CST-157	6	20"	□ CST-158	6
8 1/2"	□ CST-159	6	20"	■ CST-160	6
8 1/2"	■ CST-161	6	20"	■ CST-162	6
8 1/2"	■ CST-163	6	20"	■ CST-164	6
8 1/2"	■ CST-165	6	20"	■ CST-166	6
8 1/2"	■ CST-167	6	20"	■ CST-168	6
8 1/2"	■ CST-169	6	20"	■ CST-170	6
8 1/2"	■ CST-171	6	20"	■ CST-172	6
8 1/2"	■ CST-173	6	20"	■ CST-174	6



GARANTICE LA HIGIENE EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

NORMAS DE HIGIENE EN LOS ALIMENTOS

Una limpieza eficaz consiste en eliminar la suciedad y microorganismos de las superficies de equipos y manos del personal. Esto evita la propagación de enfermedades por medio de los alimentos contaminados.

Para garantizar la higiene en la cocina se debe llevar a cabo lo siguiente:

- Asegúrese que todo el personal se lave y se seque bien las manos antes de manipular los alimentos.
- Limpie y desinfecte las áreas y equipos de alimentos entre tareas.
- Limpie a medida que avance. Limpie el equipo usado y restos de comida mientras trabaja y al finalizar el turno limpie las superficies de trabajo a fondo.
- Utilice productos que sean adecuados para el trabajo y siga las instrucciones del fabricante.
- No deje que se acumulen desperdicios de comida

HIGIENE DE ALIMENTOS PARA NEGOCIOS

La buena higiene de los alimentos es esencial para que usted pueda elaborar, procesar o vender alimentos que sean seguros para comer. Es un requisito bajo las Normas de Seguridad Alimentaria que todo el personal esté entrenado y se apegue a las prácticas de trabajo que usted implemente en su establecimiento. La buena higiene de los alimentos le ayuda a:

- Cumplir con los requerimientos oficiales
- Reducir el riesgo de intoxicación alimentaria entre sus clientes.
- Proteger la reputación de su negocio

MANTÉN EL CONTROL

La buena higiene de los alimentos consiste en evitar la contaminación cruzada y controlar las bacterias dañinas que pueden causar enfermedades graves. Los cuatro puntos principales a recordar para la buena higiene de los alimentos son:



ALIMENTOS SIEMPRE LIMPIOS

Las prácticas higiénicas en la preparación de alimentos son de suma importancia para la prevención de enfermedades de transmisión por alimentos, esto repercute en la salud de los empleados y clientes a nivel nacional e internacional.



PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DISTINTIVO H

Es el reconocimiento otorgado por la Secretaría de Turismo, avalado por la Secretaría de Salud a los establecimientos que cumplen con las prácticas de higiene y correcto manejo de los alimentos



SECTUR
GOBIERNO DE LA REPÚBLICA



BENEFICIOS DEL PROGRAMA

Con el Distintivo H se establecen estándares de calidad para evitar el surgimiento de posibles infecciones y enfermedades dentro de los procesos de recibo, almacenamiento, preparación y transporte de alimentos y bebidas; esto permite el cumplimiento de la normatividad oficial vigente en México a través de prácticas sustentables dentro de los establecimientos fijos dedicados al servicio de alimentos. Con esta eficiente manera de llevar a cabo los procedimientos internos, se obtienen entre tantos otros los siguientes beneficios:

PARA LA EMPRESA:

- Mejor control de los alimentos
- Reducción de mermas
- Desarrollo de disciplina en el personal
- Asegurar el cumplimiento de las normas
- Mejor control de proveedores
- Mayor competitividad nacional
- Cumplimiento de las disposiciones legales
- Desarrollo humano del personal

PARA EL PERSONAL:

- Significa un reto que puede lograr
- Incrementa su autoestima
- Desarrolla el orgullo por el trabajo bien hecho
- Comprende por qué lo hace y se compromete
- Desarrolla valores individuales
- Unifica valores organizacionales



EL DISTINTIVO H UNA HERRAMIENTA CON MÚLTIPLES BENEFICIOS

El seguir los procedimientos que establece el DH otorga distinción a la empresa al ser reconocida por un organismo oficial y le brinda elementos de competitividad a nivel nacional frente a otras pertenecientes al mismo giro. Además, le asegura obtener la confianza y lealtad del usuario final por la calidad y eficiencia en el servicio.

Al ser un parámetro de eficiencia, el Distintivo H le permitirá a la empresa homologar su servicio con elevados índices de calidad que desarrollarán lealtad y fidelidad del cliente hacia la empresa, marca y servicio.

Las prácticas sustentables asociadas con el Distintivo H también se manifiestan dentro de la optimización de los procedimientos y del manejo más eficiente del capital económico, humano y físico. Con esta oportunidad la empresa podrá ampliar sus redes para abarcar un mercado más extenso y obtener un crecimiento constante.

En BioSystems contamos con la solución integral



para la implementación y renovación del DH.

Termómetro Bimetálico

Temperaturas de -20 a 100 grados centígrados

Medida	Código	Unidad
8"	TE-51	1 pz



Kit de cloro residual

Kit de 30 días

Medida	Código	Unidad
	Q-5	1 pz



Kit de cepillo de manos

cambró y cepillo

Medida	Código	Unidad
	SU-101	1 pz



MANUALES PERSONALIZADOS

Para llevarte de la mano a la obtención del Distintivo H en BioSystems contamos con las siguientes herramientas:

- ✓ Guías de entrenamiento
- ✓ Ayudas visuales
- ✓ Programas personalizados de limpieza
- ✓ Capacitación integral de personal
- ✓ Asesoría y respaldo
- ✓ Respuesta inmediata
- ✓ Productos y accesorios profesionales



Guía de estudio Distintivo H
LAM-10012 CARTA



Lámina normas higiene
LAM-1000 A4 CARTA
LAM-1000 A3 TABLOIDE



Lámina 3 tarjetas 2 (BioFruit y BioPerasan)
LAM-1002A4 CARTA
LAM-1002A3 TABLOIDE



Lámina 3 tarjetas 4 (BioFruit, BioCit k, EcoFix, Force Sanitizer)
LAM-100344 CARTA
LAM-100343 TABLOIDE

Infografía lavado de manos

Medida Código

Carta	LAM-1001A4
Tabloide	LAM-1001A3



Bitácora

- BIT-1000 Registro de Recepción de materias primas
- BIT-1001 Registro de temperaturas de refrigeración
- BIT-1002 Registro de temperaturas de congelación
- BIT-1003 Bitacora de temp. de cocción y enfriamiento
- BIT-1004 Bitacora mto. sist. purificación H001
- BIT-1005 Bitacora cloro residual - potab de h2O
- BIT-1006 Programa de limpieza
- BIT-1007 Mantenimiento preventivo de equipos
- BIT-1008 Mantenimiento correctivo de equipos
- BIT-1009 Mto. de trampas de grasa y sist. septic
- BIT-1010 Mto. preventivo de secadores de aire
- BIT-1011 Bitacora de fórmulas de lavandería



PROGRAMA FOOD SAFETY BIOSYSTEMS

En Biosystems contamos con la solución de limpieza especializada para cualquier tipo de establecimiento. Muchas veces por cuestiones de infraestructura no pueden apegarse a un programa de limpieza e higiene en los alimentos ya establecido, por lo que nosotros contamos con personal altamente capacitado con la experiencia suficiente para poder implementar un programa de seguridad alimentaria que se adapte a los requerimientos, prácticas e instalaciones con las que cuenta cada cliente. En este programa se implementan soluciones para:

- Estandarización de procesos de limpieza
- Higiene personal
- Recepción y almacenamiento de alimentos
- Contaminación cruzada (uso de un código de colores)

PROGRAMAS DE LIMPIEZA



Trapeador antibacterial

Hilo de rayón tratado químicamente para evitar proliferación de bacterias

Código	Caja	Código	Caja	Código	Caja
■ CST-887	24	■ CST-895	24	■ CST-903	24
■ CST-888	24	■ CST-896	24	■ CST-904	24
■ CST-889	24	■ CST-897	24	■ CST-905	24
■ CST-890	24	■ CST-898	24	■ CST-906	24
□ CST-891	24	□ CST-899	24		
■ CST-892	24	■ CST-900	24		
■ CST-893	24	■ CST-901	24		
■ CST-894	24	■ CST-902	24		



Porta fibras

con abrazadera para ajuste

Medida	Código	Caja
CST-943	□ 9104W	6
CST-944	■ 9104R	6
CST-945	■ 9104Y	6
CST-946	■ 9104G	6
CST-947	■ 9104B	6



Brochas sanitarias

Fibras en costados y mango largo

Med	Código	Caja	Med	Código	Caja
2"	□ CST-634	12	□ CST-642	12	
2"	■ CST-635	12	2"	■ CST-643	12
2"	■ CST-636	12	■ CST-644	12	
2"	■ CST-637	12	2"	■ CST-645	12
2"	■ CST-638	12	■ CST-646	12	
2"	■ CST-639	12	2"	■ CST-647	12
2"	■ CST-640	12	■ CST-648	12	
2"	■ CST-641	12	2"	■ CST-649	12



Pinceles sanitarios redondos

Pincel sanitario con fibra suave

Med	Código	Caja
2.54"	□ CST-650	12
2.54"	■ CST-651	12
2.54"	■ CST-652	12
2.54"	■ CST-653	12
2.54"	■ CST-654	12
2.54"	■ CST-655	12
2.54"	■ CST-656	12
2.54"	■ CST-657	12
2.54"	■ CST-658	12



Espátula de acero inoxidable

Multiusos con mango de polipropileno

Med	Código	Caja
3"	■ CST-1126	12
3"	■ CST-1122	12
3"	■ CST-1123	12
3"	■ CST-1124	12
3"	■ CST-1125	12



EcoBleach / Eco

Sanitizante a base de Cloro

Código
B14104 **4 lt**
B14105 **20 lt**

Usos: Para desinfección de alimentos, agua y hielo, utensilios, ollas, superficies



Contenido: **4 litros - 20 litros**
Aplicaciones por lt: **667**
% DiL. máx: **0.15%**
ML. por ap. **1.5**

-Desinfectante de uso general
-Ecológico
-No tóxico



EcoFix Quat / Eco

Desengrasante de uso general con desinfectante cuaternario

Código
B14111 **4 lt**
B14112 **20 lt**
B14113 **1 lt**

Usos: superficies como pisos y paredes, utensilios, ollas y sartenes, vaso, loza y plaque



Contenido: **4 litros - 20 litros**
Aplicaciones por lt: **100**
% DiL. máx: **1.0 %**
ML. por ap. **10**

- 2 en 1
- Poder desinfectante
- Ecológico



SANITIZANTE

Las bacterias no pueden ser vistas a menos que estén bajo un microscopio. Millones de bacterias pueden estar presentes en un área tan pequeña como una cabeza de alfiler. Se requiere de un desinfectante eficaz para matar a una amplia gama de bacterias, no solo aquellas que se sabe que son responsables de una intoxicación o una infección alimentaria. Las superficies de preparación de alimentos y los equipos que entran en contacto directo con ellos pueden estar contaminados con diferentes tipos de bacterias. Cuando se lleva a cabo la desinfección no es posible identificar bacterias específicas, por lo tanto los desinfectantes deben ser seleccionados y utilizados en una concentración que es suficiente para destruir las más resistentes.

Paños de microfibra

Microfibra de 300 g por m²

Medida	Código	Caja
40 X 40 cms	□ CST-768	24
40 X 40 cms	■ CST-769	24
40 X 40 cms	■ CST-770	24
40 X 40 cms	■ CST-771	24
40 X 40 cms	■ CST-772	24
40 X 40 cms	■ CST-773	24
40 X 40 cms	■ CST-774	24
40 X 40 cms	■ CST-775	24
40 x 40 cms	■ CST-776	24



Cepillo angosto para detallado

Cepillo Manual con mango de polipropileno

Med	Código	Caja
7"	□ CST-184	6
7"	■ CST-185	6
7"	■ CST-186	6
7"	■ CST-187	6
7"	■ CST-188	6
7"	■ CST-189	6
7"	■ CST-190	6
7"	■ CST-191	6
7"	■ CST-192	6



Fibra Abracolor

Fibras abrasivas manuales para limpieza en general

Med	Código	Caja
9 x 6"	□ CST-789	48
9 x 6"	■ CST-790	48
9 x 6"	■ CST-791	48
9 x 6"	■ CST-792	48
9 x 6"	■ CST-793	48



EcoBlock Whitener / Eco

Blanqueador de tablas de pizar



Código
B14109 **4 lt**
B14110 **20 lt**

Usos: Para blanquear y desinfectar



ML por ap.
Listo para uso



- Desinfectante y blanqueador de tablas y equipos.
- Poder concentrado
- Elimina residuos

EcoFix BioClor / Eco

Desengrasante general con poder de Cloro



Código
B14106 **4 lt**
B14107 **20 lt**
B14108 **1 lt**

Usos: superficies como pisos y paredes, utensilios, ollas y sartenes, vaso, loza y plaque



Aplicaciones por lt: % DiL máx:
100 **1.0%**
ML por ap. **10**



- Desengrasante y desinfectante 2 en 1
- Elimina residuos coloridos
- Para una rápida limpieza y desinfección

NO VEMOS LOS CODIGOS OK

Escobetas

Block de plástico estructural y fibra de PBT de rigidez media

Medida	Código	Medida	Código	Caja
8"	□CST-157	20"	□CST-158	6
8"	■CST-159	20"	■CST-160	6
8"	■CST-161	20"	■CST-162	6
8"	■CST-163	20"	■CST-164	6
8"	■CST-165	20"	■CST-166	6
8"	■CST-167	20"	■CST-168	6
8"	■CST-169	20"	■CST-170	6
8"	■CST-171	20"	■CST-172	6
8"	■CST-173	20"	■CST-174	6



BLANQUEAMIENTO DE TABLAS

- 1 Aplicar EcoBlock Whitener directamente sobre la superficie, cubriendo con una capa delgada
- 2 Dejar actuar por 30 minutos
- 3 Enjuagar minuciosamente con agua corriente

SUPERFICIES IMPECABLES



EcoMetal / Eco

Pasta para pulir y abrillantar metales

Código
B14100 **4 kg**
B14101 **19 kg**

Usos: Inoxidable y metales no ferrosos como plata, aluminio, bronce y latón



Aplicaciones por lt:
200

% Dil. máx:
0.5
ML por ap.
5

- No daña las superficies
- Elimina óxidos e impurezas
- Limpia y abrillanta



EcoFreeze Cleaner / Eco

Limpiador y desinfectante para camaras frigoríficas

Código
B14087 **4 lt**
B14088 **20 lt**

Usos: camaras frigoríficas, refrigeradores y congeladores - pisos, paredes, repisas, etc.



ML por ap.
Listo para uso



Trabaja hasta a -40°C - no necesitas apagar la camara para limpiarla y ahorras mucho tiempo y energia
Formulado con alcoholes naturales

AHORRA TIEMPO Y ENERGÍA ELECTRICA EN LA LIMPIEZA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

Para realizar la limpieza de equipos de congelación y refrigeración es necesario que sean desconectados con anterioridad lo que conlleva gastos por la interrupción eléctrica y exponer a los alimentos a temperaturas de riesgo. EcoFreeze Cleaner es un limpiador que actúa a bajas temperaturas por lo que puede aplicarse con los equipos en funcionamiento y gracias a esto se reducen los tiempos de limpieza, los gastos de energía eléctrica y los alimentos no rompen su cadena de frío.

Modo de empleo de Eco Freeze Cleaner:

- 1 Retirar todos los alimentos no envasados que se encuentren en el área de limpiar.
- 2 Aplicar de 150 a 200 ml por m² sobre la superficie a limpiar.
- 3 Dejar actuar de 10 a 20 minutos, dependiendo de la cantidad de suciedad y de hielo existente.
- 4 Secar el área con un jalador de goma o con un paño limpio para retirar cualquier residuo. Seguir las recomendaciones del fabricante para la limpieza de la cámara de congelación.

ROTACIÓN DE ALIMENTOS

ROTACIÓN ADECUADA DE LOS ALIMENTOS

El impacto total de no contar con un programa de rotación de alimentos incluye el costo de las multas por incumplimientos normativos de la Secretaría de Salud, propagación de enfermedades transmitidas por los alimentos a sus clientes, mermas sin control, entre otros. Evite esto utilizando etiquetas Daydots para cumplir el método PEPS (Primeras Entradas Primeras Salidas) para asegurar que la comida se sirva fresca y que sea segura para comer.

¿CUÁLES SON LOS BENEFICIOS?

Este sistema de rotación se basa en etiquetas con código de colores y días de la semana, que ayudan de forma sencilla a implementar un sistema de rotación de alimentos.

1. Los empleados pueden rápidamente identificar que alimentos debe ser rechazado o utilizado.
2. El estándar de Calidad de los alimentos se mantiene en niveles altos ya que la materia prima y preparados siempre se encontrarán frescos y así llegarán a sus clientes
3. Los riesgos de enfermedades transmitidas por los alimentos se reducen significativamente

ETIQUETADO DE ALIMENTOS



LLEVA EL CONTROL DIARIO

CARACTERÍSTICAS IDEALES PARA SU FUNCIÓN

- El adhesivo utilizado funciona perfectamente a bajas temperaturas lo que las hace excelentes para almacenamiento en frío. Cuenta con aprobación por parte de la FDA (Food and Drug Administration) para el contacto indirecto con alimentos.
- El barnis UV utilizado en las aplicaciones a color evita decoloración al contacto con líquidos.
- Las etiquetas removibles se disuelven en agua a cualquier temperatura en 30 segundos sin dejar residuos de adhesivo.



Day dot Bio Grande LD		
Day dot enjuagable biodegradable Grande		
Unidad	Código	Pz
1	DD10	500

Day dot Bio Chico LD		
Day dot enjuagable biodegradable chico		
Unidad	Código	Pz
1	DD20	500

Day Dot Removable Grande LD		
Day dot Removable grande		
Unidad	Código	Pz
1	DD30	500

LUNES	ARTICULO: _____
	EMP: _____ CANT: _____
	FECHA: _____ <input type="checkbox"/> AM <input type="checkbox"/> PM
	USO PARA: _____ <input type="checkbox"/> AM <input type="checkbox"/> PM

Lunes	
PRODUCTO	FECHA
ELABORO	A.M. PM
	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

LUNES	ARTICULO: _____
	EMP: _____ CANT: _____
	FECHA: _____ <input type="checkbox"/> AM <input type="checkbox"/> PM
	USO PARA: _____ <input type="checkbox"/> AM <input type="checkbox"/> PM

Day dot removable Chico LD		
Day dot Removable chico		
Unidad	Código	Pz
1	DD40	500

Day Dot Forte Congelación LD		
Day Dot congelado		
Unidad	Código	Pz
1	DD50	500

Day Dot AM/PM LD		
Day Horario AM / PM		
Unidad	Código	Pz
1	DD60	500

Day dot usar primero		
Day dot use first		
Unidad	Código	Pz
1	DD99	500

Lunes

Lunes
Product: _____ Emp: _____
Prep Date: _____ Time: _____
Use By: _____ Time: _____

WED
MIERC
A.M. P.M.
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

USAR
PRIMERO
USE FIRST



Lavado Automático de Loza



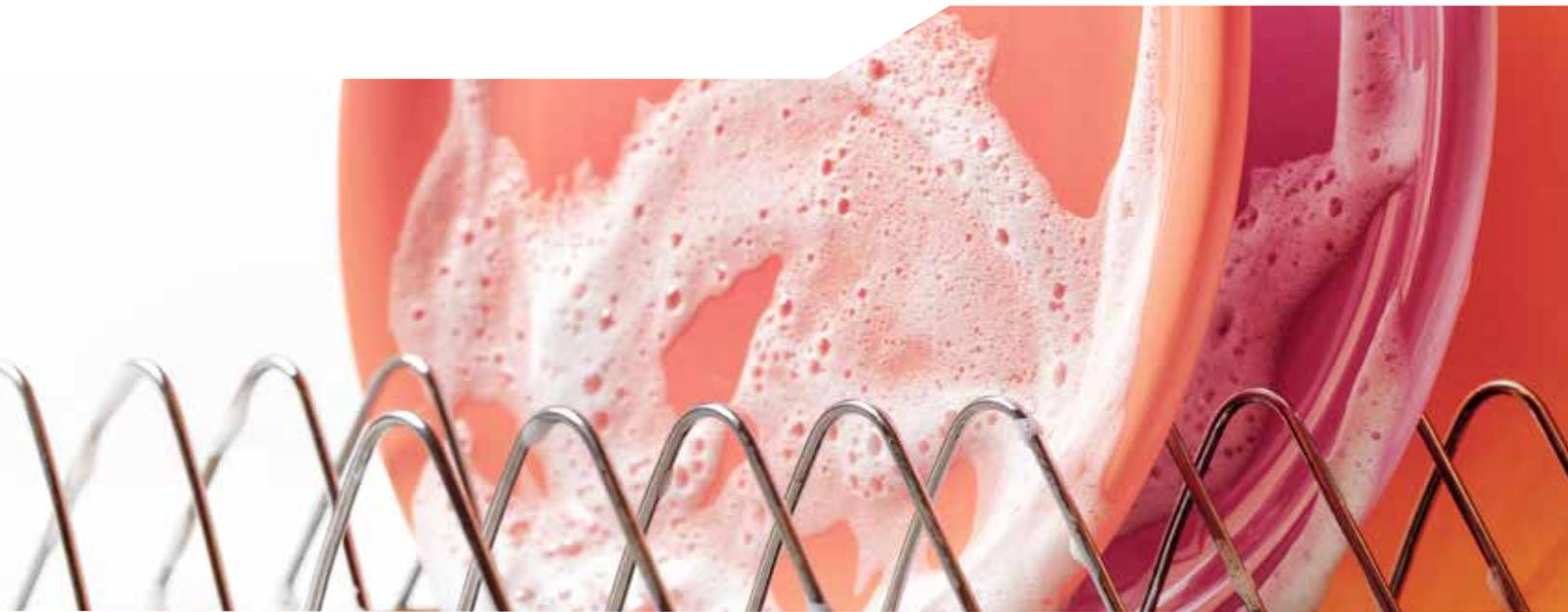
LAVADO AUTOMÁTICO DE LOZA

RAPIDEZ Y EFICIENCIA

La línea Prime es un sistema de limpieza de loza para uso en máquinas automáticas. Prime ayuda a reducir costos y a lograr una mayor eficiencia en el proceso automático de lavado de loza. Al contar con productos para la eliminación de suciedad, un ayudante de secado y desincruste de la máquina lavalozas, se tiene el sistema completo para lograr un eficiente proceso de lavado y desinfección de loza, cristalería y plató.

EFICIENCIA Y SEGURIDAD

Para reducir los tiempos de operación en el lavado es importante utilizar productos químicos que de manera eficiente eliminen los residuos grasos y evitar los retrabajos. De manera adicional un ayudante de secado acelera el proceso evitando la presencia de marcas de escurrimiento, dejando la loza limpia y con brillo. Sin importar la dureza del agua que utilices, Prime es la solución que estás buscando.



ÓPTIMO DESEMPEÑO EN MENOR TIEMPO

Durante la operación diaria es necesario reducir los tiempos de limpieza al máximo para contar con loza limpia y desinfectada en todo momento, por lo que la línea Prime es la perfecta solución a este problema debido a que:

- Prime Dishwash: elimina eficazmente cualquier residuo de alimento y grasas evitando tiempo extra en relavados
- Prime Final Rinse: es un ayudante de secado que tan solo en minutos brinda loza seca y brillante
- Prime Descaler: con su uso regular se mantiene la máquina lavalozas libre de residuos de sarro, evitando un mal funcionamiento.

PRODUCTOS DE EXCELENTE DESEMPEÑO Y ALTO RENDIMIENTO

Prime Dish Wash 100 / Prime

Detergente para uso en máquina lavaloza.

Código

B14228

5 lt

B14229

20 lt



Usos: Elimina manchas y suciedad en vasos, lozas y plaqué



Contenido:

4 litros - 20 litros

Aplicaciones por lt:

333

% Dil. máx:

0.30%

ML por ap.

3

- Remueve grasa y residuos
- Limpieza desde el primer ciclo de lavado
- Alto rendimiento

Prime Final Rinse 100 / Prime

Aditivo de secado ultra rápido para uso en máquina lavaloza.

Código

B14224

4 lt

B14225

20 lt



Usos: Limpieza del interior y componentes de máquina lavaloza



Contenido:

4 litros - 20 litros

Aplicaciones por lt:

500

% Dil. máx:

0.20%

ML por ap.

2

- Secado en minutos
- Terminado brillante
- No deja residuos

Dosificar la versión de PRIME DISHWASH O PRIME FINAL RINSE (dependiendo del nivel de dureza del agua) a la máquina lavaloza por medio de un dosificador automático.

OBTenga LOS MEJORES RESULTADOS DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS Y SU MÁQUINA

LIMPIEZA PREVIA Y ENJUAGUE

- Retire los residuos de alimentos de la loza en un recipiente
- Realice un prelavado con solución de EcoFix (10 mL por litro de agua) y enjuague

CARGA DE LA MÁQUINA

- Coloque los cubiertos y la loza en las canastillas correspondientes
- Coloque los platos en la misma dirección y las tazas boca abajo
- Vacíe las tazas y colóquelas boca abajo
- No sobrecargue las canastillas

LAVADO Y ENJUAGADO

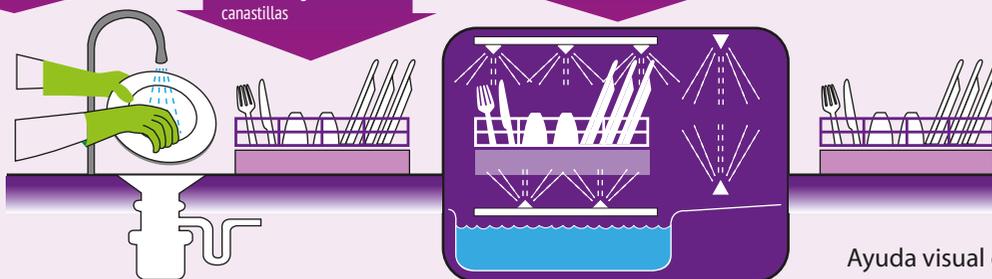
- Dosificar la versión de PRIME DISHWASH O PRIME FINALRINSE (dependiendo del nivel de dureza del agua) a la máquina lavaloza por medio de un dosificador automático
- Conecte el equipo dosificador y verifique que tenga producto suficiente

APILADO

La loza debe estar seca antes de apilarse

APAGADO Y LAVADO DE MÁQUINA

- Desconectar y drenar el agua de la cuba
- Retire y vacíe la bandeja de desecho.
- Deje secar al aire con la puerta abierta
- Desincruste periódicamente con Prime Descaler



Ayuda visual disponible a solicitud

Ahorra tiempo y recursos con los productos adecuados



Prime DishWash:

- Es un detergente de alta eficiencia
- Agresivo contra la grasa
- Máximo rendimiento
- No deja residuos

ÓPTIMOS RESULTADOS AÚN CON NIVELES ALTOS DE DUREZA

Dish Wash 400 / Prime

Detergente para uso en máquina lavaloza para alta dureza de agua.

Código

B14230

5 lt
20 lt



Usos: Elimina manchas y suciedad en vasos, lozas y plqué.



Aplicaciones por lt:

333

% Dil. máx:

0.30%

ML. por ap.

3

- Alto rendimiento
- Elimina grasa y suciedad
- Actúa en aguas de alta dureza

Final Rinse 400 / Prime

Aditivo de secado ultra rápido para uso en máquina lavaloza para alta dureza de agua

Código

B14226

4 lt
20 lt



Usos: Secado de loza y cristalería en máquina automática



Aplicaciones por lt:

500

% Dil. máx:

0.20%

ML. por ap.

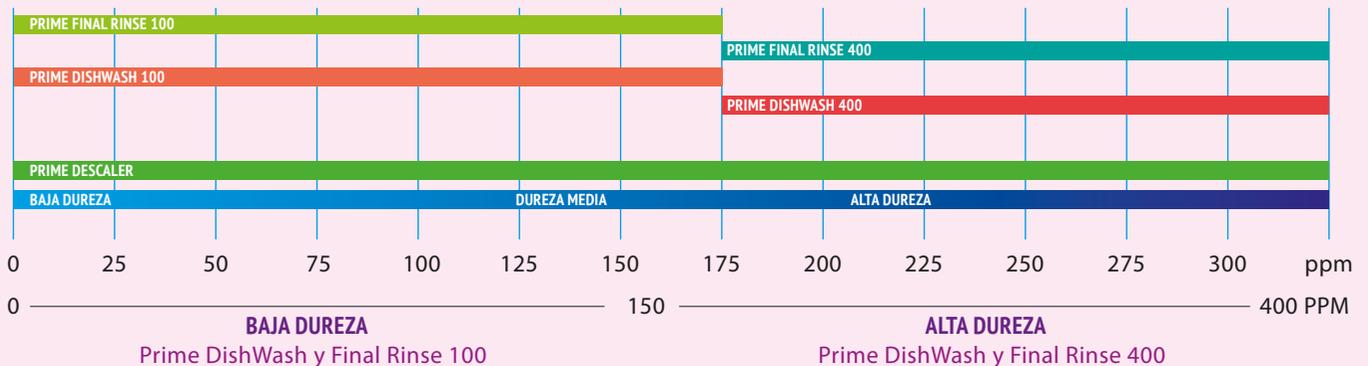
2

- Secado en minutos
- Actúa en aguas de alta dureza
- Máxima eficiencia

- Realice el desincruste de la máquina regularmente para mantener la eficiencia y prolongar la vida de sus componentes.
- Mantenga la máquina limpia, o la presencia de restos de alimentos afectará el procedimiento de desincruste.

PUNTOS PARA RECORDAR

ESQUEMA DEL USO DE PRIME DEPENDIENDO LA DUREZA DEL AGUA



MANTÉN LA MÁQUINA LIBRE DE SARRO E INCRUSTACIONES

Descaler / Prime

Desincrustante y limpiador para máquina automática de lavado.

Código

B14222

B14223

5 lt

20 lt



Usos: Para uso dentro de máquinas de lavado automático de loza



% DiL. máx:

Listo para uso

ML. por ap.

Listo para uso

- Disuelve las sales incrustadas
- Deja el interior de la máquina brillante
- No tóxico

El desincruste de la máquina lavalozas :

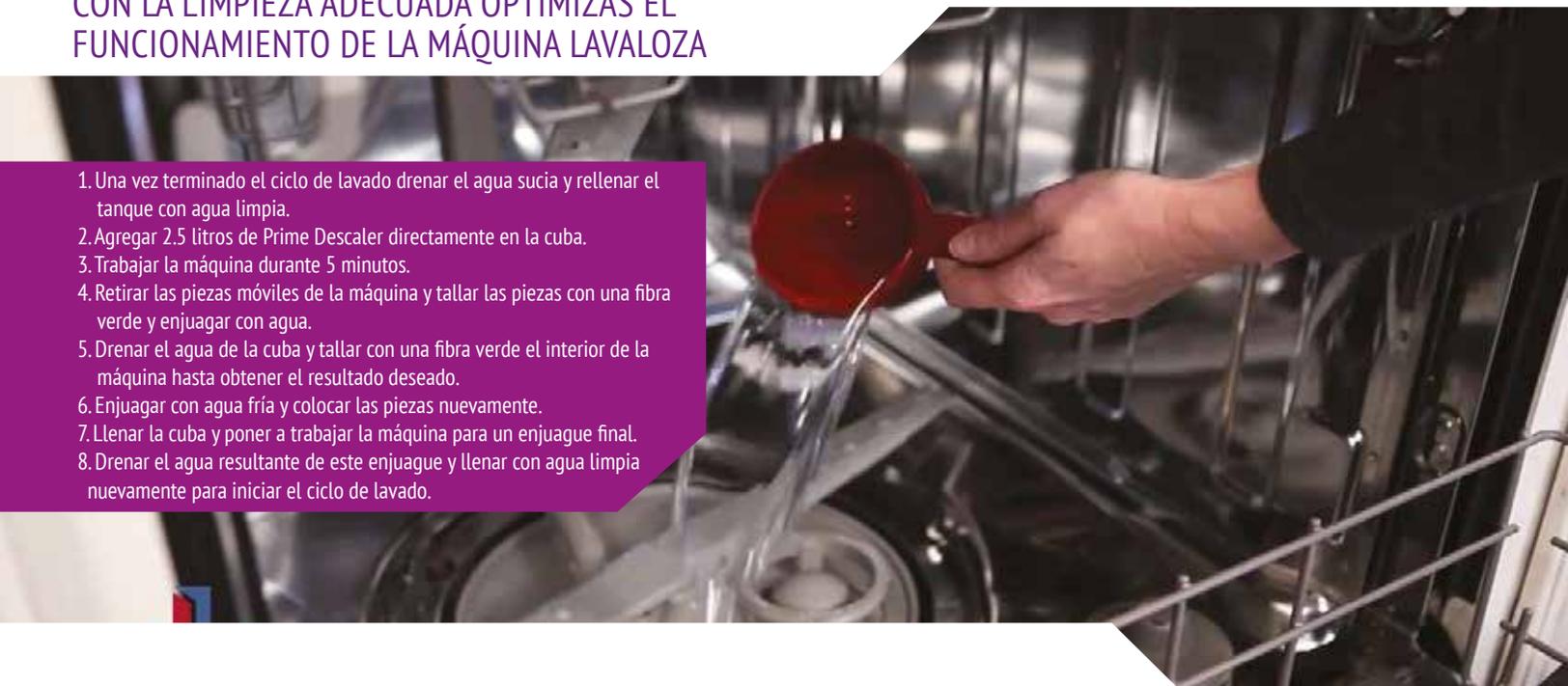
- Evita aparición de residuos de sarro en la loza limpia
- Favorece la limpieza de más cargas sin vaciar el tanque
- Previene el mal funcionamiento de la máquina

CON LA LIMPIEZA ADECUADA OPTIMIZAS EL FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA LAVALOZA

1. Una vez terminado el ciclo de lavado drenar el agua sucia y rellenar el tanque con agua limpia.
2. Agregar 2.5 litros de Prime Descaler directamente en la cuba.
3. Trabajar la máquina durante 5 minutos.
4. Retirar las piezas móviles de la máquina y tallar las piezas con una fibra verde y enjuagar con agua.
5. Drenar el agua de la cuba y tallar con una fibra verde el interior de la máquina hasta obtener el resultado deseado.
6. Enjuagar con agua fría y colocar las piezas nuevamente.
7. Llenar la cuba y poner a trabajar la máquina para un enjuague final.
8. Drenar el agua resultante de este enjuague y llenar con agua limpia nuevamente para iniciar el ciclo de lavado.

Al contar con un sistema adecuado de lavado automático:

1. Garantizas la limpieza y desinfección de la loza y cristalería
2. Ahorras agua, tiempo y esfuerzo
3. Optimizas el uso de los productos químicos
4. Promueves la salud de los comensales
5. Evitas tiempos de relavado



ÓPTIMO DESEMPEÑO EN MENOR TIEMPO

Dispensador

Modelo	Código
Quantura 10 Detergent	■ QD10+D/US
Quantura 10 Aditivo	■ QD10+R/US



Sonda Conductividad Quantura DS-149



Cepillo angosto para detallado

Manual de 9", mango de polipropileno y fibra de PBT

Código	Caja
CST - 184	6
CST - 185	6
CST - 186	6
CST - 187	6
CST - 188	6
CST - 189	6
CST - 190	6
CST - 191	6
CST - 192	6



Dispensador

Modelo	Código
Quantura 200 SIN SONDA	■ QD200-BT/C/US
Quantura 200 CON SONDA	■ OD200P-BT/C/US

