

SUPERMERCADOS



2 Desinfetantes

3 Detergentes /
Limpadores Multiuso

9 Limpadores Específicos



Spartan do Brasil Produtos Químicos Ltda.
Rodovia Adauto Campo Dall'Orto, Km 1,9
Jardim Manchester (Nova Veneza)
CEP: 13178-440 - Sumaré - São Paulo - Brasil
Tel: +55 (19) 3838-9900
www.spartanbrasil.com.br

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE
AÇOUGUES E SALA DE PREPARO

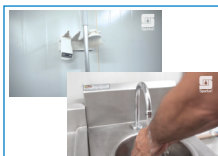
SALA DE PREPARO

1° PASSO



Recolha e armazene os alimentos em local apropriado.

2° PASSO



Reúna os EPI's, os equipamentos, os produtos químicos que deverão ser utilizados e realize a higienização das mãos.

3° PASSO



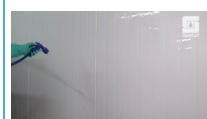
Prepare a solução dos produtos.

4° PASSO



Remova resíduos sólidos de mesas e tábuas de corte, bancadas e piso.

5° PASSO



Realize a pré-lavagem de todas as superfícies, sempre da área mais alta para a área mais baixa.

6° PASSO



Aplique a solução de produto Spartan sobre todas as superfícies, sempre da área mais alta para a área mais baixa.



Coloque facas e utensílios em um recipiente e aplique a solução de produto Spartan.



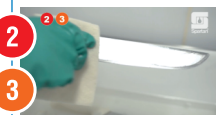
Deixe agir por aproximadamente 10 minutos.

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE
AÇOUGUES E SALA DE PREPARO

SALA DE PREPARO (CONTINUAÇÃO)



2
3
Esfregue as superfícies, sempre da área mais alta para a área mais baixa.



2
3
Esfregue as facas e utensílios que estavam em imersão na solução de produto Spartan.



2
3
Remova a solução de produto Spartan do piso, com auxílio de rodo.

7° PASSO



Enxágue todas as superfícies e utensílios, iniciando da área mais alta para a área mais baixa.



Seque todas as superfícies.

8° PASSO



9
Aplique de 50 a 150 mL de Sparfresh Eco em cada ralo. Finalize, jogando aproximadamente 1 litro de água em cada ralo.

9° PASSO



Higienize e guarde equipamentos de limpeza e EPI's

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE
AÇOUGUES E SALA DE PREPARO

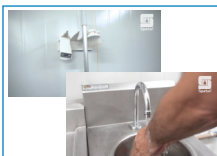
AÇOUGUES

1° PASSO



Recolha e armazene os alimentos em local apropriado.

2° PASSO



Reúna os EPI's, os equipamentos, os produtos químicos que deverão ser utilizados e realize a higienização das mãos.

3° PASSO



Prepare a solução dos produtos.

4° PASSO

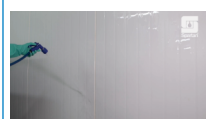


Desmonte as peças móveis dos equipamentos, como moedor de carne, amaciador e serra fita.



Remova resíduos sólidos de mesas e tábuas de corte, bancadas, equipamentos, balcão exporitor e piso.

5° PASSO



Realize a pré-lavagem de todas as superfícies, sempre da área mais alta para a área mais baixa.

6° PASSO



Aplique a solução de produto Spartan sobre todas as superfícies, sempre da área mais alta para a área mais baixa.



Coloque facas, utensílios e peças móveis dos equipamentos em um recipiente e aplique a solução de produto Spartan.

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE
AÇOUGUES E SALA DE PREPARO

AÇOUGUES (CONTINUAÇÃO)



Deixe agir por aproximadamente 10 minutos.



Esfregue as superfícies, sempre da área mais alta para a área mais baixa.



Esfregue peças móveis dos equipamentos, facas e utensílios que estavam em imersão.



Remova a solução de produto Spartan do piso, com auxílio de rodo.

7° PASSO



Enxágue todas as superfícies, utensílios e peças móveis, iniciando da área mais alta para a área mais baixa.



Seque todas as superfícies.

8° PASSO



Higienize os equipamentos não laváveis, pulverizando a solução de produto Spartan em um pano de limpeza descartável e passe sobre toda a extensão da superfície a ser limpa.

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AÇOUGUES E SALA DE PREPARO

AÇOUGUES (CONTINUAÇÃO)

2

3



Quando a superfície apresentar sujeira aderida, pulverize a solução de produto Spartan em uma fibra de limpeza não abrasiva e esfregue as superfícies. Retire o excesso de produto com um pano de limpeza descartável.

9° PASSO



Recoloque as partes móveis dos equipamentos.

10° PASSO



Higienize e guarde equipamentos de limpeza e EPI's

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE PEIXARIA

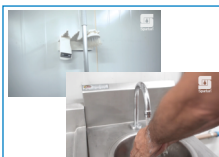
SALA DE PREPARO

1° PASSO



Recolha e armazene os alimentos em local apropriado.

2° PASSO



Reúna os EPI's, os equipamentos, os produtos químicos que deverão ser utilizados e realize a higienização das mãos.

3° PASSO



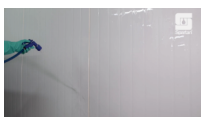
Prepare a solução dos produtos.

4° PASSO



Remova resíduos sólidos de mesas e tábuas de corte, bancadas e piso.

5° PASSO



Realize a pré-lavagem de todas as superfícies, sempre da área mais alta para a área mais baixa.

6° PASSO



Aplique a solução de produto Spartan sobre todas as superfícies, sempre da área mais alta para a área mais baixa.



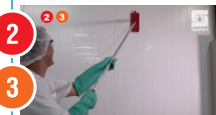
Coloque facas e utensílios em um recipiente e aplique a solução de produto Spartan.



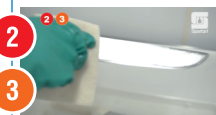
Deixe agir por aproximadamente 10 minutos.

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE PEIXARIA

SALA DE PREPARO (CONTINUAÇÃO)



Esfregue as superfícies, sempre da área mais alta para a área mais baixa.



Esfregue as facas e utensílios que estavam em imersão na solução de produto Spartan.



Remova a solução de produto Spartan do piso, com auxílio de rodo.

7° PASSO



Enxágue todas as superfícies e utensílios, iniciando da área mais alta para a área mais baixa. Em seguida, seque todas as superfícies.

IMPORTANTE: Caso a limpeza tenha sido feita apenas com um detergente/limpador Spartan, siga as seguintes instruções para a desinfecção:

- 2
- Após o enxágue do detergente Spartan, aplique o desinfetante Spartan sobre as superfícies;
 - Deixe o produto agir por 10 minutos;
 - Enxágue as superfícies;
 - Seque todas as superfícies.

8° PASSO



Aplique de 50 a 150 mL de Sparfresh Eco em cada ralo. Finalize, jogando aproximadamente 1 litro de água em cada ralo.

9° PASSO



Higienize e guarde equipamentos de limpeza e EPI's

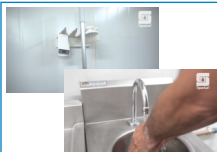
LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DAS ÁREAS DE PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA E ROTISSERIA

1° PASSO



Recolha e armazene os alimentos em local apropriado.

2° PASSO



Reúna os EPI's, os equipamentos, os produtos químicos que deverão ser utilizados e realize a higienização das mãos.

3° PASSO

Para limpeza e higienização das peças móveis, formas, painelas e utensílios:



3 Prepare a solução dos produtos.



Desmonte as peças móveis dos equipamentos.



Remova todos os resíduos sólidos.



Realize a pré-lavagem de todas as superfícies.



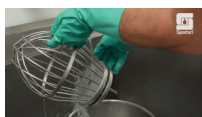
3 Aplique a solução de produto Spartan em uma fibra de limpeza e esfregue por toda superfície das peças móveis.

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DAS ÁREAS DE PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA E ROTISSERIA (CONTINUAÇÃO)

3



Em utensílios com sujidade impregnada, coloque-os em imersão na solução de produto Spartan, antes de iniciar a esfregação. Em peças com muitos detalhes, utilize escovas manuais para alcançar os locais de difícil acesso.



Enxágue as peças móveis, formas, panelas e utensílios e guarde-os em local apropriado.

Para limpeza interna de fornos, armários das formas e fritadeiras:

9



Prepare a solução dos produtos.



Remova todos os resíduos sólidos.

9



Aplique a solução de produto Spartan, na parte interna dos fornos, armários das formas e fritadeiras.

9



Deixe agir por aproximadamente 10 minutos.

9



Esfregue de cima para baixo, com auxílio de uma fibra de limpeza não abrasiva.

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DAS ÁREAS DE PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA E ROTISSERIA (CONTINUAÇÃO)



Enxágue a parte interna dos fornos, armários das formas e fritadeiras.

Para limpeza de equipamentos não laváveis e partes externas de fornos e armários das formas:



Prepare a solução dos produtos.



Pulverize a solução de produto Spartan em um pano de limpeza descartável e passe sobre toda a extensão da superfície a ser limpa.



Quando a superfície apresentar sujidade aderida, pulverize a solução de produto Spartan em uma fibra de limpeza não abrasiva e esfregue. Retire o excesso de produto com um pano de limpeza descartável.

Limpeza e higienização de teto, paredes, bancadas, lixeiras, pias e piso:

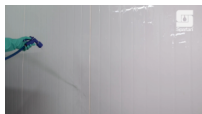


Prepare a solução dos produtos.



Remova todos os resíduos, descartando-os em uma lixeira apropriada.

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DAS ÁREAS DE PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA E ROTISSERIA (CONTINUAÇÃO)



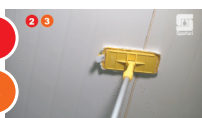
Realize a pré-lavagem de todas as superfícies, sempre da área mais alta para a área mais baixa.



Aplique a solução de produto Spartan sobre todas as superfícies, sempre da área mais alta para a área mais baixa.



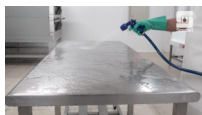
Deixe agir por aproximadamente 10 minutos.



Esfregue as superfícies, sempre da área mais alta para a área mais baixa.



Remova a solução de produto do piso, com auxílio de rodo.



Enxágue todas as superfícies, iniciando da área mais alta para a área mais baixa.



Seque todas as superfícies.

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DAS ÁREAS DE PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA E ROTISSERIA (CONTINUAÇÃO)

4° PASSO



Recoloque as partes móveis dos equipamentos em seus lugares.

5° PASSO



Coloque um sachê hidrossolúvel de Consume Drop-in-a-Drain sobre o ralo da pia e adicione água da torneira até total dissolução.

6° PASSO



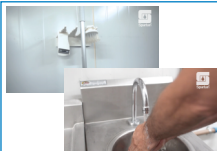
Higienize e guarde equipamentos de limpeza e EPI's

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO ÁREA DE FRIOS

1° PASSO

Recolha e armazene os alimentos em local apropriado.

2° PASSO



Reúna os EPI's, os equipamentos, os produtos químicos que deverão ser utilizados e realize a higienização das mãos.

3° PASSO



Remova resíduos sólidos de bancadas, tábuas de corte, equipamentos e piso.

4° PASSO

Para limpeza e higienização de equipamentos não laváveis:



Prepare a solução dos produtos.



Pulverize a solução de produto Spartan em um pano de limpeza descartável e passe sobre toda a extensão da superfície a ser limpa.



Quando a superfície apresentar sujidade aderida, pulverize a solução de produto Spartan em uma fibra de limpeza não abrasiva e esfregue as superfícies.



Em equipamentos com muitos detalhes, utilize escovas manuais para alcançar os locais de difícil acesso.




Retire o excesso de produto com um pano de limpeza descartável.

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO ÁREA DE FRIOS (CONTINUAÇÃO)


Para a limpeza e higienização de teto, paredes, bancadas, tábuas de corte, lixeiras, pias e piso:

2
3  Prepare a solução dos produtos.



 Realize a pré-lavagem de todas as superfícies, sempre da área mais alta para a área mais baixa.




2
3  Aplique a solução de produto Spartan sobre todas as superfícies, sempre da área mais alta para a área mais baixa.




2
3  Deixe agir por aproximadamente 10 minutos.

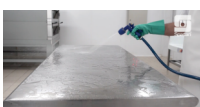


2
3  Esfregue as superfícies, sempre da área mais alta para a área mais baixa.



2
3  Remova a solução de produto do piso, com auxílio de rodo.



 Enxágue todas as superfícies, iniciando da área mais alta para a área mais baixa.



LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO ÁREA DE FRIOS (CONTINUAÇÃO)



Seque todas as superfícies.

5° PASSO



9

Coloque um sachê hidrossolúvel de Consume Drop-in-a-Drain sobre o ralo da pia e adicione água da torneira até total dissolução.

6° PASSO



Higienize e guarde equipamentos de limpeza e EPI's.

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTÍCOLAS E SALA DE PREPARO

HIGIENIZAÇÃO DAS HORTIFRUTÍCOLAS

1° PASSO



Reúna os EPI's, os equipamentos, os produtos químicos que deverão ser utilizados e realize a higienização das mãos.

2° PASSO



Remova manualmente resíduos sólidos aderidos às hortifrutícolas.



Realize a pré-lavagem de todas as hortifrutícolas e acondicione-as em um recipiente previamente limpo.

3° PASSO



Higienize as luvas, ou, em caso de luvas descartáveis, troque-as.

4° PASSO



2

Em um recipiente plástico de volume conhecido, prepare a solução do produto.



2

Para identificar a concentração de cloro ativo, utilize uma fita de medição de cloro.

5° PASSO



2

Imergir as hortifrutícolas na solução de produto Spartan.



2

Deixe agir de acordo com o tempo determinado pelo fabricante do produto.

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTÍCOLAS E SALA DE PREPARO

HIGIENIZAÇÃO DAS HORTIFRUTÍCOLAS (CONTINUAÇÃO)

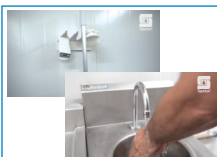
6° PASSO



Após a imersão, realize o enxágue com água potável.

HIGIENIZAÇÃO DAS SALAS DE PREPARO

1° PASSO



Reúna os EPI's, os equipamentos, os produtos químicos que deverão ser utilizados e realize a higienização das mãos.

2° PASSO



Recolha e armazene os alimentos em local apropriado.

3° PASSO



Prepare a solução dos produtos.

4° PASSO



Remova todos os resíduos sólidos de mesas e tábuas de corte, bancadas e piso.

5° PASSO



Realize a pré-lavagem de todas as superfícies, sempre da área mais alta para a área mais baixa.

6° PASSO




Aplique a solução de produto Spartan sobre todas as superfícies, sempre da área mais alta para a área mais baixa.

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTÍCOLAS E SALA DE PREPARO


HIGIENIZAÇÃO DAS SALAS DE PREPARO (CONTINUAÇÃO)

2
3
 Deixar agir por aproximadamente 10 minutos.

2
3
 Esfregue as superfícies, sempre da área mais alta para a área mais baixa.

2
3
 Remova a solução de produto Spartan do piso, com auxílio de rodo.

7° PASSO

 Enxágue todas as superfícies, iniciando da área mais alta para a área mais baixa.

 Seque todas as superfícies.

8° PASSO

 Higienize e guarde equipamentos de limpeza e EPI's.

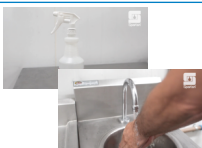
LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE EXPOSITORES, PRATELEIRAS E GÔNDOLAS

1° PASSO



Recolha e armazene os alimentos em local apropriado.

2° PASSO



Reúna os EPI's, os equipamentos, os produtos químicos que deverão ser utilizados e realize a higienização das mãos.

3° PASSO



Prepare a solução dos produtos.

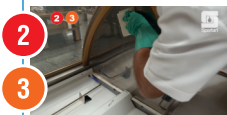
4° PASSO



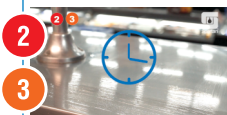
Retire as partes móveis, tais como: suportes, prateleiras e gavetas.

5° PASSO

Quando houver a necessidade de limpeza profunda:



Pulverize a solução de produto Spartan em uma fibra de limpeza não abrasiva e passe sobre toda extensão da superfície a ser limpa. Não realize movimentos circulares e não faça movimentos “vai e vem”.



Deixe agir por aproximadamente 10 minutos.



Retire o excesso de produto com pano de limpeza descartável.

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE EXPOSITORES, PRATELEIRAS E GÔNDOLAS (CONTINUAÇÃO)

Quando a superfície não apresentar sujidade aderida:



Aplique a solução de produto Spartan, com o auxílio de um pulverizador manual, em um pano de limpeza descartável e passe sobre toda a extensão da superfície a ser limpa.

- 2** **Lembre-se:** as partes móveis (suportes, prateleiras e gavetas) também devem ser limpas e higienizadas com solução de produto Spartan.
- 3**

Para limpeza profunda de expositores:

- Realize pré-lavagem com água limpa.
- Aplique a solução de produto Spartan sobre as superfícies.
- 2** • Deixe agir por 10 minutos.
- 3** • Esfregue as superfícies com fibra de limpeza não abrasiva.
- Enxágue com água limpa.
- Se houver necessidade, seque com pano de limpeza descartável.

6° PASSO



Recoloque as partes móveis em seus lugares e retorne os alimentos.

7° PASSO



Para limpeza e higienização da parte externa dos expositores, gôndolas e prateleiras, pulverize a solução de produto Spartan em um pano de limpeza microfibras ou descartável e passe sobre toda a superfície.

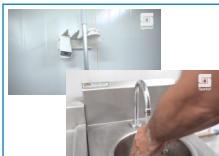
8° PASSO



Higienize e guarde equipamentos de limpeza e EPI's.

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DOS CORREDORES DE ACESSO PARA AS SALAS DE PREPARO

1° PASSO



Reúna os EPI's, os EPC's, os equipamentos, os produtos químicos que deverão ser utilizados e realize a higienização das mãos.

2° PASSO



Prepare a solução dos produtos.

3° PASSO



Remova os resíduos sólidos do piso.

4° PASSO



Realize a pré-lavagem de todas as superfícies, sempre da área mais alta para a área mais baixa.

5° PASSO



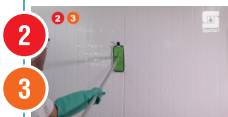
Aplique a solução de produto Spartan sobre todas as superfícies, sempre da área mais alta para a área mais baixa.



Deixe agir por aproximadamente 10 minutos.




Para limpeza das cortinas de PVC, pulverize a solução de produto Spartan em uma fibra não abrasiva e esfregue cada tira da cortina de PVC. Finalize secando com pano de limpeza descartável ou microfibra.



Esfregue as superfícies, sempre da área mais alta para a área mais baixa.


LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DOS CORREDORES DE ACESSO PARA AS SALAS DE PREPARO (CONTINUAÇÃO)

2
3




Para maior produtividade e limpeza profunda do piso, esfregue com auxílio de máquina conservadora ou lavadora automática, utilizando disco apropriado ou escova.

2
3



Remova a solução de produto do piso, com auxílio de rodo. Caso a limpeza tenha sido realizada com lavadora automática, aspirar a solução.

6° PASSO



Enxágue todas as superfícies, iniciando da área mais alta para a área mais baixa.



Seque todas as superfícies.

2

IMPORTANTE: Caso a limpeza tenha sido feita apenas com um detergente/limpador Spartan, siga as seguintes instruções para a desinfecção:

- Após o enxágue do detergente Spartan, aplique o desinfetante Spartan sobre as superfícies;
- Deixe o produto agir por 10 minutos;
- Remova a solução de produto do piso, com auxílio de rodo;
- Seque o teto e parede com suporte e mop microfibra.

7° PASSO

9



Aplique de 50 a 150 mL de Sparfresh Eco em cada ralo. Finalize, jogando aproximadamente 1 litro de água em cada ralo.

8° PASSO



Higienize e guarde equipamentos de limpeza e EPI's.

LIMPEZA DO PISO DA LOJA DURANTE EXPEDIENTE

1° PASSO



Reúna os EPI's, os EPC's, os equipamentos, os produtos químicos que deverão ser utilizados e realize a higienização das mãos.

2° PASSO



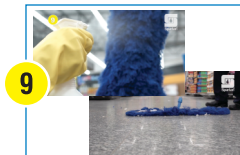
Prepare a solução dos produtos.

3° PASSO



Equipe o carrinho funcional com todos os equipamentos e produtos necessários para a limpeza, descritos no primeiro passo.

4° PASSO



Pulverize o produto Dust Mop no mop pó para melhorar a captação do pó e mopee o piso.



Retire gomas de mascar, etiquetas ou substâncias aderidas no piso, com auxílio de raspador com cabo.



Recolha os resíduos, com auxílio de uma vassoura e pá coletora e descarte na lixeira.

5° PASSO



Em caso de acidente com substâncias líquidas, leve o carrinho funcional até o local e identifique com placa sinalizadora.



Recolha os resíduos sólidos com auxílio de papel ou pano descartável, absorva todo o resíduo líquido e descarte no balde multiuso.

LIMPEZA DO PISO DA LOJA DURANTE EXPEDIENTE (CONTINUAÇÃO)

2



Aplique a solução de produto Spartan no local. Caso a sujeira já esteja aderida na superfície, esfregue.

3



Mergulhe o mop úmido no balde com água limpa, retire o excesso de água no espremedor e passe no local.



Retire a placa de sinalização e guarde-a no carrinho funcional.

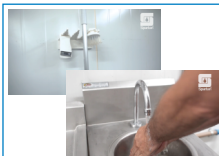
6° PASSO



Higienize e guarde equipamentos de limpeza e EPI's.

LIMPEZA DO PISO DA LOJA APÓS EXPEDIENTE

1° PASSO



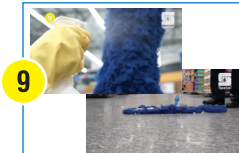
Reúna os EPI's, os EPC's, os equipamentos, os produtos químicos que deverão ser utilizados e realize a higienização das mãos.

2° PASSO



Equipe o carrinho funcional com todos os equipamentos e produtos necessários para a limpeza, descritos no primeiro passo.

3° PASSO



Pulverize o produto Dust Mop no mop pó para melhorar a captação do pó e mopee o piso.

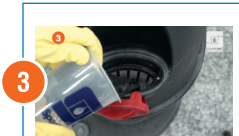


Retire gomas de mascar, etiquetas ou substâncias aderidas no piso, com auxílio de raspador com cabo.



Recolha os resíduos sólidos, com auxílio de uma vassoura e pá coletora e descarte na lixeira.

4° PASSO



Prepare a máquina e a solução dos produtos. Certifique-se que o disco e o rodo de aspiração estejam limpos, antes de utilizar a lavadora automática.

5° PASSO



Lave o piso com a máquina lavadora automática. Se necessário, realize a limpeza em locais não acessíveis com a máquina, com suporte LT e fibra de limpeza não abrasiva ou geral.

6° PASSO



Higienize e guarde máquinas e equipamentos.

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS (CHECK-OUTS)

1° PASSO



Reúna os equipamentos e os produtos químicos que deverão ser utilizados.

2° PASSO



Prepare a solução do produto, verificando a diluição correta de uso.

3° PASSO



Para limpeza profunda, aplique a solução de produto Spartan, com o auxílio de um pulverizador manual, em uma fibra de limpeza não abrasiva e passe sobre toda a superfície. Retire o excesso de produto com pano de limpeza descartável.



Quando a superfície não apresentar sujeidade aderida, aplique a solução de produto Spartan, com o auxílio de um pulverizador manual, em um pano de limpeza descartável e passe sobre toda a área.

4° PASSO

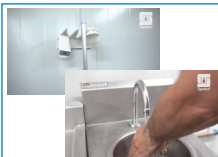
Higienize e guarde equipamentos de limpeza.

BÔNUS: ALVEJAMENTO DAS MESAS E TÁBUAS DE CORTE



Antes de iniciar o procedimento de alvejamento profundo das mesas e tábuas de corte, caso a superfície apresente um desgaste excessivo ocasionado pelas facas de corte, realize a raspagem para nivelamento e, em seguida, siga os passos descritos abaixo.

1° PASSO



Reúna os EPI's, os equipamentos, os produtos químicos que deverão ser utilizados e realize a higienização das mãos.

2° PASSO



Prepare a solução dos produtos.

3° PASSO



Aplique a solução de produto Spartan.



Cubra a superfície com papel ou pano de limpeza descartável.



Aplique novamente a solução de produto Spartan.



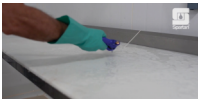
Deixe agir por, no mínimo, 2 horas ou de um dia para o outro.

BÔNUS: ALVEJAMENTO DAS MESAS E TÁBUAS DE CORTE (CONTINUAÇÃO)

2
3  Remova o papel ou pano de limpeza descartável.

2
3  Retire o excesso de produto, com auxílio do secador de bancadas.

4° PASSO

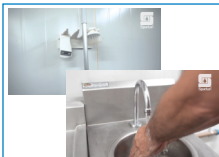
 Enxágue mesas ou tábuas de corte e finalize secando com secador de bancada.

5° PASSO

 Higienize e guarde equipamentos de limpeza e EPI's.

BÔNUS: DESINCRUSTAÇÃO DE FORMAS, PANELAS E UTENSÍLIOS DE ALUMÍNIO POR MÉTODO IMERSÃO

1° PASSO



Reúna os EPI's, os equipamentos, os produtos químicos que deverão ser utilizados e realize a higienização das mãos.

2° PASSO

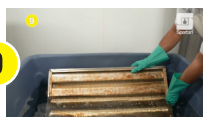


Prepare a solução do produto.

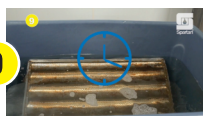
3° PASSO



Retire as formas e bandejas dos armários e remova os resíduos sólidos.



Coloque as formas, panelas e/ou utensílios de alumínio no tanque ou recipiente com solução de produto Spartan.



Deixe-os imersos de 2 à 12 horas.



Com auxílio de uma fibra de limpeza, escova ou lavadora de alta pressão, realize ação mecânica.

4° PASSO



Enxágue e guarde panelas e utensílios em local apropriado.

BÔNUS: DESINCRUSTAÇÃO DE FORMAS, PANELAS E UTENSÍLIOS DE ALUMÍNIO POR MÉTODO IMERSÃO (CONTINUAÇÃO)

5° PASSO

Recoloque as partes móveis em seus lugares.

6° PASSO



Higienize e guarde equipamentos de limpeza e EPI's.

**BÔNUS: LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO
DOS CARRINHOS E CESTOS****LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DIÁRIA DOS CARRINHOS E CESTOS****1° PASSO**

Reúna os EPI's, os equipamentos, os produtos químicos que deverão ser utilizados e realize a higienização das mãos.

2° PASSO

Prepare a solução do produto.

3° PASSO

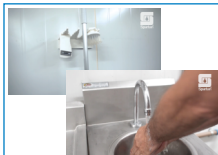
Remova resíduos sólidos dos carrinhos e cestos.

4° PASSO

Pulverize a solução de produto Spartan em um pano de limpeza microfibra ou descartável e passe sobre toda a superfície, de cima para baixo.

5° PASSO

Higienize e guarde equipamentos de limpeza e EPI's.

**LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO PERIÓDICA
DOS CARRINHOS E CESTOS****1° PASSO**

Reúna os EPI's, os equipamentos, os produtos químicos que deverão ser utilizados e realize a higienização das mãos.

2° PASSO

Prepare a solução dos produtos.

**BÔNUS: LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO
DOS CARRINHOS E CESTOS****LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO PERIÓDICA
DOS CARRINHOS E CESTOS (CONTINUAÇÃO)****3° PASSO**

Remova resíduos sólidos dos carrinhos e cestos.

**4° PASSO**

Aplique a solução de produto Spartan sobre todas as superfícies, sempre de cima para baixo.



Deixe agir por aproximadamente 10 minutos.



Caso necessário, esfregue as áreas com maior grau de sujeira.

**5° PASSO**

Enxágue de cima para baixo.

**6° PASSO**

Higienize e guarde equipamentos de limpeza e EPI's.



