

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Restaurantes, Hoteles y Hostelería

Cocinas, comedores, habitaciones de hotel, lobbies y áreas de uso común.

■ *Evolyse Strong CE Clase IIa es FDA-listed y seguro en superficies de contacto con alimentos tras evaporación completa. No requiere enjuague.*

HIGIENE OPERATIVA DIARIA — COCINA

- Realice higiene de manos con Gel Antibacterial cada vez que se cambie de tarea y antes de manipular alimentos.
- Limpie y desinfecte las superficies de trabajo con Detergente Desengrasante y Detergente Desinfectante de Superficies entre preparaciones.
- Mantenga separadas las áreas de preparación de alimentos crudos y procesados.
- Limpie y desinfecte equipos (cortadoras, batidoras, procesadores) después de cada uso.
- Retire residuos orgánicos con frecuencia — evite acumulación en cocina.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE COMEDOR Y ÁREAS COMUNES

- Limpie y desinfecte mesas, sillas y superficies de alto contacto entre cada servicio.
- Limpie y desinfecte con Desinfectante para Áreas Extensas diluido los pisos al inicio y al final de cada turno.
- Desinfecte los menús físicos, dispensadores de condimentos y elementos de alta manipulación entre usos.
- Ventile el local entre turnos para renovar el aire interior.

PROTOCOLO BLANC ESTATES — CICLO DE DESINFECCIÓN

- 1 El técnico realiza lecturas ATP en cocina (tablas, mesones, equipos) y comedor antes del ciclo.
- 2 Micro-nebulización Medibios: Evolyse Strong FDA-listed en partículas $<5\mu\text{m}$ — seguro en superficies de contacto con alimentos.
- 3 El ciclo se realiza fuera del horario de servicio (noche o entre turnos) para mínima interrupción operativa.
- 4 Lecturas ATP post-ciclo en todas las áreas tratadas. Objetivo: <10 RLU en superficies de contacto con alimentos.
- 5 Entrega del dossier de higiene superficial — disponible para presentar en inspecciones sanitarias locales.

HIGIENE DE HABITACIONES DE HOTEL

- 1 Limpie y desinfecte con Detergente Desinfectante de Superficies todas las superficies de alto contacto (tiradores, control remoto, grifería, teléfono).
- 2 Reemplace lencería y toallas entre huéspedes — envíe a lavandería con temperatura mínima de 60°C .
- 3 Ventile la habitación con ventanas abiertas entre huéspedes.
- 4 El ciclo Medibios complementa la limpieza rutinaria — proporciona cobertura completa de todas las superficies incluyendo HVAC.
- 5 Entregue al huésped el certificado de habitación desinfectada como diferenciador de servicio.

AL FINAL DEL TURNO / CIERRE

- 1 Limpie y desinfecte la cocina con limpieza terminal: desengrasante + desinfectante en todas las superficies.
- 2 Limpie pisos con Desinfectante para Áreas Extensas diluido en toda la superficie.
- 3 Revise y documente el estado de los equipos de refrigeración y temperatura.
- 4 Retire todos los residuos del local y asegure los contenedores.
- 5 Documente el cierre de turno y cualquier incidencia de higiene.

REFERENCIA DE PRODUCTOS Y SISTEMAS UTILIZADOS

PRODUCTO / SISTEMA	FUNCIÓN
Medibios CE Clase I	Sistema de micro-nebulización en seco — Blanc Estates
Evolyse Strong CE Clase IIa	Desinfectante FDA-listed — seguro en superficies de contacto con alimentos
Luminómetro 3M Clean-Trace	Medición ATP — objetivo <10 RLU en superficies de contacto
Gel Antibacterial alimentario	Higiene de manos — aprobado para uso en cocina
Detergente Desengrasante	Limpieza de superficies de cocina con grasa
Desinfectante para Áreas Extensas	Desinfección de pisos y áreas de servicio

¿Listo para comenzar? Solicite su evaluación gratuita.

Blanc Estates Miami — Biosafety & Surface Disinfection Specialists

+1 (786) 759-1890 · info@blancestatesmiami.com · www.blancestatesmiami.com

Miami-Dade · Broward · Palm Beach