SC Johnson PROFESSIONAL
A family company®



DISPENSADORES DE GRANEL

LOS DISPENSADORES DE GRANEL son **SISTEMAS ABIERTOS** dónde la **TAPA SE ABRE O SE QUITA** y **SE RELLENA CON JABÓN**

INCONVENIENTES



Los gérmenes y las bacterias del aire pueden entrar en el dispensador y contaminar el jabón.



Mayor riesgo de propagación de gérmenes y bacterias al lavarse las manos con jabón contaminado.

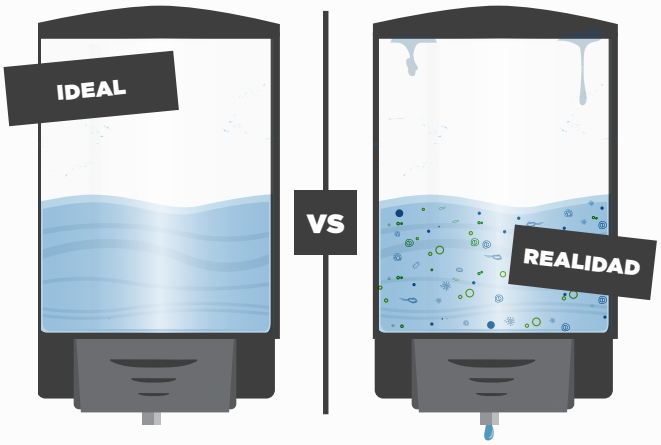


A menudo, los dispensadores no son limpiados adecadamente y son rellenados incorrectamente.



Más trabajo y más tiempo en la limpieza y rellenado.

Los dispensadores de granel **DEBERÍAN SER TOTALMENTE VACIADOS** Y DESINFECTADOS ANTES DE VOLVER **A LLENARLOS** con más **JABÓN** SIN EMBARGO, esto **SUELE NO SUCEDER**



NO AÑADIR JABÓN



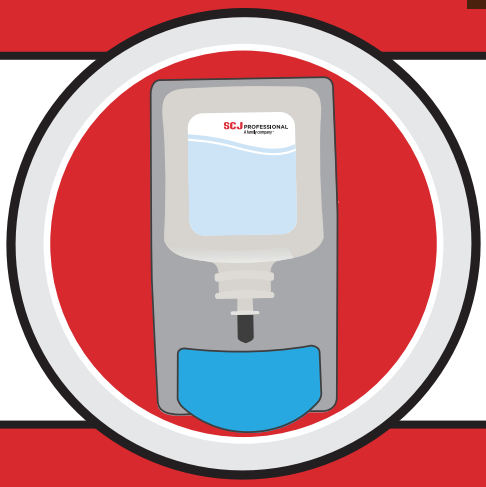
RELLENAR O **“AÑADIR”** jabón a un dispensador parcialmente vacío se ha asociado con **BROTES** de **BACTÉRIAS PATÓGENAS!**[1]

1. https://www.cdc.gov/handhygiene/providers

ES HORA DE...



ELIMINAR EL GRANEL



PORQUE...

ES MÁS SEGURO EL SISTEMA SELLADO

La alternativa más segura a los dispensadores de granel, son los sistemas de cartuchos ultrasónicamente sellados de forma hermética para una máxima higiene.



Pulsador protegido con Biocote[2] + **Cartucho sellado ultrasónicamente** = **Sistema de jabón higiénico**

2. Los pulsadores de nuestros dispensadores están protegidos de manera única con BioCote®, un agente antimicrobiano a base de plata que inhibe el crecimiento de un amplio espectro de bacterias y mohos. Reduce las bacterias y el moho en la superficie del pulsador tratado con BioCote® en tan solo 2 horas y logra una reducción de hasta el 99,99 % en un período de 24 horas.

BENEFICIOS:



Bomba sellada ultrasónicamente para máxima higienemáxima



La recarga sellada puede reducir el riesgo de contaminación microbiana[3]



Ahorro de tiempo por el rápido y **fácil cambio de cartuchos**



Los cartuchos **están diseñados para colapsarse** asegurando la utilización **de todo el producto**



Cada pulsación dispensa una **dosis de producto limpio**



Dispensador de pared seguro y con **cierre de bloqueo**

3. https://journals.asm.org/doi/full/10.1128/aem.02632-10

LA HIGIENE DE MANOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

En la industria alimentaria, **la higiene de manos de los trabajadores es fundamental para reducir el riesgo de contaminación cruzada en todas las etapas de la cadena,** desde la producción hasta el consumidor. Se estima que, en el 89 % de los brotes de contaminación alimentaria, los patógenos se transfirieron a los alimentos a través de las manos de los trabajadores*. Por ello, mantener unos estándares elevados de higiene y promover su cumplimiento es esencial para ayudar a proteger tanto la seguridad alimentaria como la continuidad de la producción y la reputación de las empresas.

Pero disponer de productos no es suficiente: es fundamental **contar con soluciones adecuadas y de confianza y fomentar la adopción de buenas prácticas de higiene entre el personal.** La formación continua, los recordatorios visuales y el cumplimiento de los protocolos de higiene establecidos son elementos clave para reducir el riesgo de contaminación cruzada y favorecer una correcta higiene de manos en cada etapa del proceso de producción.

Con fórmulas diseñadas para ayudar a mantener entornos higiénicos y seguros, los productos para el cuidado de la piel de **SC Johnson Professional**® ofrecen soluciones sencillas y eficaces, adaptadas a las exigencias de higiene de la industria alimentaria y a las necesidades de los trabajadores en cada etapa del proceso de producción.

*Guzewich. J. and M. Ross, 1999, Evaluación de los riesgos relacionados con la contaminación microbiológica de los alimentos listos para el consumo por parte de los trabajadores involucrados en la preparación de alimentos y la eficacia de las intervenciones para minimizar dichos riesgos

PRODUCTOS RECOMENDADOS

HIGIENE





DESINFECCIÓN



SC Johnson Professional S.L.
Parque Empresarial Vía Norte
C/ Quintanavides 17,
Edificio 3 - 4ª Planta 28050 Madrid

Tel: +34 91 651 48 70
Email: comercial.proES@scj.com
www.scjp.com