



**Empório da Limpeza**  
*Soluções Profissionais*

PLANO DE HIGIENE PADRÃO

# SUPERMERCADOS



Na Empório da Limpeza, oferecemos soluções completas de higiene e limpeza desenvolvidas especialmente para bares, restaurantes e hotéis, garantindo um ambiente seguro, eficiente e econômico. Nossos produtos são formulados para atender às necessidades específicas de cada setor, seguindo rigorosamente os padrões de qualidade e segurança estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

 **SOLUÇÕES SUGERIDAS**



**ÁCOOL 70%**



**SEVEN CLEARON**



**MAGIC 3 EM 1**



**BALDE E MOP ÚMIDO**



**FIBRA E SUPORTE LT**



**FOAMER**



**SS GREASE**



**SEVEN GRILL**



**SANIT CLOR**



**DISPENSERS**



**PANO MICROFIBRA**



**SACOS REFORÇADOS**



**PAPEL TOALHA**



**PAPEL THIGIÊNICO**



**SABONETE LÍQUIDO**

Fornecemos orientações completas sobre uso, armazenamento e indicações, além de oferecer treinamento técnico e materiais de capacitação para sua equipe.

**LAVAGEM COM DESINFECÇÃO:** Açougue | Docas | Frigoríficos | Pisos | Paredes | Banheiros



- Prepare uma solução com **SEVEN CLEARON** diluído;
- Aplique a solução nas superfícies e deixe agir por 10 minutos;
- Esfregue utilizando **SUPORTE LT + FIBRA** apropriada;
- Enxágue completamente e seque as superfícies.



**LIMPEZA DE MANUTENÇÃO:** Gôndolas | Mesas | Cadeiras | Paredes | Pisos e Balcões



- Dilua o produto **MAGIC 3 EM 1** conforme recomendação técnica;
- Aplique a solução com **BORRIFADOR** diretamente sobre a superfície a ser higienizada;
- Esfregue suavemente utilizando **PANO DE MICROFIBRA** limpo ou **MOP ÚMIDO**;
- Deixe secar naturalmente. Não é necessário enxágue.



**EQUIPAMENTOS:** Talheres | Batedeiras | Liquidificadores | Cortadores de Frios



- Desligar o equipamento e remover partes móveis para higienização; realizar pré-enxágue com pano úmido.
- Aplicar **SS GREASE** e esfregar com **FIBRA** verde ou branca;
- Remover o produto com pano úmido.
- Finalizar com **ÁCOOL 70%** líquido, aplicado com pulverizador e pano.



**SANITIZANTE DE FLV:** Frutas | Legumes | Verduras



- Lavar em água corrente.
- Sanitizar com **SANIT CLOR** (3 g para 15 L de água) por 10 minutos.
- Enxaguar com água potável.
- Deixar secar antes de embalar.



**HIGIENE PESSOAL:** Abastecimento de Dispensers



- Abasteça os Dispensers com **PAPEL TOALHA, PAPEL HIGIÊNICO e SABONETE LÍQUIDO**;
- Higienize os Dispensers com pano microfibra e **MAGIC 3 EM 1**;



### LIMPEZA: Depósitos de Lixo



- Remova o **saco** plástico com os resíduos sólidos do depósito;
- Lave o recipiente interna e externamente utilizando **SEVEN CLEARON**
- Esfregue com **SUPORTE LT + FIBRA** e enxágue completamente.
- Pulverize **MAGIC 3 EM 1**, deixe secar e coloque um **SACO REFORÇADO**.



### DESINCRUSTAÇÃO: Padaria | Lanchonete | Chapas | Forno Industrial | Fritadeira



- Aplique o **SEVEN GRILL** com auxílio de um pulverizador nas superfícies sujas;
- Deixe agir por 10 minutos para amolecer os resíduos;
- Esfregue com **FIBRAÇO** para remover a sujeira incrustada;
- Enxágue abundantemente com água limpa para garantir a remoção completa do produto.



### LANCHONETE E PADARIAS: Coifas (Parte Externa e Interna)



- Parte Externa: Aplique **SS GREASE**, deixe agir por 10 minutos, esfregue com **SUPORTE LT + FIBRA** adequada, e enxágue abundantemente.
- Parte Interna: Utilize o mesmo procedimento realizado para DESINCRUSTAÇÃO.



### LAVAGEM E DESINFECÇÃO – FOAMER: Pisos | Paredes | Lavatórios | Ralos



- Aplique **SEVEN CLEARON** com **FOAMER** nas superfícies.
- Deixe agir por 10 minutos, esfregue com **FIBRA** verde e **SUPORTE LT**.
- Enxágue completamente para finalizar a limpeza.



### QUEM JÁ CONFIA NAS NOSSAS SOLUÇÕES:

