

Nuestros productos son altamente concentrados y formulados bajo los más estrictos estándares de calidad.

Las formulaciones utilizadas, las materias primas de importación de alta calidad y el compromiso empresarial con los acuerdos de Kyoto sobre la preservación del planeta, garantizan tres aspectos básicos en todos nuestros sistemas o productos: Calidad, Rendimiento y Bio-degradabilidad.

SureSafe®

(HACCP)

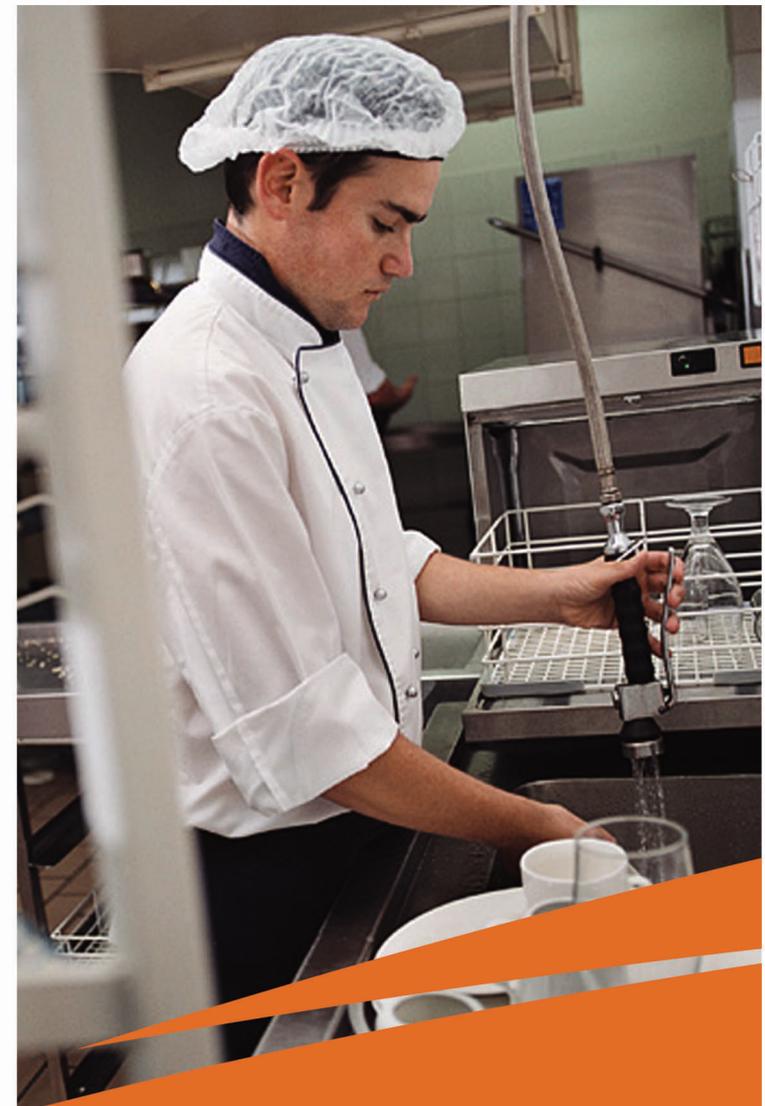
Programa de
Saneamiento
de Cocinas



www.krafts.com.do

Santo Domingo. Av. Monumental No. 54,
Los peralejos, Tel. 809.372.0101 • Fax 809.372.2026,
Santo Domingo, República Dominicana.
P. O. Box 3207. Email: krafts@codetel.net.do

Oficina Regional Norte. Av. Circunvalación esq.
Franco Bidó, Tel. 809.247.4540 • Fax 809.247.4530,
Santiago, República Dominicana.



SureSafe®

(HACCP)

Programa de
Saneamiento
de Cocinas



Programa de Saneamiento de Cocinas

La limpieza y desinfección, entendidos con el vocablo inglés "Sanitation" son los elementos de mayor importancia y riesgo para cualquier negocio en la industria de la hospitalidad (hoteles, restaurantes, etc.), fundamentalmente por la responsabilidad que tiene el establecimiento en la salud de sus clientes. Es sabido que, tanto en la operación del negocio, en término general, y en la preparación y el servicio de alimentos, estos deben cumplir con los requerimientos mínimos de sanitización establecidos por normas internacionales. De la aplicación de estas normas dependerá la calificación del establecimiento y con ella, su posicionamiento en el mercado. La adopción del Sistema SureSafe® garantiza el logro de esos altos objetivos.

El éxito de un programa de sanitización depende, no solamente de los productos químicos y de su aplicación, sino de la habilidad del personal para asumir y comprender esta responsabilidad, así como la adherencia de estos a los procedimientos establecidos. En este proceso, la supervisión y el adiestramiento del personal son requerimientos elementales para garantizar los objetivos de salubridad en el establecimiento. El método de Gerencia de higiene alimentaria conocido como HACCP, que originalmente fue desarrollado para obtener operaciones totalmente seguras en los alimentos ingeridos en los primeros programas del espacio (NASA) y ha sido recomendado hoy por la Organización Mundial de la Salud, para certificar una higiene alimenticia segura. HACCP ha sido la base para el desarrollo de SureSafe®.

SureSafe® funciona identificando cada etapa operacional en el proceso de la preparación y manipulación de los alimentos, el cual necesita ser supervisado y controlado, para reducir el riesgo de la contaminación, en cuyo caso contrario podría dar lugar a un envenenamiento eventual. Este sistema asegura que todo el cuidado posible, se ha tomado para certificar que el alimento servido en los restaurantes sea de la más alta calidad en lo que concierne a higiene alimenticia. Nuestro departamento técnico y su representante Krafts, estarán siempre disponibles para asesorarle y resolver cualquier problema relativo a los controles y limpieza de su establecimiento, bajo el sistema SureSafe(r) y el método HACCP.

Lista de productos

ALL- KLEEN. Descarbonizador de planchas y asadores.

LIME OUT. Formidable removedor de óxidos, incrustaciones de calcio y de toda clase de sucios y grasas en superficies de acero inoxidable y galvanizados.

STEEL-BRITE. Da brillo a superficies después de aplicado el LIMEOUT.

MIKRODIN SOLUTION®. Yodo de alto poder, usado con excelentes resultados en el lavado y desinfección de equipos, carnes y vegetales.

SANQUAT®. Bactericida de amplio espectro. Desinfecta y limpia en una sola operación, en áreas donde se requiere un alto control bacteriológico y la eliminación de malos olores.

SANICHLOR. Saneador clorado con un alto nivel de concentración, en forma líquida, que asegura la destrucción de microorganismos rápido y efectivamente.

50-50 DESGRASADOR. Poderosa solución alcalina, diseñada para cortar la grasa ligera y residuos de alimentos en pisos de cocina y paredes durante la limpieza.

HD-OVGEL. Diluye la grasa saponizandola en (Hornos, Estufas, Paredes, etc.) Haciendo así más fácil su limpieza.

PASTA CLORADA. Pasta de fregado, detergente con ph neutro de color azul. Disuelve con gran seguridad las grasas depositada en ollas, sartenes, etc.

DETERGENTE NEUTRO. Es una mezcla acuosa de agentes secuestradores de sucios y compuestos fenolitos que desodorizan, desinfectan y limpian en una sola operación, sin riesgos de contaminación química. Jabón líquido concentrado con ph neutro.

MYCROBATH® (SCRUB JABON / FHS SANEADOR). Diseñados para el saneamiento de las manos de operarios en áreas de proceso de alimentos.

PRODUCTOS SISTEMA MAQUINAS LAVAVAJILLAS

SPUTT. Detergente líquido de alto poder, especialmente diseñado para remover sucios fuertes en operaciones difíciles.

KARSPULLER. Agente secador líquido concentrado para inyección automatizada en el enjuague final de máquinas lavadoras de platos.

El programa SureSafe utiliza dosificadores de la marca **Viking Injector**, empresa líder en los Estados Unidos en quipos automáticos y programables. Estos equipos computarizados de última generación complementan nuestros sistemas y proveen a los clientes una garantía de eficiencia y bajo costo.

Servicio Técnico de Stewart

El programa SureSafe incluye un servicio de Stewart como soporte del área de cocina. Nos encargamos, sin costos adicionales para el cliente de re-entrenar a todo el personal. Las limpiezas profundas dirigidas por nuestros Stewart son previamente coordinadas por nuestro representante técnico de ventas.