MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

INDICE

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Pág. 3

DEFINICIONES Pág. 4

INTRODUCCIÓN, ALCANCE, RESPONSABLES Pág. 5

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DEL LOCAL Pág. 7

RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MERCADERIA Pág. 10

VESTIMENTA E HIGIENE PERSONAL Pág. 11

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Pág. 13

ATENCION RECLAMO DE CLIENTES Pág. 15

MANEJO DE AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECTANTES Pág. 19

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

A continuación se expondrán una serie de documentos que tienen como finalidad detallar el conjunto de prácticas de higiene a desarrollar en cada uno de los locales YO HELADERÍAS con el fin de asegurar la inocuidad de los alimentos a comercializar y mejorar así la calidad del producto, en cumplimiento con las disposiciones que así lo exigen.

DEFINICIONES

ALIMENTO: Es toda sustancia elaborada, semielaborada ó bruta (sin elaboración alguna) que se destina al consumo humano, incluyendo bebidas y/o toda sustancia que se utilice en la fabricación, preparación, ó tratamiento de los alimentos.

MANIPULACION DE ALIMENTOS: Son todas las operaciones que se efectúan sobre la materia prima o sobre productos semielaborados para obtener el alimento terminado, en cualquier etapa de su proceso, almacenamiento ó transporte.

CONTROL DE CALIDAD: Es el área encargada de controlar las materias primas, realizar un seguimiento del proceso y corroborar que los productos terminados se encuentran dentro de los parámetros establecidos.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Es la aplicación de los procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos, saludables y sanos.

POES: Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento.

LIMPIEZA: Es la eliminación de todo tipo de suciedad mediante la aplicación de agentes químicos y/o físicos

DESINFECCIÓN: Es la reducción mediante agentes químicos ó métodos físicos adecuados del número de microorganismos.

ORGANISMO COMPETENTE: Es el organismo oficial u oficialmente reconocido al que el Estado le otorga facultades legales para ejercer ciertas funciones como la inspección ó control de alimentos ó dependencias en donde se elaboren, manipulen, almacenen ó fraccionen alimentos.

INTRODUCCIÓN, ALCANCE, RESPONSABLES.

INTRODUCCIÓN

Este manual establece las normativas para las diferentes operaciones y procedimientos que se realizan en los locales de venta al público (Yo Heladerías) a los fines que los mismos se desarrollen de acuerdo a las normas de Buenas Prácticas de Manufactura extraídas de Bibliografía, asesoramiento externo y experiencias adquiridas en nuestras heladerías y en otras, con el fin de minimizar los riesgos de contaminación que derivan de la manipulación y almacenaje de Productos Alimenticios que se comercializan en el Establecimiento.

Las presentes normas son periódicamente revisadas y actualizadas de acuerdo a las experiencias que surjan de su implementación.

ALCANCE

El alcance de este manual es para todas las operaciones y procedimientos que se realicen dentro de los locales de venta al público (Yo Heladerías) de todo el país. Estos procedimientos son llevados a cabo por personal propio y contratado.

RESPONSABLES

Son los agentes del establecimiento (Encargado) que tienen la tarea de instruir e inducir al personal propio y contratado para el cumplimiento de las Buenas Prácticas De Manufactura que GITANES S.R.L. pone en vigencia.

RESPONSABLE DE CÁMARAS Y DEPÓSITOS

Es el responsable de la recepción de los productos desde la fabrica a la heladería, su estibado en el interior de las cámaras y depósitos, almacenaje, y reposición de la mercadería en freezers y exhibidores.

RESPONSABLE DE SERVIR EL PRODUCTO A LOS CLIENTES

Es el responsable de la aplicación de las presentes Buenas prácticas de Manufactura durante la atención al cliente.

RESPONSABLE DE MANTENIMIENTO

Es el responsable del correcto funcionamiento de las máquinas, cámaras, iluminación de las heladerías, suministro de fluidos (agua, energía, etc.)
Es el responsable de prever y ejecutar rutinas de mantenimientos tanto preventivos como correctivos emergentes ó programados.

RESPONSABLE CAJA

Es el responsable de cobrar y entregar los tickets a los clientes, esta persona no manipula productos que son servidos al público.

RESPONSABLE GENERAL (Encargado)
Es el responsable máximo de la heladería, quién controla que todas las Buenas Prácticas De Manufactura son cumplimentadas por todos los integrantes del establecimiento.

RESPONSABLE DE LIMPIEZA
Es el responsable de la limpieza profunda del local, vidrios, vereda y baños. Debe completar las planillas correspondientes.

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DEL LOCAL

EMPLAZAMIENTO

Se entiende por emplazamiento el lugar en que se sitúa el local de venta al público.
El diseño y construcción edilicia incorpora lineamientos para prevenir peligros que puedan afectar adversamente la seguridad de los alimentos.

Estos lineamientos comprenden:

- Adecuadas condiciones ambientales.
- Permitir una correcta limpieza y desinfección de las zonas operativas.
- Minimizar la incorporación de materias extrañas.
- Evitar el acceso y multiplicación de vectores tales como insectos, roedores y otros animales.
- Asegurar que las operaciones previstas puedan realizarse en las debidas condiciones higiénicas desde la llegada del producto hasta el posterior despacho a clientes.

LAVAMANOS EN ZONA DE DESPACHO A CLIENTES

Se provee de instalaciones adecuadas para lavarse y secarse las manos siempre que se manipule materiales que pongan en riesgo la inocuidad del producto alimenticio. Para ello cada local deberá contener lavatorios con agua fría y caliente, provistos de elementos adecuados para lavarse las manos: jabón líquido, sanitizante, y elementos para secarse las manos (toallas de papel descartable con cestos para receptáculo de las usadas).

MANIPULEO DE PRODUCTOS

Todos los productos tales como cucuruchos, vasitos, bandejitas y cucharitas no deberán encontrarse al alcance del público, sino que los mismos serán proveídos por el paletero de turno.
Las salsas, cremas, frutas, frutos secos, etc. se encontrarán en recipientes herméticamente cerrados, los que se lavarán y desinfectarán cada vez que se necesite recargarlos.

MANTENIMIENTO EDILICIO

Los utensilios, equipos y todas las demás instalaciones del local, incluidos los desagües deberán ser mantenidos en buen estado de conservación y funcionamiento.
Los locales de atención al público (Heladerías) deberán estar exentos de vapor, polvo y humo.
Para lograr este fin regularmente se efectuarán tareas de mantenimiento para prevenir el deterioro del edificio y del equipamiento.

ALMACENAMIENTO DE DESHECHOS Y MATERIAS NO COMESTIBLES

El establecimiento, en donde se sitúa el local de venta al público (Heladería), deberá disponer de contenedores y receptáculo de residuos para el almacenamiento de los deshechos y materias no comestibles antes de su eliminación, de manera que minimice o impida la proliferación de plagas.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

Todo equipo ó utensilio que esté en contacto con los alimentos que se hallen dentro del local, estará construido de material que no transmite sustancias tóxicas, olores ni sabores, que sean no absorbentes y resistentes a la corrosión; capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección con los productos químicos usuales. Las superficies serán lisas y no presentarán imperfecciones que puedan comprometer la inocuidad del producto.
Además todos los equipos y utensilios presentarán un diseño que asegure su fácil higiene facilitando su desarme para limpieza y posterior rearme.

LIMPIEZA Y CONTROL DE LIMPIEZA

Todos los productos de limpieza y desinfección deberán estar aprobados por el SENASA para su uso en locales de venta de productos alimenticios.
La manipulación de estos elementos estará a cargo de una persona capacitada en la cual la dirección delegará la supervisión para las correctas operaciones de limpieza.
El Personal de Limpieza especialmente determinado por el dueño/encargado de cada local Yo Heladerías será el responsable de llevar a cabo los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento, los que serán registrados convenientemente.
El Responsable general (Encargado) es el responsable de revisar y hacer las observaciones que correspondan sobre los trabajos de limpieza.
Para impedir la contaminación de alimentos, toda zona de manipulación de los mismos, los equipos y utensilios serán lavados y desinfectados con la frecuencia necesaria para ello y una vez realizado se dejará registrado en las planillas correspondientes.
Inmediatamente después de terminar la jornada de trabajo ó cuantas veces sea conveniente, se lavarán los pisos, desagües y estructuras auxiliares de la zona de manipulación de alimentos.
Se deberá mantener las vías de acceso, patios, veredas, vidrios, pisos, desagües, sanitarios y vestuarios de los locales de venta al público limpios y desinfectados.

CONTROL DE PLAGAS Y VECTORES

Se aplicará un programa continuo para el control de plagas en la zona de almacenamiento, manipulación y despacho de productos alimenticios.

El control de Plagas y Vectores se realizará a través de una Empresa con un representante profesional universitario, debiendo el auditor interno llevar el control y registro de las operaciones tanto de Desinfección como de control de Plagas a través de los registros correspondientes de acuerdo a las Circulares del SENASA. (3366).

Los productos a utilizar deberán estar aprobados por SENASA y de acuerdo a los sectores en los que se empleen, y su utilización se realiza únicamente por personal autorizado.

RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MERCADERIA

INTRODUCCIÓN

Estos Procedimientos establecen las normativas para la Recepción de Mercadería en los locales de venta al público, Yo Heladerías.
Las presentes normas serán periódicamente revisadas y actualizadas en la medida que se produzcan variaciones de procedimientos de acuerdo a las experiencias que surjan de su implementación.

RESPONSABLES DE RECEPCIÓN

Son los agentes del establecimiento que tienen a su cargo las siguientes tareas:

- Revisar e Inspeccionar la mercadería en cuanto a su estado de envase.
- Confeccionar el correspondiente Vale de Recepción.
- Controlar el stock, N° de Lote, Fecha de Vencimiento, Estado de los envases.

PROCEDIMIENTOS

1. Descargar y acomodar.
2. Controlar la Cantidad, N° de Lote, Fecha de Vencimiento, Estado de los envases.
3. Confección de Vale de Recepción.
4. Remisión al Sector correspondiente, con su correspondiente Vale de Recepción: Depósito o Pozo de Frío.
5. Controlar el correcto almacenamiento de la mercadería en su lugar.
6. Informar cualquier anormalidad que se encuentre respecto al estado de los envases a GITANES SRL.

SECTORES DE ALMACENAMIENTO

Se definen 2 sectores de almacenamiento de Productos y Envases

1. Sector Refrigerado (Pozo de Frío).
2. Sector sin Refrigerar (Depósito).

a. El pozo de frío ubicado en el local de venta al publico mantiene la temperatura entre -18 y -22 ºC.
b. Las barras ubicadas en el local de venta al público deberán mantener la temperatura entre -16 y -18ºC, y la temperatura deberá ser controlada y registrada en la Planilla de Control de Temperaturas.
c. En el depósito se almacenarán productos que no necesitan refrigeración, entre los que se encuentran envases e insumos comestibles y no comestibles en general.

VESTIMENTA E HIGIENE PERSONAL

INTRODUCCIÓN

El personal de los locales de venta al público (Heladerías) tendrá la responsabilidad de conocer sus obligaciones respecto a la seguridad de los alimentos que manipula, así como los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento y el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

El personal deberá contar con las Correspondientes Libretas Sanitarias que habilitan su Trabajo en Establecimientos de Alimentos dentro de los límites Municipales, Provinciales y Nacionales, de acuerdo a las normas y Leyes en vigencia.

Se proporcionará al personal la capacitación necesaria para asegurar el cumplimiento de la Buenas Prácticas de Manufactura y de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento.

HIGIENE Y CONDUCTA PERSONAL

Lavado de manos

Todas las personas que tengan contacto directo con los alimentos o superficies que entren en contacto con los mismos, se lavarán y desinfectarán las manos antes de comenzar el trabajo y después de manipular cualquier material que pueda contaminar los alimentos o superficies que estén en contacto con ellos.

Aseo y Comportamiento Personal

Toda persona a cargo del área de manipuleo de alimentos deberá contar con un alto grado de aseo personal, a fin de minimizar los riesgos de contaminación de los alimentos.

Los efectos y adornos personales deberán ser quitados antes de iniciar las tareas, éstos serán guardados en lugares que no resulten riesgosos para los productos alimenticios.

Cualquier actitud que pueda contaminar los alimentos como comer, fumar, mascar está prohibida en el área de manipulación de alimentos.

VESTIMENTA REGLAMENTARIA

La ropa de los empleados que se encuentran en contacto con los alimentos deberá ser traída por los empleados en bolso o similar y bajo ninguna circunstancia el personal podrá arribar ni retirarse de la heladería con el uniforme puesto, o sea, deberán colocarse el uniforme al ingresar y sacarse el mismo antes de retirarse de su lugar de trabajo a fin de evitar el contacto de la ropa con agentes contaminantes que puedan trasladarse a los alimentos que se comercializan en cada heladería.

ESTADO DE SALUD

A todo personal del que se sabe o se sospecha que padece o es portador de alguna enfermedad o mal que eventualmente pueda afectar la inocuidad de

los productos alimenticios, no se les permitirá el acceso a ninguna área de manipulación de alimentos.

Por otro lado, toda persona que trabaje para Yo Heladerías que conozca que padece alguna enfermedad que pueda afectar la inocuidad de los productos a comercializar tendrá la obligación de informar inmediatamente de su condición al dueño o encargado del local para el cual trabaja.
Entre los estados de salud que son causales de sometimiento del empleado a examen médico y/o exclusión de la manipulación de alimentos destacamos:

- Ictericia,
- Diarrea,
- Vómitos,
- Fiebre,
- Dolor de garganta,
- Lesiones en la piel visiblemente infectada (forúnculos, cortes, etc.),
- Supuración de los oídos, ojos o nariz,
- Etc.

(La lista anterior no es taxativa, pudiendo existir otras enfermedades, dolencias o síntomas que ameriten el retiro del empleado del contacto con alimentos).
Cualquiera de estos síntomas o enfermedades deberán ser comunicados inmediatamente al dueño/encargado de cada local.

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

GENERALIDADES

Los procedimientos de limpieza tienen como finalidad la remoción de suciedad adherida a utensilios y superficies.
Los procedimientos de desinfección tienen como finalidad disminuir el número de microorganismos presentes en una superficie y/o utensilio.

LOCAL DE VENTA AL PÚBLICO

- Se retirarán diariamente los residuos y se lavarán los recipientes destinados a los mismos.
- Se lavarán los recipientes que contienen salsas y frutas cada vez que se realice la recarga de los mismos.
- Se limpiará el cielorraso y las luminarias, retirando todas las telas de araña, polvillo, etc.
- Se lavarán diariamente los pisos utilizando agua caliente, agente de limpieza, paño y secador manual y se desinfectarán con paño humedecido en solución preparada con 30ml de Hipoclorito de Sodio en 10 litros de agua.
- Se lavarán y desinfectarán diariamente las barras y las tapas de los cilindros ubicados en las mismas.
- Se limpiarán paredes, columnas, vidrios, mesas y sillas.

DEPÓSITOS

- Se reordenará la mercadería en el depósito, cada vez que se recepciona de acuerdo a su fecha de vencimiento.
- Se retirarán los residuos diariamente.
- Se limpiará el cielorraso y las luminarias, retirando las telas de araña, polvillo, etc.
- Se limpiará el piso diariamente.

MÁQUINAS Y UTENSILIOS

- Se realizará la limpieza y desinfección de la cremera según el POES Cremera.
- Se realizará la limpieza y desinfección de la máquina de candy según el POES Máquina de Candy.
- Se realizará la limpieza y desinfección de la barra, bochero y las paletas según el POES Barra.
- Se realizará la limpieza y desinfección de la coberturera según POES Coberturera.
- Se lavarán los recipientes que contienen salsas y frutas cada vez que se realice la recarga de los mismos.

BAÑOS Y VESTUARIOS

- Se retirarán diariamente los residuos y se lavarán los recipientes destinados a los mismos.
- Se realizará la limpieza y desinfección de retretes, piletas, pisos, desagües y paredes por el personal destinado a tal fin.
- Se limpiarán cielorrasos y luminarias.
- Se deberá comprobar el funcionamiento de duchas, canillas y retretes.
- Reponer detergente líquido, sanitizante y toallas de papel.
- El lavado de baños y vestuarios se realizará con agente de limpieza preparado con 2 cucharadas soperas en 1 litro de agua caliente.
- La desinfección se realizará con agente desinfectante preparando una solución con 30ml de hipoclorito de sodio en 10 litros de agua fría.

PATIO Y VEREDAS

La limpieza del patio y las veredas se realizará diariamente con solución preparada con agente de limpieza, agua caliente y cepillo por el personal destinado a tal fin.

ATENCIÓN RECLAMO DE CLIENTES

GENERALIDADES:
A los fines de asegurar la calidad de los productos y la conformidad de los Clientes, quienes al fin serán los que aseguren el éxito de la empresa, se procederá de la siguiente manera para la atención de los reclamos de clientes.

RECEPCIÓN DEL RECLAMO:
Los reclamos que se hagan personalmente o en forma telefónica por los clientes de cada local Yo Heladerías o por los dueños de los mismos y que tengan relación con la calidad del producto o con actividades a cargo de GITANES SRL, a saber, estén referidos a problemas tales como:

- Sabor,
- Color,
- Aroma,
- Textura del postre,
- Packaging secundario,
- Packaging primario,
- Fecha de vencimiento,
- Presencia de elemento extraño,
- Problemas derivados de promociones a cargo de la empresa,
- Transporte / expedición de mercaderías,
- Intoxicación,
- Otras anomalías.

Deberán ser canalizados de la siguiente forma:

El OPERADOR deberá retener una muestra del producto reclamado y solicitar al cliente los siguientes datos necesarios para completar el formulario "Planilla de Reclamos" adjunto al presente documento.

Datos a solicitar:

1. Nombre y apellido,
2. Domicilio,
3. Localidad, CP, Provincia,
4. Teléfono,
5. e-mail,
6. Ocupación,
7. Producto,
8. Marca,
9. Sabor/es,
10. Fecha de vencimiento,
11. Nº de lote,
12. Cantidad comprada,
13. Cantidad reclamada,
14. Fecha de compra

Una vez recopilados los datos que se mencionaron en el párrafo anterior, el OPERADOR DE LA "YO HELADERIA" deberá dar aviso a GITANES SRL vía el departamento de Ventas para que el mismo complete el circuito del reclamo y de aviso al área de logística para coordinar el retiro de la muestra del producto reclamado y con el área de Control de Calidad el estudio de la misma.
Una vez obtenido el informe elaborado por los profesionales del área de Control de Calidad de GITANES SRL, éste último será el responsable de comunicar los resultados y formas de compensación en caso de corresponder al OPERADOR y este último deberá comunicar a su cliente (en caso de que el reclamo provenga de un consumidor final) el resultado del análisis de control de calidad.

TRATAMIENTO DEL RECLAMO:
Una vez comunicado el reclamo al departamento de ventas de GITANES SRL y enviada la muestra del producto reclamado con el chofer que GITANES SRL designe a tal efecto, el departamento de Control de Calidad de GITANES SRL procederá a efectuar los análisis químicos y biológicos que correspondan.
Obtenidos los resultados de los análisis, los mismos serán comunicados a GITANES SRL para transmitir los resultados y el mecanismo de compensación que corresponda.
De considerarlo necesario, GITANES SRL se pondrá en contacto directo con el cliente damnificado.

NOTA: EL OPERADOR, ANTE UN RECLAMO DEBERÁ DAR AVISO INMEDIATAMENTE GITANES SRL Y CONSERVAR LA MUESTRA DEL / LOS PRODUCTOS RECLAMADOS EN LAS MEJORES CONDICIONES DE PRESERVACIÓN POSIBLES PARA DAR MÁS PRECISIÓN A LOS ANÁLISIS DE CONTROL DE CALIDAD.

PLANILLA DE RECLAMOS

FECHA:

RECLAMO Nº **1230 – 00….**

DATOS PERSONALES

Nombre y apellido: _____ Domicilio: _____

Localidad: _____ CP**:** _____Provincia: _____

Teléfono: ( ) Celular: ( ) e-mail: _____

Ocupación: _____

Empresa distribuidora: _____

Nombre y apellido del vendedor (si lo conoce):_____

Nombre de la Heladería:_____

Dirección de la Heladería:_____

DATOS DEL PRODUCTO.

Producto:_____Marca: _____ Sabor/es: _____

Fecha de vencimiento: Nº de lote: Hora de elab:

Cantidad comprada: _____Cantidad reclamada: _____

DATOS DEL RECLAMO

Fecha de compra: ___ ___ ___ Fecha del reclamo_____ **Lugar_** _____

¿Conserva el comprobante de compra? **Si** **No**

Estado en el que el cliente deja el producto:

Derretida _____ Abollada_____ Deteriorada_____ Cristalizad_____Bien_____

	Sabor
	Packaging primario
	Packaging secundario
	Fecha de vencimiento
	Presencia de elemento extraño (*)
	Textura
	Color
	Aroma
	Intoxicación
	Promociones a cargo de la empresa
	Transporte / expedición de mercaderías
	Otras anomalías

DES CRIPCIÓN DEL RECLAMO

www.YOHELADERIAS.com.ar

(*) Indicar qué tipo de elemento, en qué lugar del postre lo encontró y en qué cantidad en el cuadro de descripción del problema

DATOS DEL TRASLADO DEL PRODUCTO A PLANTA GRAL. LAGOS. *(a completar por Gitanes SRL)*

Nombre de la persona que transporta el producto a planta Gral. Lagos_____

Fecha que llega el producto a planta Gral. Lagos_____

Estado en el que llaga la mercadería

Derretida _____ Abollada_____ Deteriorada_____ Cristalizada_____Bien_____

RESOLUCIÓN DEL RECLAMO

RESULTADOS DE ANALISIS DE CONTROL DE CALIDAD

Fecha de resolución_____ Firma del responsable _____

MANEJO DE AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECTANTES.

OBJETIVO
Disponer de un procedimiento escrito y válido para el manipuleo de los agentes químicos empleados en la desinfección de superficies, máquinas y elementos utilizados en los locales de venta al público YO HELADERÍAS.

RESPONSABILIDADES
Es responsabilidad de los encargados de la higiene de cada local (que el dueño/encargado designe a tal efecto) cumplir con el procedimiento escrito, como así también del dueño/encargado de verificar que este se cumpla.

AGENTE DE LIMPIEZA: Detergente común.
MODO DE PREPARACIÓN: Diluir 2 cucharadas soperas en 1 litro de agua caliente.

AGENTE DESINFECTANTE: Oxonia Activo.
MARCA: Ecolab.
PRESENTACIÓN: Envases plásticos rotulados (OXONIA PURO) que contienen 300ml de desinfectante.
MODO DE PREPARACIÓN:

1. Verter el contenido del recipiente plástico que contiene el desinfectante en un bidón de 30 litros de capacidad rotulado y completar hasta el total de su volumen con agua fría. (ESTO DEBE REALIZARSE PARTIENDO DEL BIDÓN VACÍO).
2. El bidón deberá encontrarse rotulado con la inscripción OXONIA 1%.
3. Fraccionar en rociador para desinfectar superficies y/o elementos de las máquinas de candy y cremera, como así también los elementos empleados en la preparación de la crema.

OBSERVACIONES
MANIPULAR LA OXONIA PURA CON PRECAUCIÓN, evitando en todo momento el contacto con manos y ojos.
Ante una salpicadura con Oxonia en los ojos se deberá abrir el grifo de agua, colocar la cara debajo del mismo y dejar que el agua recorra la zona.
NO DEBE HABER NINGÚN CONTACTO ENTRE LAS MANOS Y LOS OJOS.

AGENTE DESINFECTANTE: Hipoclorito de sodio.
CONCENTRACIÓN: 100g/l.
MODO DE PREPARACIÓN: Diluir 30ml de solución de hipoclorito de sodio en 10 litros de agua fría para obtener así una solución con 300ppm de cloro activo.

OBSERVACIONES
MANIPULAR EL HIPOCLORITO DE SODIO CON PRECAUCIÓN, evitando en todo momento el contacto con las manos y ojos.
Ante una salpicadura con Hipoclorito de sodio en los ojos, se deberá abrir el grifo de agua y colocar la cara debajo del mismo dejando que el agua recorra la zona. NO DEBE HABER NINGÚN CONTACTO ENTRE LAS MANOS Y LOS OJOS.

www.YOHELADERIAS.com.ar