

La aplicación de ozono en las campanas extractoras reduce de forma gradual las microcontaminaciones, al mismo tiempo que elimina al máximo posible los componentes olorosos que lleva el aire saliente

sanitarias ambientales de las cámaras frigoríficas. Un punto muy importante, porque las condiciones atmosféricas de temperatura y humedad del interior de las cámaras de refrigeración suelen traducirse en elevados índices de contaminación microbiana. En estos tratamientos es importante dosificar de forma constante el suficiente ozono, a fin de obtener en el

rapidez los componentes volátiles como el etileno, alcoholes, aldehídos, etc. Estos volátiles son producto de la maduración natural de las frutas y hortalizas, y de hecho son precursores o aceleradores de maduración por sí mismos, por lo que su eliminación implica un mayor tiempo de almacenamiento en cámaras sin mermas.

El ozono presenta numerosas e interesantísimas aplicaciones en hostelería, un sector donde interesa obtener desinfecciones o desodorizaciones intensas

ambiente la concentración de gas necesaria para asegurar el estado de desinfección ambiental en un tiempo determinado.

El mismo tratamiento implica el hecho de que se obtiene una desodorización completa de la cámara tratada, lo que es muy interesante cuando en una cámara se depositan y almacenan alimentos de muy distinta procedencia.

En particular, para las cámaras donde se almacenan frutas y hortalizas, el ozono elimina además con suma

- Tratamientos ambientales de puntos críticos:

Se pueden denominar "puntos críticos" a todas las zonas en las que, por las tareas que se realizan, pueda llegar a haber una gran carga contaminante o olorosa ambiental. El ejemplo más significativo es el cuarto o sala de almacenamiento de basuras. En estos habitáculos la carga contaminante y

olorosa puede llegar a ser un verdadero foco de infección. Otros ejemplos de este tipo de salas son las lavanderías, las salas de recogida de ropa sucia, etc. En cualquiera de los casos el ozono asegura una desinfección y desodorización ambiental constante.

- Tratamientos ambientales especiales:

En el sector hostelero hay zonas en las que pueden ser necesarios tratamientos de desinfección muy específicos. Este es el caso de la cámara de aire de los

depósitos de almacenamiento de agua de los hoteles. Normalmente los hoteles disponen de depósitos de almacenamiento de agua, que pueden incluso llegar a tener unas dimensiones considerables. Todos los depósitos de agua tienen la denominada "cámara de aire": la zona del interior del depósito comprendida entre el nivel de agua y el techo del mismo. Las condiciones atmosféricas de humedad y temperatura en esta cámara, sumado a la propia estancidad del agua, hace que aumente fácilmente la actividad microbiana, principalmente bacterias, mohos y algas, que se transfieren por contacto al agua. La práctica totalidad de estas contaminaciones

Obtener una concentración de ozono suficiente y constante en la cámara de aire de los depósitos de almacenamiento de agua de los hoteles implica una desinfección constante de la misma, teniendo como resultado un agua en perfectas condiciones sanitarias

microbianas provienen de la cámara de aire del depósito. Obtener una concentración de ozono suficiente y constante en dicha cámara de aire implica una desinfección constante de la misma, teniendo como resultado un agua en perfectas condiciones sanitarias.

- Desodorización de habitaciones:
Cuando, por cualquier motivo, una estancia del hotel o restaurante presenta olores difíciles de eliminar que persisten durante días, el ozono los elimina en pocos

minutos dejando el ambiente perfectamente limpio y habitable, listo para su uso.

Ozono: tratamientos de agua

Los tratamientos de agua mediante ozonización son innumerables, siempre como sistema de desinfección y oxidación. En el sector de la hostelería los tratamientos más significativos son el tratamiento del agua de los depósitos de almacenamiento, el tratamiento de piscinas, tratamiento del agua de las torres de refrigeración, etc.

- Tratamiento de depósitos de almacenamiento de agua:
Los tratamientos mediante ozonización de estos depósitos se utilizan como mantenimiento y mejora de la calidad de los mismos y del agua que contienen. De hecho, el ozono en estas aplicaciones no es un sustituto del cloro, sino que habitualmente se utiliza una combinación de los dos sistemas de desinfección, aprovechando las ventajas de las dos tecnologías. Por un lado, lo que es la propia desinfección se realiza mediante ozonización, ya

que el ozono tiene un poder desinfectante mucho mayor que el cloro, y por otro lado, cuando el agua ya está completamente desinfectada, se dosifica cloro para garantizar que el agua tenga un mínimo residual estable de producto desinfectante, para que no se contamine a lo largo de la red de distribución hasta su destino final.

Estos sistemas combinados dan como resultado una gran calidad del agua desde el punto de vista sanitario, mejorando sus características organolépticas (sabor, olor, y color).

ITEL: ASESORAMIENTO AL HOSTELERO

El Instituto Técnico Español de Limpiezas (Itel) es un organismo independiente de asistencia técnica, formación e investigación, desarrollo y promoción de las actividades relacionadas con la limpieza e higiene en su sentido más amplio.

A sus asociados del sector hostelero este Instituto ayuda, a través de sus servicios, a conseguir una reducción en los costes de limpieza de lencería y lavandería, así como a aplicar y controlar el servicio de limpieza e higiene para conseguir mayor productividad, menores costes e

incrementar el nivel de satisfacción de los huéspedes.

Entre los servicios especiales para establecimientos hosteleros y de colectividades, destacan las fichas técnicas coleccionables; los cursos de formación y gestión (gubernantas, camareras de habitación, limpieza...); servicio de análisis y accidentes sobre superficies o cosas, con los informes correspondientes; información puntual sobre nuevas tecnologías; amplísimo banco de datos, etcétera.

Además, el Instituto viene implantando desde hace años su sistema de supervisión y control de calidad a través de chequeos periódicos de limpieza. Para perfeccionar este sistema ha desarrollado "Clean Control", una aplicación informática destinada al control de calidad y chequeos para hoteles.

Más información: tel. 938 774 101
<http://www.itelspain.com>



El tratamiento mediante ozonización de piscinas se realiza con un sistema combinado de dosificación de ozono y cloro. Así se mejora de la calidad sanitaria y organoléptica del agua, obteniendo incluso un mejor aspecto visual del agua de la piscina

- Tratamiento de piscinas:

El tratamiento mediante ozonización de piscinas de destino público normalmente se realiza con un sistema combinado de dosificación de ozono y cloro. El ozono actúa como el agente desinfectante potente. Su dosificación se realiza en el proceso de recirculación del agua, de esta forma la dosificación de cloro se realiza sobre un agua con una gran calidad sanitaria.

La acción desinfectante del cloro se realiza combinándose con los distintos microcontaminantes que contiene el agua, produciéndose unos subproductos los cuales pueden incluso llegar a ser tóxicos, entre los cuales se encuentran las cloraminas. Por lo tanto, es muy importante rebajar al máximo posible las cargas contaminantes de un agua antes de proceder a su cloración. Por la misma razón, la dosificación de cloro puede ser mucho menor.

Estos sistemas se utilizan como mejora de la calidad sanitaria y organoléptica del agua, obteniendo incluso un aspecto visual del agua de la piscina en inmejorables condiciones, con un agua sin turbiedad, limpia y cristalina.

- Tratamiento de las torres de refrigeración:

El tratamiento de desinfección del agua utilizada en las torres de refrigeración requiere una especial atención, debido principalmente a que se le han atribuido en diversas ocasiones ser las causantes de

contaminaciones ambientales de tal envergadura que incluso han llegado a la opinión pública.

El causante más significativo de estas contaminaciones es la bacteria denominada legionela, que incluso puede llegar a provocar la muerte. Evidentemente los tratamientos que se realizan a estas aguas actualmente son muy exhaustivos, entre los que se encuentra el ozono. El grupo de contaminaciones bacterianas, entre las cuales se encuentra la legionela, son muy fácilmente eliminables mediante tratamientos de ozonización, debido a su gran efectividad bactericida.

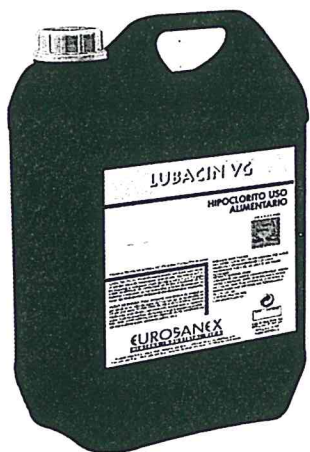
Por otra parte, estos microcontaminantes tienen una gran dificultad de crear defensas o resistencias frente a este desinfectante, debido a que el ozono actúa sobre los diversos microorganismos por distintos frentes (acción catalítica, ozonólisis, oxidación).

En conclusión, el presidente del Itel explica que, debido a la cada vez mayor sensibilización de los aspectos sanitarios en la industria hostelera, los sistemas de ozonización están adquiriendo un fuerte protagonismo en este sector, debido principalmente a la gran variedad de tratamientos y posibilidades que ofrecen. "El ozono, por sus características, es en muchas ocasiones el único sistema capaz de efectuar tratamientos de desinfección, desodorización y oxidación, con resultados muy satisfactorios, mediante dosificaciones en continuo para tratamientos ambientales".

sentencia a los insecticidas habituales. La familia de los lavavajillas. El versátil. El que abre el mundo de planchas, de formas, de colores, de texturas, de soportes, al mundo de los lavavajillas y, en general, de la "limpieza". Antibactericida. Es especialmente indicado para la desinfección de vajillas y es formulado en base a un principio activo que elimina agentes infecciosos, como el bactericida, DDAC, con una acción oxidante e inoxidable que consigue eliminar los microorganismos. He aquí el resultado: un lavavajillas que limpia y protege, que higieniza pacientemente y su calidad desinfectante es automática. Limpia y desinfecta todo. En cuartos de baño, aseos, cocinas, hospitales, etc. He aquí la calidad dermática.

pro

Verduras limpias



He aquí un nuevo lanzamiento de la firma Eurosanex para las cocinas y comedores colectivos de hostelería y colectividades. "Lubacin VG" es un eficaz desinfectante para frutas y verduras, indicado para la limpieza e higienización de vegetales crudos, conforme regula la actual Reglamentación Técnico Sanitaria de Comedores Colectivos.

EUROSANEX, S.L.

Pol. Ind. Masía de Espí Martín el Humano, s/n
46930 Quart de Poblet (Valencia)

Tel. 961 541 829

Fax: 961 522 792

Ref. 101 en el Boletín de Servicio al Lector

Anticucarachas

"Darosun" Anticucarachas es un potente insecticida formulado específicamente para combatir y eliminar las cucarachas y otros artrópodos de interés médico-sanitario. Muestra también una intensa actividad contra insectos (moscas, mosquitos, chinches de agua...) que suelen presentar resistencia a los insecticidas habituales.

Se caracteriza por una acción rápida, una actividad residual moderada y una efectividad comparativamente alta a temperaturas relativamente bajas. Se aplica mediante pulverización, por personal especializado.

JOSE COLLADO, S.A.

Avda. Sant Antoni

María Claret, 514 - entlo. 2

08027 Barcelona

Tel. 933 496 112

Fax: 933 514 640

Ref. 102 en el Boletín

de Servicio al Lector



ductos

Lavavajillas manuales de gran poder antigrasa

Laboratorios Bilper presenta una renovada familia de sus lavavajillas manuales. Bajo la marca "Krisbil", y con nuevo diseño de etiqueta y presentación, lanza "Krisbil" Vajillas Ultra y "Krisbil" Vajillas Ultra Plus Antibacterias, dos potentes lavavajillas manuales muy eficaces por su poder antigrasa, proporcionando un brillo uniforme a la vajilla, cubertería y menaje. La versión antibacterias elimina los gérmenes del estropajo y las diferentes piezas. Ambas referencias se comercializan a nivel industrial en envases de 5,

10 y 25 litros, y para consumo en formato de 750 cc, en envase de pet con cómodo tapón "push pull".

LABORATORIOS BILPER, S.A.

Avda. Pinoa, 17 48170 Zamudio (Vizcaya)

Tel. 944 520 007 Fax: 944 521 329

<http://www.bilper.es>

Ref. 103 en el Boletín

de Servicio al Lector



las noticias

Optimistas y pesimistas

El sector hotelero prevé cerrar el ejercicio 2002 con una caída de ingresos del 12%, según el secretario de la patronal de las zonas turísticas (Zontur), Ramón Estadella. En vista de esas perspectivas, Estadella afirmó que el sector "no puede compartir en absoluto la 'euforia' que detecta en el Gobierno sobre los datos de entrada de turistas". Entre enero y agosto, la ocupación de los hoteles turísticos descendió un 6% con una caída de alrededor del 10% de los ingresos del sector.

Según datos del ministro de Economía, Rodrigo Rato, el número de turistas contabilizados en agosto ascendió a 7,8 millones, lo que supone un crecimiento del 10,9% respecto al mismo mes del año anterior. Para el secretario general de Turismo, Juan José Güemes, el mes de agosto "ha supuesto una intensa recuperación turística". Para Güemes, el comportamiento del turismo en España es mucho mejor que el de otros mercados competidores "y nos hace ser moderadamente optimistas en los resultados anuales".

OBJETIVO: las comisiones bancarias

Distintas organizaciones empresariales de los sectores de turismo, hostelería y comercio (Feh, Zontur, Caave, Fehr, Cec y Anged) han creado una Comisión Intersectorial con el objetivo de alcanzar una reducción de las tasas de intercambio y de las correspondientes comisiones soportadas por las ventas realizadas con tarjetas de crédito y débito.

Según los sectores afectados, "la fijación de la tasa de intercambio entre bancos constituye una restricción a la competencia y, además, ésta no siempre es razonable y equitativa". La nueva Comisión insiste además en que los únicos costes que se trasladen a las empresas sean "los relativos al procesamiento de la transacción, la garantía de pago y el período de financiación gratuita".

A favor de reducir el Iva

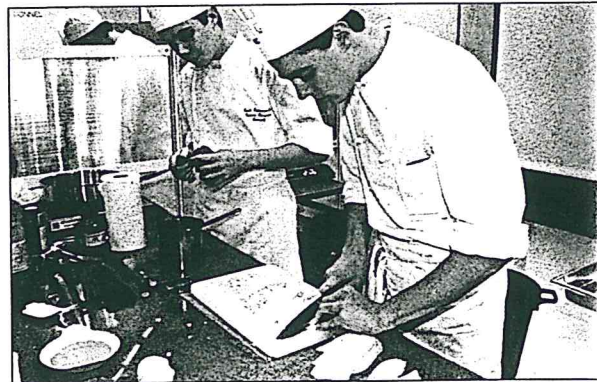
El presidente de la Comisión Europea, Romano Prodi, ha expresado, al primer ministro francés, Jean-Pierre Raffarin, su apoyo "en principio" a la idea de aplicar el tipo reducido del Iva al sector de la restauración.

Prodi advirtió que la decisión será "muy difícil", ya que es preciso que haya unanimidad en materia fiscal. En 2003, se procederá a una revisión global de los tipos reducidos.

LA HIGIENE EN EL RESTAURANTE

Según los profesionales del Instituto Técnico Español de Limpieza (Itel), cuando acudimos a un restaurante deseamos que nuestro plato disfrute de una exquisita comida y de una esmerada atención, pero hay algo más: la limpieza. No hay que olvidar la anécdota de un restaurante tradicional y agradable con un estupendo menú, en donde un camarero se le cae un poco de lechuga al suelo y, pensando que el cliente no lo ve, lo recoge y lo vuelve a colocar en el plato que a continuación el cliente muy sonriente, lleva al comensal. Si algún cliente observa este comportamiento, lo más probable es que... nunca vuelva a comer allí.

Es primordial que los establecimientos de restauración cumplan



las normas de higiene y seguridad en el manejo de los alimentos y establecer los máximos estándares de calidad en el servicio.

Según los expertos de Itel, algunos aspectos a evaluar pueden ser la recepción de alimentos, el almacenamiento, la refrigeración y congelación, la limpieza del local, el manejo de sustancias químicas, el desengrase de las campanas extractoras, las chimeneas de extracción, la higiene en los sanitarios, el manejo de basuras, el control de plagas y, sobre todo, la limpieza e higienización de la zona de preparación de comidas crudas.

El cumplir con las normas de higiene exige la utilización de conocimientos y procedimientos que, actualmente, están a nuestra disposición para garantizar no sólo el manejo higiénico de los alimentos, sino también la limpieza e higiene de las cocinas colectivas, cámaras frigoríficas y demás superficies donde se elaboran, sin olvidar las superficies en donde se consumen dichos alimentos.

Por todos esos razonamientos, se hace indispensable que el personal que interviene en la fase productiva del sector restauración conozca las enfermedades transmitidas por los alimentos, las intoxicaciones, los alimentos contaminados, los métodos de desinfección, las etapas en que pueden contaminarse los alimentos y sus causas, la contaminación biológica, la producción de toxinas, la contaminación física, la contaminación química, la higiene personal, los requerimientos para el área de lavado de manos, las prácticas prohibidas en el servicio de alimentos, la limpieza y desinfección de superficies y equipos, los procedimientos para lavar la vajilla