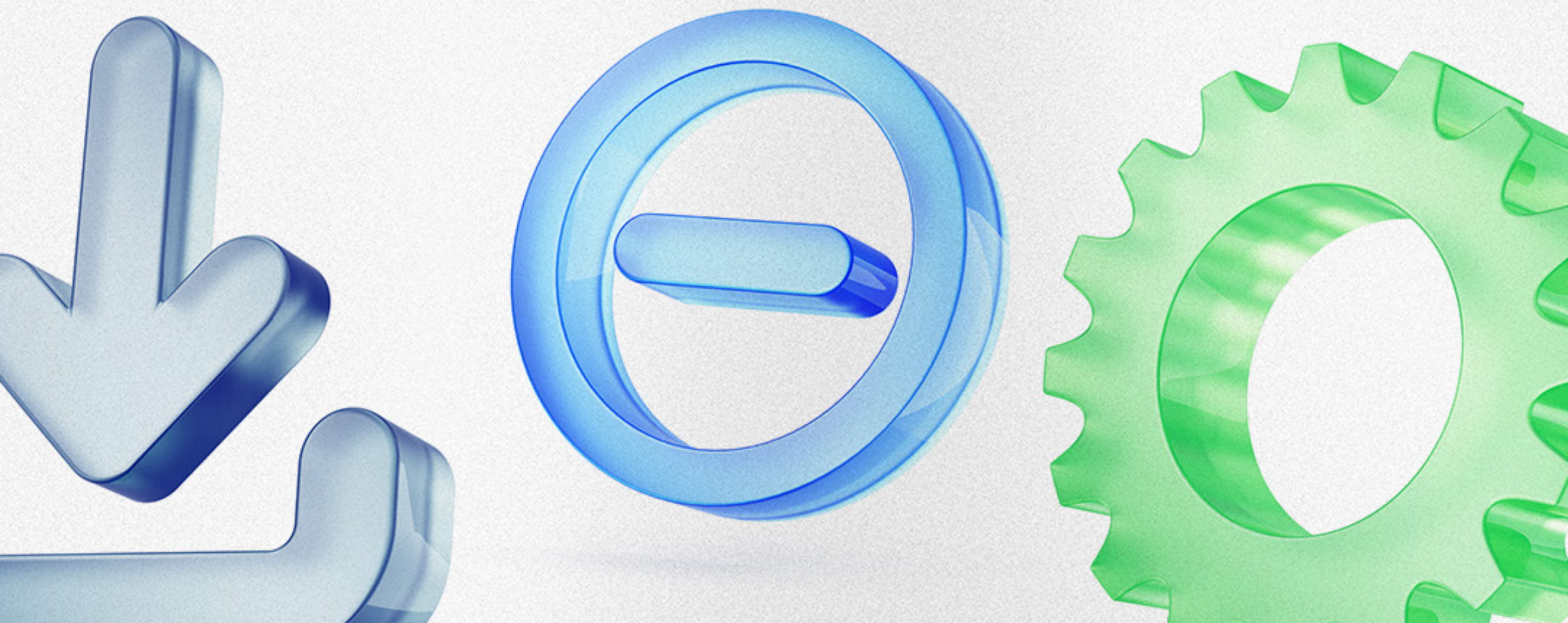


OS **3** **ERROS** MAIS COMUNS NA LIMPEZA PROFISSIONAL



1

USAR O PRODUTO
ERRADO PARA
A SUPERFÍCIE
ERRADA

Compromete a eficácia e pode
causar contaminação cruzada.

2

NÃO SEGUIR
A DILUIÇÃO
CORRETA DOS
PRODUTOS

Prejudica a limpeza e pode
danificar as superfícies.

3

FALTA DE
PADRONIZAÇÃO
E USO INCORRETO
DE UTENSÍLIOS

Eleva o risco de
contaminação e retrabalho.

7 USAR O PRODUTO ERRADO

Esse é um dos erros mais comuns na limpeza profissional. O uso de um produto inadequado pode comprometer a eficácia do processo, danificar superfícies e representar riscos à saúde e à segurança.

Exemplos comuns incluem o uso de desinfetante em locais que necessitam de desengordurante, aplicação de produtos abrasivos em pisos sensíveis ou limpeza de superfícies delicadas com químicos corrosivos.

COMO EVITAR:

Sempre leia o rótulo e a ficha técnica do produto.

Escolha produtos indicados para o tipo de sujeira e superfície.

Realize treinamentos periódicos com a equipe sobre o uso correto dos produtos.



2 DILUIÇÃO INCORRETA

A diluição incorreta é outro erro muito recorrente. Produtos concentrados precisam ser diluídos conforme orientação do fabricante. Quando a diluição é feita de forma errada, há prejuízos tanto na eficiência quanto na segurança.

CONSEQUÊNCIAS:

Diluir demais: o produto perde eficácia.

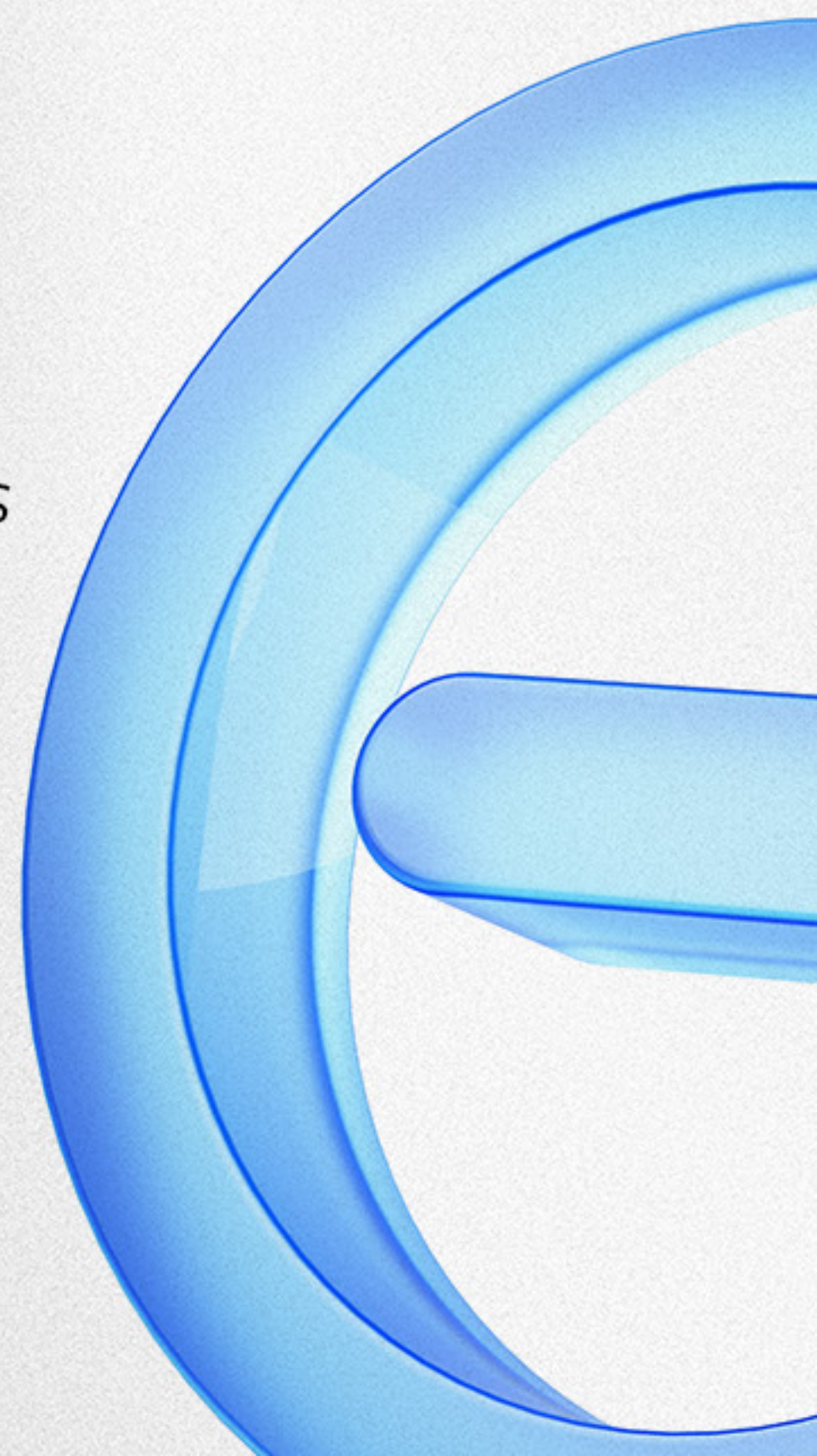
Diluir de menos: pode causar danos à superfície e riscos à saúde.

COMO EVITAR:

Utilize dosadores ou sistemas automáticos de diluição.

Tenha tabelas de diluição visíveis nos pontos de preparo.

Treine a equipe com frequência para padronizar o processo.



3 FALTA DE PROCESSO PADRONIZADO

Sem um processo padronizado, cada colaborador executa a limpeza de uma forma diferente, o que leva a resultados inconsistentes, retrabalho e insatisfação do cliente.

SINTOMAS DESSA FALHA:

Ambientes com aparência desigual após a limpeza.

Perda de tempo com tarefas repetidas ou mal feitas.

Falta de controle de qualidade no serviço prestado.

COMO EVITAR:

Crie rotinas de limpeza bem definidas.

Elabore checklists de verificação para cada ambiente.

Invista em treinamentos constantes e acompanhe o desempenho da equipe.

