Cartilla Limpieza & Desinfección- Industrial de alimentos.

Los microorganismos son formas de vida tan pequeñas que no se pueden ver a simple vista, pero como se encuentran en todas partes, pueden contaminar los alimentos y dañarlos o causarnos enfermedades.

Los alimentos pueden contaminarse con microorganismos o con otras sustancias si entran en contacto con superficies, equipos, utensilios y locales sucios.

Es muy importante que en los lugares en donde se acopian o procesan alimentos se tengan definidas las medidas de higiene y que las personas que trabajan en las plantas de proceso o en los centros de acopio conozcan los principios básicos de Limpieza y Desinfección para
evitar la contaminación de los productos.

SER
SENA Emprende Rural

¿QUÉ VAMOS A LIMPIAR Y DESINFECTAR?

Todas las superficies en contacto con las manos: cuchillos, herramientas, tablas de picar, recipientes, cepillos, etc.

Todas las superficies que estén en contacto con los alimentos durante la cosecha, transporte, acondicionamiento, proceso o distribución, tales como recipientes(cajas plásticas, etc.), equipos (pilas, mesas, etc.), medios de transporte (camiones, carretas, etc).

Las instalaciones del Centro de Acopio o la Planta de Proceso: paredes, pisos, desagües, alrededores, etc.



SER
SENA Emprende Rural

Antes de explicarle como se hace la Limpieza y Desinfección, es necesario definir algunos
términos:

- Limpieza: eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras

materias.

- Desinfección: reducción o disminución de los microorganismos presentes, por medio de agentes químicos y/o físicos, a un nivel que no sea dañino para el alimento o para el ser humano.

- Solución: combinación de un sólido o de un producto concentrado con agua,

para obtener una distribución homogénea de cada uno de los componentes.

Métodos para lavar los equipos y los utensilios

Hay dos métodos básicos para lavar utensilios y equipos. El método manual y el método mecánico, ambos son igualmente satisfactorios, si se realizan bien.

1 Lavado manual

Se requiere de una estación de lavado preferiblemente con tres compartimentos y agua caliente, jabón e implementos de limpieza. Los pasos que se deben seguir en un proceso de limpieza manual son:



2 Lavado mecánico

El lavado mecánico se realiza en máquinas lavadoras de utensilios, pero siguen los pasos básicos utilizados en la limpieza manual: raspado y enjuague, aplicación del detergente y remoción de suciedad, enjuague del detergente, además incluye el proceso de desinfección. La persona encargada de la limpieza mecánica debe estar totalmente entrenada y conocer cada una de las funciones de la máquina, asegurarse de que está correctamente instalada, que haya suficiente agua para el enjuague y que la temperatura del agua de enjuague sea la adecuada, que las cantidades de detergente y desinfectante sean las correctas.

Métodos para desinfectar los equipos y los utensilios

El calor y los productos químicos son los dos métodos que usted puede usar para desinfectar.

a Método de agua caliente

El calor destruye los microorganismos. Este método consiste en desinfectar con agua caliente o vapor. Si el proceso es manual se sumergen los utensilios en agua caliente. Una recomendación es que el agua esté a 77°C durante 30 segundos, dicha temperatura debe ser constante. Si hay una máquina de limpieza y desinfección, la temperatura que se recomienda para desinfectar debe estar entre 82°C y 90°C.

b Método con soluciones desinfectantes

El método de desinfección química es el más utilizado y es efectivo para eliminación de microorganismos. Existe gran variedad de productos químicos que pueden eliminar y evitar el crecimiento de los microorganismos. Sin embargo, muchos no se recomiendan en superficies que están en contacto con alimentos, porque podrían dañar los equipos y utensilios. Por eso es importante que en los establecimientos donde se manipulan alimentos, se utilicen desinfectantes autorizados y su manejo sea controlado, de esta manera evitaremos una contaminación química de los alimentos.

Los desinfectantes más usados en los establecimientos donde se preparan alimentos, son:

- ☑ Cloro
- ☑ Yodo
- ☑ Amonio



En este método, usted debe controlar las siguientes variables:

- Tiempo de inmersión: Debe sumergir los utensilios por un tiempo específico para asegurar que elimine los microorganismos.
- Temperatura de la solución: Debe ser uniforme, se recomienda un rango de temperatura que va de 24°C a 49°C.
- Concentración de la solución: Varía de acuerdo al tipo de desinfectante, por lo que se debe seguir la recomendación de la empresa.

Programa de limpieza y desinfección

Los programas de limpieza y desinfección son necesarios en toda planta de alimentos y establecimientos de servicios de alimentación, ya que aseguran que ésta se lleve a cabo en los momentos indicados y siguiendo los procedimientos establecidos.

Para iniciar un programa de limpieza y desinfección es necesario **ORGANIZARSE** y plantearse cuatro preguntas básicas

- ¿Qué necesito limpiar y desinfectar?
- ¿Cómo voy a limpiarlo y desinfectarlo?
- ¿Con qué frecuencia se va a limpiar y desinfectar?
- ¿Quiénes son las personas responsables de limpiar y desinfectar?

1 *¿Qué necesito limpiar y desinfectar?*

Un grupo de personas define las necesidades de limpieza y desinfección (áreas de proceso, áreas de cocina, mesas de trabajo, pisos, paredes, equipos, utensilios, etc)Los programas de limpieza y desinfección deben ser planeados con tiempo, así que deben establecer cuáles son las necesidades de higienizaciones diarias, semanales, mensuales y anuales en una planta de alimentos.

SER
SENA Emprende Rural

2 ¿Cómo voy a limpiarlo y desinfectarlo?

Escriba los procedimientos de limpieza y déselo a su personal. Esto servirá de guía, ya que le indicará paso a paso la forma en que se realizarán las tareas de limpieza y desinfección. Especifique las herramientas de limpieza y los productos químicos con su nombre que se necesitan para aplicar los procedimientos (escobas, cepillos, esponjas, guantes, detergente, desinfectante, trapos y otros).

3 ¿Con qué frecuencia se va a limpiar y desinfectar?

Se hace un horario de limpieza y desinfección. El horario debe planearse junto con el departamento de producción para evitar que las actividades de limpieza y desinfección se realicen al mismo tiempo que se preparan los alimentos. Recordar que la limpieza y desinfección se debe hacer al inicio y al final del turno o cuando se cambian productos durante la preparación. Por lo que es importante que se programe de manera que haya suficiente tiempo para la limpieza.

4 ¿Quiénes son los responsables de limpiar y desinfectar?

a) ***Personal:*** Debe ejecutar el programa de limpieza y desinfección, por lo que debe estar entrenado(a) para hacerlo correctamente.

b) ***Supervisor(a):*** Debe vigilar que las tareas de limpieza y desinfección se llevan a cabo adecuadamente y realizar inspecciones periódicas.

c) ***Jefatura:*** Debe monitorear y evaluar si el programa y los métodos de limpieza y desinfección están funcionando y son efectivos para prevenir la contaminación de los alimentos.

¿Cuándo de debe aplicar el proceso de limpieza y desinfección ?

A Continuación se muestra un ejemplo de un formato sencillo de limpieza y desinfección:

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

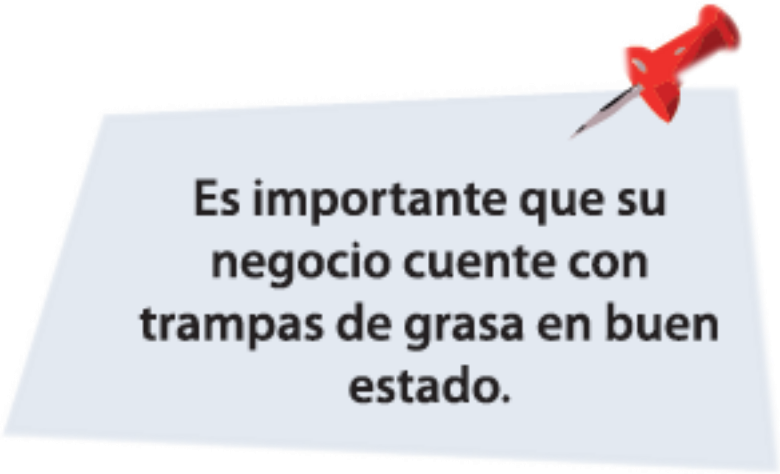
¿QUÉ?	¿CUÁNDO?	¿CON QUE?	¿COMO?	¿QUIÉN?
Equipo, utensilio, infraestructura	Frecuencia: día, semana, mes	Implementos que se van a utilizar para realizar la limpieza (herramientas de limpieza y los productos químicos con su nombre)	Escribir los procedimientos de limpieza. Es una guía paso a paso	Persona responsable de realizar este proceso

Manejo de grasas y aceites

Uno de los ingredientes claves en nuestra cocina son las grasas y/o aceites. ¿Usted se a preguntado cuál es la manera adecuada para desecharlos?

IMPORTANTE

a) **Nunca tirar los aceites en los desagües ni en los caños**
b) **Entregar a terceros autorizados los aceites y grasas**
c) **Depositar el aceite o grasa en botellas, que una vez llenas, se deben sellar y depositar en la basura**



SER
SENA Emprende Rural