

LIMPIEZA Y DESINFECCION

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 o locales sucios.

Es muy importante que en los lugares en donde almacenamos y producimos nuestros productos alimenticios, se tengan definidas las medidas de higiene y que las personas que trabajan en la planta conozcan los principios básicos de Limpieza y Desinfección para evitar la contaminación de los productos.

¿QUÉ VAMOS A LIMPIAR Y DESINFECTAR?

Todas las superficies en contacto con las manos: máquinas, envases, elementos de trabajo, materias primas, recipientes, etc.

Todas las superficies que estén en contacto con los alimentos durante el

transporte, almacenamiento, acondicionamiento, proceso o distribución, tales como recipientes (cajas plásticas, envases, estibas, mesas de trabajo, etc.), equipos (máquinas selladoras, envasadoras, etc.), medios de transporte (camionetas, motos, furgones, etc).

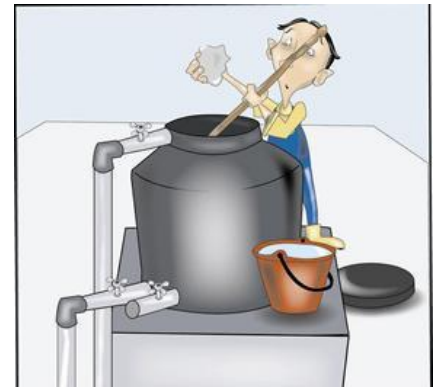
Las instalaciones de la Planta de Producción, paredes, pisos, desagües, alrededores, etc.

Antes de explicar 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.

PASOS PARA LA LIMPIEZA

1. Recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad que están presentes en el artículo o lugar que se va a limpiar.
2. Humedecer con suficiente agua potable el lugar o superficie que se va a limpiar.
3. Preparar la solución de detergente que se va a usar.
4. Enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución de detergente con una esponja o cepillo (estos artículos deben estar limpios). Restregar la superficie fuertemente con la ayuda de una esponja o cepillo, eliminando toda la suciedad posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien hecha de modo que todo quede completamente limpio.
5. Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para dejar que el detergente actúe (puede ser por tres o cinco minutos).
6. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.
7. Después del enjuague observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con jabón hasta que quede completamente limpio.

PASOS PARA LA DESINFECCIÓN

1. Primero debemos estar seguros que la superficie se encuentra limpia, si no es así, hay que limpiarla como se explicó anteriormente.
2. Antes de proceder a desinfectar debemos tener lista la solución desinfectante.
3. Aplique esta solución sobre el lugar o superficie que se va a desinfectar.
4. La solución desinfectante se deja sobre el lugar que estamos desinfectando por un tiempo míni-

mo de 10 minutos, en el caso del cloro no es necesario enjuagar.

5. Durante este tiempo es que se está logrando eliminar la mayor cantidad posible de microorganismos, de modo que el producto a elaborar quede bien limpio.

Tenemos otras cosas importantes que usted debe saber...

1. El personal que lleve a cabo los trabajos de Limpieza y Desinfección esta bien capacitado.
2. El agua que utilizamos para la limpieza y desinfección es potable.
3. Los productos de limpieza y desinfección se utilizan de manera que no contaminan la superficie de los equipos y/o a los alimentos, y están aprobados para usarse en fábricas de alimentos, por FDA de Estados Unidos.
4. Todos los productos de limpieza y desinfección se almacenan en un lugar seguro, fuera del área de proceso.
5. Todos los productos de limpieza y desinfección están rotulados y contenidos en recipientes que sólo contienen este tipo de productos.
6. Los cepillos y escobas se mantienen suspendidos en el aire, sobre una superficie limpia cuando no se están usando.
7. Las mangueras cuentan con su pistola, para evitar el desperdicio de agua.
8. Las mangueras se mantienen enrolladas y guardadas en forma colgada para que no entren en contacto con el piso.
9. Las superficies de contacto utilizadas para la elaboración y/o almacenamiento de los productos, siempre están limpias.
10. Cuando utilizamos los equipos y utensilios en una operación de producción continua, las superficies en contacto se limpian cada vez que se hace cambio de sabores o cada vez que sea necesario. limpiadores, tienen poder para separar la sucie-

12. Los equipos que están compuestos de varias partes (tubería de conducción, dosificador de cloro, bombas sumergibles, filtros), se desarmen y se limpian muy bien todas sus piezas o partes.
13. El jabón se disuelve previamente en agua potable en las concentraciones que se recomienda usar según el producto.
14. La desinfección se hace después de haber limpiado el lugar o superficie, nunca antes.
15. Para desinfectar utilizamos una solución de cloro o algún otro agente desinfectante, generalmente productos avalados y certificados para uso en plantas de alimentos, productos importados de Estados Unidos y/o Canadá, con aprobación de la FDA.
16. La concentración del agente desinfectante varía según el producto y lugar que vamos a desinfectar.
17. Utilizamos una manguera para aplicar agua, igualmente recipientes completamente limpios como baldes.
18. El tiempo que se deja una superficie en contacto con el detergente puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y del tipo de detergente que se esté usando, siempre atendiendo las recomendaciones que nos han dado los fabricantes del producto.
19. Nunca lavamos cosas sobre el piso, pues las estaríamos contaminando en lugar de limpiarlas.
20. No se utiliza la mano para esparcir la solución del agente desinfectante, utilizamos un recipiente para verterla sobre la superficie. Igualmente una bomba hidrolavadora de modo que la solución desinfectante se rocía sobre la superficie en forma de una lluvia fina, obteniéndose una distribución homogénea de la solución.
21. Después de que realizamos operaciones de limpieza o desinfección, procedemos a una revisión detallada para verificar que todo está bien limpio. No tocamos con la mano ni con ningún otro utensilio, porque lo podríamos volver a contaminar.
22. El recipiente en el que se mezcla la solución de desinfectante y todos los utensilios que se usan están limpios (lavado con agua y detergente).

Como las soluciones de detergente y desinfectante son tan importantes vamos a explicar como hacerlas...

- Una solución de desinfectante o de detergente se hace disolviendo un producto detergente o desinfectante) en agua, en una cantidad que se debe medir, según la recomendación que el fabricante nos haya dado, para medir el detergente o desinfectante, utilizamos una balanza o un recipiente de medida con graduaciones (probeta, beaker, botella, taza de medir) que nos permite ver correctamente la cantidad que necesitamos medir. Esta cantidad medida la colocamos en un recipiente, un balde (completamente limpio), de tamaño apropiado para el volumen de solución que se estamos preparando. Luego le agregamos el agua potable, en la cantidad requerida según la cantidad de desinfectante agregado (siempre siguiendo la recomendación técnica).
- Los detergentes y desinfectantes que utilizamos dependen del tipo de suciedad que estemos removiendo, Las empresas que nos suministran este tipo de productos tienen los conocimientos técnicos necesarios para prestarnos una buena asesoría acerca de los detergentes y desinfectantes que debemos usar.

COMPUESTOS UTILIZADOS PARA LIMPIEZA

- Compuestos alcalinos: son de naturaleza alcalina (pH mayor de 7). Son de acción muy fuerte, utilizados para eliminar suciedades pesadas como las que se encuentran en los hornos, también pueden remover grasas. Los otros considerados de fuerza media, se usan diluidos para limpiar suciedades livianas.
- Compuestos ácidos: son de naturaleza ácida (pH menor de 7). Se utilizan para remover materiales incrustados en superficies. Se usan para tipos específicos de limpieza, no pueden ser utilizados como detergentes de todo propósito.
- Detergentes sintéticos: son llamados también agentes humedecedores, tienen una función muy importante como componentes de agentes

dad de las superficies sucias y no causan irritación ni daño alguno, también se eliminan fácilmente con enjuagar con agua.

- Limpiadores solventes: son productos que contienen alcohol o éter y se utilizan para disolver depósitos sólidos. Se usan para eliminar suciedades generadas por productos derivados de petróleo como aceites lubricantes y grasas.

COMPUESTOS UTILIZADOS PARA DESINFECCIÓN

Al igual que los compuestos para limpieza, existe una gran variedad de desinfectantes y sistemas de desinfección:



1. Desinfección con vapor y/o agua caliente: los microorganismos se pueden destruir la entrar en contacto con el agua caliente, no es un método muy utilizado ya que se requiere de mucha energía para su aplicación.
2. Desinfección química: Estos son compuestos químicos que varían mucho en sus formas de uso y composición. La eficiencia de estos desinfectantes depende de muchos factores como tiempo de exposición, temperatura, concentración etc. Algunos ejemplos de ellos son:
3. Compuestos de cloro: Las sustancias que contienen cloro como los hipocloritos y el dióxido de cloro, tienen un efecto importante sobre los microorganismos, además de ser baratos. Puede causar corrosión en los metales.
4. Compuestos de yodo: Las sustancias que contienen yodo como yodóforos, soluciones de alcohol-yodo, etc., pueden usarse también como desinfectantes, el efecto es muy rápido y funciona en una amplia variedad de microorganismos. Se debe tener cuidado de eliminar los residuos pues

pueden causar corrosión en los metales.

5. Compuestos Amonio Cuaternario: Estos compuestos son utilizados para desinfectar paredes, pisos, equipos y otros. Requieren de enjuague después del uso.

AGUA PURA LUKAS, en la aplicación del Programa de Limpieza y Desinfección, está escrito en el Manual de Operaciones y procedimientos con el fin de que la limpieza se haga siempre de la misma manera, en el momento oportuno y de modo que no quede ningún lugar o superficie sin limpiar.

El Manual de Limpieza y Desinfección explica claramente qué limpiar, cómo hacerlo, cuándo hacerlo, lo que se requiere para hacerlo y los responsables de hacerlo. Además en el Manual se contempla:

- Principios técnicos necesarios
- Información técnica de los detergentes y desinfectantes que se usarán según el tipo de suciedad que se presente.
- Información de Proveedores.
- Los procedimientos e instructivos de limpieza y desinfección que se aplicarán, quiénes aplicarán estos procesos y cada cuanto tiempo se harán según el lugar o artículo que se limpie y desinfecte, cómo preparar las soluciones del agente desinfectante.

“ LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SON IMPORTANTES Y SON UNA INVERSIÓN PARA ASEGURAR LA CALIDAD DE LO QUE ESTAMOS PROCESANDO”.



¿Sabes lavarte las manos?



1

Usa jabón Líquido



2

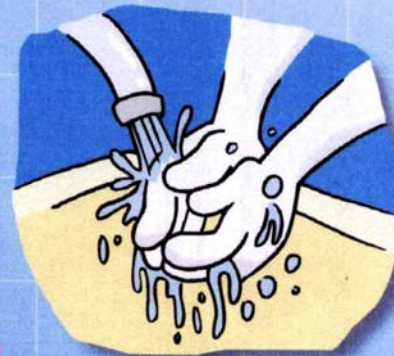
Talla las palmas, El dorso y entre Los dedos

3

Lavalas por 20 seg. Sin olvidar los codos



4



Enjuaga muy bien

5

Seca las Manos con Toalla Desechable

Lukas
AGUA PURA
SALUD OCUPACIONAL



6

Cierra la llave del Agua y la puerta Con la misma toalla, Tirala en la caneca

