

CAPACITACIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



En las plantas de producción de alimentos existen dos fuentes de contaminación que son, materias primas que se utilizan para elaborar el alimento y los manipuladores. Donde se depositan microorganismos que pueden contaminar mediante contacto directo con los alimentos causando contaminación cruzada, Por esta razón los equipos, superficies de trabajo y utensilios que entran en contacto con los alimentos deben limpiarse y desinfectarse, partiendo de lo anterior es importante que las empresas de alimentos deben diseñar, implementar y cumplir un plan de limpieza y desinfección.

LA LIMPIEZA Y LA DESINFECCIÓN

LIMPIEZA



La limpieza es la remoción de suciedad como el polvo y residuos de alimentos, grasas y otros, por este motivo las superficies deben ser limpiadas correctamente, para permitir que el desinfectante pueda entrar en contacto directo con los microorganismos.

DESINFECCIÓN



La desinfección consiste en eliminar los microorganismos de superficies y equipos hasta un nivel adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar su alteración.

ETAPAS DEL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. PREPARAR LA LIMPIEZA

El propósito de esta etapa es:

- Disponer de los recursos necesarios para realizar las actividades de limpieza y desinfección.
- Contar con el área o superficie a limpiar lista para realizar las actividades.
- Disponer del personal para ejecutar las actividades.



2. REMOVER SUCIEDAD

Esta etapa se remueve la suciedad y residuos visibles desde las superficies. Se puede hacer mediante remoción física de estos residuos o con ayuda de agua. En esta etapa no se aplican detergentes, solamente se remueven los residuos que no están impregnados.



3. LIMPIAR

La limpieza tiene el propósito de remover suciedad impregnada en las superficies. En general se ocupan detergentes para ayudar a remover. Se requiere aplicar restregado para ayudar a la remoción de los residuos impregnados.



4. ENJUAGAR

Cuando se aplican detergentes para remover residuos impregnados se deben enjuagar las superficies. El enjuague tiene dos propósitos.

- Remover los residuos suspendidos en las soluciones de detergentes.
- Remover las trazas de detergentes a fin de que estos no contaminen los alimentos.



5. DESINFECTAR

Solo cuando se haya completado el enjuague deberá aplicarse la solución de desinfectante, abarcando toda la superficie y asegurando el tiempo de contacto para que haga efecto en los microorganismos.



6. PASOS FINALES

- Enjuagar después de desinfectar: Si el fabricante del desinfectante lo recomienda.
- Dejar secar y proteger al equipo o utensilios.
- Volver a desinfectar después de armar el equipo.
- Limpieza de utensilios y equipos usados en la limpieza.



Elaborado por
ANGIE NATALIA NARANJO DOMINGUEZ
MIGUEL ANGEL SANCHEZ ROMERO