



elika

Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Descripción

Las instalaciones donde se reciben, preparan y expenden alimentos deben dar seguridad higiénica. Deben estar diseñadas de forma que favorezcan y faciliten tanto la higiene personal como la limpieza y desinfección de locales y equipos.

El Plan de Limpieza y Desinfección (L + D) agrupa el conjunto de operaciones que tienen como fin eliminar la suciedad y mantener controlada bajo mínimos la carga microbiana. La limpieza y desinfección debe actuar sobre las distintas superficies de trabajo: utensilios, equipos, paredes, suelos y techos,....

Los procedimientos de limpieza y desinfección deberán satisfacer las necesidades particulares de cada establecimiento y se registrarán por escrito en programas que sirvan de guía a los empleados y a la administración.

La **limpieza** tiene como objetivo la eliminación de la suciedad orgánica y/o inorgánica adherida a las superficies, sin alterar éstas, siendo a su vez lo más respetuoso posible con el medio ambiente.

La **desinfección** tiene como objetivo la destrucción o reducción en mayor o menor medida de los microorganismos presentes en las superficies, hasta reducir la carga microbiana de las mismas a niveles que no sean nocivos ni para la salud de los consumidores, ni para la calidad de los alimentos.

Para desarrollar un protocolo de limpieza y desinfección se tendrá en cuenta:

- ♣ Tipo de superficies, que deben ser fáciles de limpiar, evitándose los materiales porosos en beneficio de aquellos impermeables e inalterables.

- ♣ Tipo de suciedad sobre la que se desea actuar, pues un producto puede ser muy eficaz frente a un sustrato y tener un efecto nulo frente a otro diferente.

- ♣ Tiempo y frecuencia con la que se realizarán las actividades pues si se distancian en exceso pueden darse incrustaciones o residuos adheridos a superficies que originen crecimiento de microorganismos o compuestos tóxicos, siendo posteriormente su limpieza más complicada

2

Metodología y documentación

El Plan de limpieza y desinfección será un documento escrito que recoja todo lo referente a estas operaciones, de una forma regular y sistemática.

Se deberá tener en cuenta:

1) Todas las dependencias o salas de la industria

Será necesario señalar los flujos de los materiales, personal y alimentos diferenciados de una forma explícita para evitar las contaminaciones cruzadas.

2) Las instalaciones, equipos y útiles que se emplean en la empresa, susceptibles de limpiar y/o desinfectar.

3) El personal responsable de la ejecución del Plan

Designará a una persona como verificador de ese plan y será distinta a la que ejecute el Plan.

4) La metodología y forma de proceder a la limpieza y desinfección.

MÉTODO DE LIMPIEZA

Limpiar utilizando un método **general** de limpieza siguiendo los siguientes pasos:

- a) Recoger o **proteger** los alimentos que pueden contaminarse en el proceso de limpieza.
- b) **Eliminar** la suciedad más visible, sin aplicar ningún producto: recogiendo, frotando o cepillando.
- c) **Enjuagar** previamente, antes de aplicar cualquier producto, preferiblemente con agua caliente para evitar acumulación de suciedad en el agua de lavado.
- d) Aplicar el **detergente** o desengrasante, siguiendo las instrucciones del fabricante.
- e) **Aclarar** con agua templada y abundante para retirar los restos de suciedad y de detergente.
- f) Aplicar el **desinfectante**, teniendo en cuenta el tiempo de aplicación y la concentración del producto (Alternativamente, en los casos en que sea necesario, se realizará una desinfección térmica por inmersión de utensilios durante 2 minutos a 80 °C).
- g) **Aclarar**, finalmente, cuando el desinfectante lo requiera (los clorados o lejías, por ejemplo).
- h) Si el desinfectante aplicado lo requiere, se **secará** lo antes posible con materiales de un sólo uso (papel desechable). Si es posible, el mejor secado es el que se hace al aire tras un aclarado con agua caliente.

5) La periodicidad o frecuencia con la que se realizan las operaciones

Diaria

- Las superficies (mesas de trabajo, tablas de corte) y suelos.
- Utensilios (cuchillos, cacerolas, sartenes, envases, vajilla...).
- Maquinaria (cortadoras, picadoras, batidoras...) que hayan estado en contacto directo con los alimentos.

- Además se limpiarán entre usos en caso de haberlos utilizado con alimentos incompatibles (crudos de diferentes orígenes, crudos y elaborados...).

Periódica

La limpieza de otros elementos (cámaras, despensas,...) o de las instalaciones (paredes, techos), si no se ensucian a diario, podrá ser periódica.

La finalidad es garantizar que siempre se encuentren limpios y, por tanto, la frecuencia de esta limpieza debe fijarse en función de las necesidades propias de cada establecimiento y actividad.

6) Los productos utilizados deben ser aptos para su uso en la industria alimentaria

- ❖ Para la limpieza se utilizarán productos químicos como detergentes, en combinación con métodos físicos como la aplicación de agua o vapor a determinada presión y temperatura.

La elección del producto de limpieza dependerá de factores como el tipo de suciedad, toxicidad del producto, el método de aplicación, el material a limpiar, la dureza del agua,..

- ❖ Para la desinfección se emplearán tratamientos físicos o desinfectantes.
- ❖ De los productos utilizados deberán aportar además la siguiente información:
 - Razón social del fabricante
 - Nombre social del producto
 - Registro sanitario del fabricante o distribuidor de los productos
 - Los desinfectantes deberán estar inscritos en el Registro Oficial de plaguicidas
 - Composición, acción, modo de empleo y dosificación



7) Útiles y elementos empleados para realizar las tareas limpieza y desinfección

Se deben describir brevemente los útiles que se utilizan para realizar la limpieza y desinfección. Éstos deben estar en buenas condiciones de conservación, limpiándolos y renovándolos cuando sea necesario.

Se debe evitar el uso de trapos o bayetas de tela, sustituyéndolas por papel desechable de un solo uso.

8) Almacenamiento del material de limpieza

- ✓ Almacenar los útiles (bayetas, fregonas, esponjas etc.) y productos de limpieza en un lugar específico y separado de donde se manipulen o preparen alimentos.
- ✓ Mantenerlos siempre limpios y en buen estado.
- ✓ Utilizar, en lo posible, papel desechable para sustituir trapos y bayetas de tela.

9) Verificación de la eficacia del Plan de L + D.

Deberá existir una metodología por la que se pueda comprobar la eficacia de las operaciones.

10) Responsable de comprobar la eficacia

11) Sistema de Registros de las incidencias y actividades del plan, así como de las medidas correctoras que se deriven.

Verificación de las actividades de limpieza y desinfección

Existen diferentes métodos y cada industria elegirá el más operativo, de acuerdo con su sistema de producción. Deberán existir registros de su aplicación.

Los métodos más utilizados son los siguientes:

✦ **Inspección / control visual:**

Consiste en comprobar que no queden restos visibles de suciedad después de la limpieza y desinfección.

Tiene como ventaja la rapidez, pero requiere que se especifique muy concretamente qué es lo que se considera "estado adecuado de limpieza".

✦ **Control microbiológico:**

Consiste en evaluar la población de microorganismos que quedan en las superficies o en el ambiente tras el proceso de limpieza y desinfección. La ventaja de estos métodos es que permiten conocer la carga microbiana y la tipología, y la desventaja el largo tiempo necesario para conocer los resultados.

✦ **Evaluación por métodos bioquímicos:**

Mediante el empleo de kits biolumínicos de detección de ATP (molécula para la obtención de energía celular) o residuos proteicos. Tienen la ventaja de ser rápidos y fiables, y la desventaja de su coste, además de que informa sobre microorganismos presentes pero no sobre su carga microbiana.