¿Qué necesita limpiarse y desinfectarse?

En una planta procesadora de alimentos todo debe de ser limpiado y desinfectado. Sin embargo, existen algunas áreas, como el equipo de procesamiento de alimentos y las superficies de contacto con los alimentos, donde se debe poner especial énfasis. Las superficies de contacto con los alimentos son las partes del equipo y utensilios que tocan el alimento, y son más probables de ser una fuente de contaminación cruzada. Estas superficies deben ser limpiadas y desinfectadas al menos una vez al día o tan seguido como sea necesario.

Las superficies que no tienen contacto con los alimentos como los pisos, paredes, sistemas de ventilación y estantes también pueden ser una fuente de contaminación microbiana y deben ser limpiados regularmente para mantenerse bajo condiciones sanitarias.

Siga SIEMPRE las políticas de su compañía y no salte procedimientos.

Notas del instructor / Instructor's notes:

What needs to be cleaned and sanitized?

Everything in the food processing facility must be cleaned and sanitized. However, there are some areas where special emphasis should be placed, such as food processing equipment and food contact surfaces. Food contact surfaces are the parts of the equipment and utensils that touch the food and are more likely to be a source for cross-contamination. These surfaces should be cleaned and sanitized at least daily or more often, if required.

Non-food contact surfaces, such as floors, walls, ventilation systems and racks, also can be a source of microbial contamination and must be cleaned regularly to maintain sanitary conditions.

ALWAYS follow your company's policy and do not skip procedures.

¿Qué necesita limpiarse y desinfectarse?

What needs to be cleaned and sanitized?

Procedimientos de operación estándar de saneamiento (SSOP's)

Cada rastro y planta procesamiento de alimentos debe desarrollar, implementar y mantener procedimientos de operación estándar de saneamiento o POES (SSOP, por sus siglas en inglés).

Los POES son documentos escritos y desarrollados por la gerencia. Estos documentos contienen los procedimientos detallados de cómo debe ser limpiado y desinfectado cada objeto para prevenir la contaminación. También incluyen la concentración requerida de cada producto químico para una limpieza y desinfección adecuada.

Algunas piezas del equipo serán limpiadas manualmente, mientras que otras serán limpiadas en su lugar (método CIP, por sus siglas en inglés).

No olvide que los limpiadores y desinfectantes pueden llegar a ser contaminantes químicos si no son manejados y almacenados correctamente.

¿Cuál método, manual o CIP, es usado en su planta? ¿Qué es limpiado manualmente y que se limpia usando el método CIP? (Permita que los participantes respondan).

Notas del instructor / Instructor's notes:

Sanitation standard operating procedures (SSOP's)

Every slaughter and processing plant must develop, implement and maintain sanitation standard operating procedures or SSOP's.

SSOP's are written documents developed by management. They have the detailed procedures on how each item should be cleaned and sanitized to prevent contamination. This approach includes the concentration of the chemicals required for cleaning and sanitizing.

Some pieces of equipment will be cleaned manually while others will be cleaned in place (CIP).

Don't forget that cleaners and sanitizers can become chemical hazards if not handled or stored properly.

What method, manual or CIP, is used in your facility? What is being cleaned manually and what is being cleaned using CIP? (Let participants answer)

Procedimientos de operación estándar de saneamiento (SSOP's)

Sanitation standard operating procedures (SSOP's)

Procedimientos pre-operativos

Algunas plantas procesadoras deben llevar a cabo una revisión o evaluación pre-operativa antes de empezar o retomar las operaciones de producción.

Una revisión pre-operativa es una revisión final para asegurarse que el equipo y las áreas de trabajo están limpias y sin la presencia de suciedad visible que pudiera contaminar el alimento. Esta revisión es una verificación del proceso de higienización para asegurarse que todos los procedimientos fueron completados satisfactoriamente.

Se utiliza una lista de revisión detallando cada área de la planta y cada pieza del equipo para no olvidar que debe ser revisado. Su lugar de trabajo tiene una persona responsable de llevar a cabo la revisión pre-operativa y si es necesario esta persona puede ordenar que se limpie de nuevo algún área o equipo.

La revisión pre-operativa es obligatotaria por ley y puede parar la producción si los equipos no están limpios, así que es importante que usted limpie y desinfecte las cosas correctamente desde la primera vez. Las plantas deben mantener los registros de las inspecciones o revisiones pre-operativas para documentar que los procesos de limpieza y desinfección están siendo completados en los intervalos de tiempo correctos y siguiendo los procedimientos adecuados.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Pre-operational procedures

Some processing facilities must conduct a pre-operational check or inspection before starting or resuming operations.

A pre-operational check is a final check to make sure equipment and working areas are clean without any presence of any visible debris that could contaminate food. This check is a verification of the sanitation process, making sure procedures were completed satisfactorily.

A checklist detailing each area of the plant and each piece of equipment is used so nothing is missed. Your workplace has a person responsible for conducting the pre-op checking, and if needed, this person can order re-cleaning of an area or equipment.

A pre-op check is required by regulation to stop production if things are not clean, so it is important that you clean and sanitize things right from the first time.

Facilities must keep records of pre-op checks or inspections to document that sanitation procedures are being accomplished at correct intervals and that correct procedures are used.

Procedimientos pre-operativos

Pre-operational procedures

Procedimientos de limpieza y desinfección

Cada equipo tiene su propio procedimiento de limpieza y desinfección. Sin embargo, existe una secuencia general de actividades para la limpieza y desinfección del equipo.

En general, los procedimientos sanitarios establecidos para limpieza y desinfección incluyen 8 pasos:
1. Preparación.
2. Remoción de la suciedad.
3. Pre-enjuague.
4. Limpieza.
5. Enjuague.
6. Desinfección.
7. Reensamble e inspección.
8. Re-desinfección y re-enjuague.

¿Cuál es el procedimiento de limpieza y desinfección utilizado en su compañía?

(Permita que los participantes respondan).

Notas del instructor / Instructor's notes:

Cleaning and sanitizing procedures

Each piece of equipment has its own cleaning and sanitizing procedures. However, there is a general sequence of activities for cleaning and sanitizing equipment.

In general, the established sanitary procedures for cleaning and sanitizing equipment include 8 steps:
1. Preparation.
2. Removal of debris.
3. Pre-rinse.
4. Cleaning.
5. Rinsing.
6. Sanitizing.
7. Reassembly and inspection.
8. Re-sanitizing and re-rinsing.

What is you company's procedure for cleaning and sanitizing?
(Let participants answer.)

Procedimientos de limpieza y desinfección

Cleaning and sanitizing procedures

Procedimientos de limpieza y desinfección

Paso 1. Preparación. Estas son las actividades requeridas antes de que usted empiece a limpiar y desinfectar. El equipo es desarmado y las partes son colocadas en los estantes o anaqueles designados. No coloque nada en el piso. Para protegerlas del agua algunas partes del equipo podrían necesitar cubrirse con plástico. Remueva todo el producto alimenticio y materiales de empaque que se encuentren en el área.

Paso 2. En el siguiente paso toda la suciedad del producto es removida (alguna gente llama prelimpieza a este paso). Esta etapa incluye actividades como desmontado, paleado, aspirado, etc. El producto alimenticio que caiga al piso debe ser recogido y desechado. Asegúrese de no obstruir ningún drenaje del área.

Paso 3. Las partes del equipo son enjuagadas con agua para remover la suciedad restante. Remueva toda la suciedad visible y no olvide enjuagar los sitios de refugio. Sea cuidadoso si utiliza una manguera con agua a presión para no salpicar agua en toda el área. El enjuague debe ser hecho de arriba hacia abajo. Enjuague las partes que fueron desmontadas.

Paso 4. Este es el paso de limpieza donde un limpiador específico es aplicado a las partes del equipo y éstas son limpiadas de acuerdo a las instrucciones del fabricante, (las cuales pueden incluir tipo de limpiador, concentración, temperatura, etc.). Si es necesario talle el equipo y todas sus partes y no olvide cualquier sitio de refugio potencial.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Cleaning and sanitizing procedures

Step 1. Preparation. These are the activities needed before you actually start cleaning and sanitizing. The equipment is disassembled and parts are placed in the designated tubs, racks, etc. Do not place them on the floor. Some parts of the equipment may need to be covered with plastic to protect them from water. Remove all food product and packaging materials remaining in the area.

Step 2. In the next step all product debris are removed (some people call it pre-clean). This step includes activities such as scrapping, shoveling, vacuuming, etc. Food product from the floor must be collected and thrown away. Make sure you do not clog any drains in the area.

Step 3. Equipment parts are rinsed with water to remove remaining debris. Remove all visible soil and do not forget to rinse harborage sites. Be careful if you use a high pressure water hose so that you do not splash water all over the area. Rinsing should be done from top to bottom. Rinse the parts that were taken apart.

Step 4. This is the cleaning step where the specified cleaner is applied to the equipment parts and they are cleaned according to manufacturers' directions, (which may include cleaner type and concentration, temperature, etc.) If needed, scrub the equipment and all its parts. Again, do not forget any potential harborage sites.

1. Preparación / Preparation

2. Remoción de restos / Removal of debris

3. Pre-enjuague / Pre-rinse

4. Limpieza / Cleaning

Procedimientos de limpieza y desinfección

Cleaning and sanitizing procedures