Limpieza

La limpieza es la remoción de toda la mugre y suciedad visible de una superficie. Una superficie debe limpiarse antes de que pueda ser desinfectada.

La suciedad proporciona los nutrientes para el crecimiento de microorganismos y ésta se puede originar de los alimentos (grasas, proteínas, carbohidratos) o del entorno del área de proceso (mugre, polvo, lubricantes, etc.).

El tipo de método y agente químico que será usado para la limpieza dependerá del tipo de suciedad generada en la planta procesadora de alimentos.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Cleaning

Cleaning is the removal of all visible soil and dirt from a surface. A surface must be cleaned before it can be sanitized.

Soil provides the nutrients for growth of microorganisms. They can originate from the food (fats, proteins, carbohydrates) or from the process environment (dirt, dust, grease, etc.)

The type of method and the chemical agent that will be used for cleaning will depend on the type of soil generated at the food processing facility.

Limpieza

Cleaning

Limpieza

Para remover la mugre y suciedad el proceso de limpieza requiere acción física (fregado y acción manual). La acción física es esencial para una limpieza adecuada. Piense en la actividad de la biopelícula; usted necesita acción física para remover la biopelícula de sus dientes.

El uso de un detergente es el otro componente de la limpieza. Éste ayuda a remover la mugre a través de la interacción entre el detergente y la suciedad.

Los fabricantes diseñan los detergentes para trabajar con ciertos tipos de suciedad y ser usados bajos condiciones específicas: cada detergente trabaja a cierta concentración; generalmente son diluidos o preparados en sus instalaciones manualmente o usando un sistema automatizado. Su trabajo es siempre usar la concentración correcta. Recuerde, más no es mejor, ya que puede quedarse residuo en las superficies de contacto con los alimentos y servir como una fuente de contaminación química.

El tiempo de contacto se refiere a la cantidad de tiempo que el detergente necesita estar expuesto en la superficie que está siendo limpiada. No tome atajos apurando el proceso de limpieza – los detergentes necesitan tiempo para trabajar adecuadamente.

La temperatura de la solución de limpieza necesita ser la correcta para un rendimiento óptimo. Revise esta información con el fabricante.

SIEMPRE siga los procedimientos que se le han dado, si no está seguro de que debe de hacer, pregúntele a su supervisor.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Cleaning

The cleaning process requires physical action (scrubbing, "elbow grease") to remove the soil and dirt. Proper physical action is essential to proper cleaning. Think about the biofilm activity; you need physical action to remove the biofilm from your teeth.

The use of a detergent is the other component of cleaning. It helps remove grime through the interaction of detergent and soil.

Manufacturers design detergents to work for certain types of soil and to be used under specific conditions:
Each detergent works at a certain concentration; these are usually diluted or prepared at your facility either manually or using an automated system. It is your job to ALWAYS use the appropriate concentration. Remember, more is not better since residue may be left on the food contact surfaces and serve as a source of contamination.

Contact time, refers to the amount of time that the detergent needs to be exposed to the surface being cleaned. Do not take shortcuts by rushing the cleaning process - detergents need time to work properly.

Temperature of the cleaning solution needs to be correct for optimal performance. Check with the manufacturer for this information.

ALWAYS follow the procedure you are given, if you are not sure what to do, ask your supervisor.

Limpieza

Cleaning

Desinfección

Sanitizing

Durante el proceso de desinfección, una superficie LIMPIA será tratada con un desinfectante para reducir a un nivel seguro el número de microorganismos causantes de enfermedades.

Usted no puede desinfectar una superficie sucia; ¡ésta debe estar limpia antes de que pueda ser desinfectada! La suciedad y mugre evitarán que el desinfectante haga su trabajo, que es matar a los microorganismos.

Notas del instructor / Instructor's notes:

During the sanitizing process, a CLEAN surface will be treated with a sanitizer to reduce the number of disease-causing microorganisms to a safe level.

You cannot sanitize a dirty surface; it must be clean before being sanitized! The soil and dirt will prevent the sanitizer from doing its job - killing the microorganisms.

Desinfección | Sanitizing

Desinfectantes

Así como con los agentes de limpieza, los fabricantes diseñan los desinfectantes para trabajar bajo condiciones específicas:

Los desinfectantes deben ser usados en la concentración adecuada para asegurar la efectividad y prevenir la contaminación del alimento, especialmente cuando la aplicación del desinfectante no va seguida de un paso de enjuague. Asegúrese de seguir los procedimientos de la planta y las instrucciones del fabricante.

También es importante revisar las concentraciones durante el turno ya que estas pueden ir cambiando durante el día. Entre los desinfectantes comunes están el agua caliente, cloro, yodóforos y compuestos de amonio cuaternario (cuats).

Para permitir la inactivación de los microorganismos los desinfectantes deben tener suficiente tiempo de contacto con las superficies que están siendo desinfectadas.

El proveedor de productos químicos es responsable de escoger los detergentes y desinfectantes adecuados, además de las condiciones bajo las cuales deben ser usados cada uno de éstos. Usted es el responsable de SIEMPRE seguir las recomendaciones que le haga la compañía de productos químicos.

¿Alguno de ustedes tiene idea de que tipo de compuestos químicos son utilizados para la limpieza y desinfección en esta planta procesadora de alimentos? (Permita que los participantes respondan).

Notas del instructor / Instructor's notes:

Sanitizers

As with cleaning agents, manufacturers design sanitizers to work under specific conditions.

Sanitizers should be used at the proper concentration to ensure effectiveness and prevent contamination of food, especially when the application is not followed by a rinse step. Be sure to follow plant procedures and manufacturers' instructions.

It is also important to test the concentration throughout the shift since concentrations can change over time.

Common sanitizers include, hot water, chlorine, iodophors, and quaternary ammonium compounds (quats.)

Sanitizers should have enough contact time with the surface that is being sanitized to allow for sufficient inactivation of microorganisms.

Your chemical company is responsible for choosing the appropriate detergents and sanitizers and the conditions under which these are used. You are responsible for ALWAYS following the company's recommendations.

Do any of you have an idea of the chemical compounds used for cleaning and sanitizing at this food processing plant?

(Let participants answer.)

Desinfectantes

Sanitizers

¿Qué es un programa de higienización?

¿Cuáles son los procedimientos sanitarios que son llevados a cabo y mantenidos diariamente en esta planta procesadora de alimentos? (Permita que los participantes respondan).

Un programa completo de saneamiento o higienización no es únicamente la limpieza y desinfección del equipo. Éste incluye todos los procedimientos sanitarios que deben ser llevados a cabo en una planta procesadora de alimentos.

Un programa de saneamiento ayudará a asegurar que los edificios, accesorios eléctricos y otras instalaciones físicas de la planta sean mantenidas en condiciones higiénicas para prevenir la contaminación de los alimentos.

Un programa de saneamiento también incluye los procedimientos de limpieza y desinfección de utensilios y recipientes de manipulación de alimentos. Estos procedimientos aseguran que la limpieza y desinfección se lleven a cabo de una forma que proteja de la contaminación de los alimentos, superficies de contacto con los alimentos y material de empaque.

El programa de saneamiento incluye un calendario maestro de limpieza, el cual detalla la frecuencia de la limpieza de todas las áreas de la planta y asigna al personal responsable para ejecutar, supervisar y monitorear todas estas tareas.

Notas del instructor / Instructor's notes:

What is a sanitation program?

What are the sanitary procedures that are addressed and maintained on a daily basis at this food processing plant?
(Let participants answer)

A comprehensive sanitation program is not only cleaning and sanitizing of equipment. A sanitation program includes all sanitary procedures that must be carried at a food processing facility.

A sanitation program will help the facility assure that buildings, fixtures, and other physical facilities of the plant are maintained in a sanitary condition to prevent food from becoming contaminated.

A sanitation program also includes procedures for the cleaning and sanitizing of utensils and food handling containers. They assure cleaning and sanitizing are conducted in a manner that protects against contamination of food, food-contact surfaces, or food-packaging materials.

The sanitation program includes a master cleaning schedule, which details the frequencies of cleaning of all plant areas and assigns the people responsible for executing, supervising and monitoring all cleaning tasks.

¿Qué es un programa de higienización?

What is a sanitation program?