



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

RA-PR-PDLD-CO-01

COLOMBIA
2018





LIMPIEZA DE ÁREAS, MENAJE Y UTENSILLOS

Asegurar la calidad de los alimentos implica tener implementado un plan de limpieza y desinfección que coadyuve, conjuntamente con las buenas prácticas de la persona manipuladora, a reducir al mínimo el peligro de contaminación y por lo tanto permita garantizar la inocuidad de los productos. Por ello es importante recordar que es diferente limpiar de desinfectar.

DEFINICIONES

- Limpieza: Es la remoción de suciedad, residuos de alimento, grasa u otros.
- Desinfección: Es la reducción por medio de agentes químicos y/o físicos, del número de microorganismos en el ambiente, a un nivel que no comprometa la inocuidad o las propiedades del producto



La importancia de la limpieza y la desinfección.

- Eliminación de microorganismos patógenos que pueden contaminar los alimentos y potencialmente dañar a los consumidores.
- Reducir el riesgo de contaminación cruzada de los alimentos
- Ayuda a prevenir infestaciones de plagas
- Mejora la vida útil y la calidad de los productos alimenticios.



PASOS PARA LA LIMPIEZA

Prelimpieza: eliminación de la basura gruesa (barriendo, raspando, frotando o remojando).

Limpieza: separación de las grasas y otros elementos (empleo de detergentes).

Enjuagado: eliminación de toda la suciedad disuelta (agua a presión).



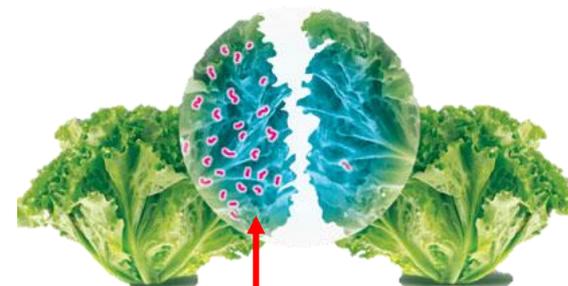
PASOS DE LA DESINFECCION

1. APLICACIÓN DEL DESINFECTANTE
2. TIEMPO DE CONTACTO

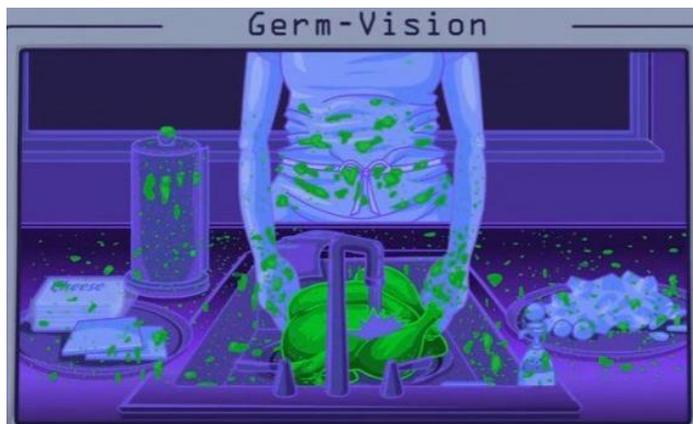


Primero es la limpieza, luego la desinfección

¡No se puede desinfectar efectivamente si la superficie no está limpia!



Mala desinfección o sanitización



Desinfectantes Químicos

Los desinfectantes químicos más comunes:

- Cloro (Hipoclorito de sodio)
 - Típicamente se utiliza entre 50 - 200 ppm
- Componentes de amonio cuaternario. (Quats)
 - Típicamente se utiliza entre 200 - 400 ppm
- yodóforos
 - Típicamente se utiliza entre 12.5 - 25 ppm

Factores que afectan la acción de los desinfectantes químicos



1. Contacto con el agente de desinfección
 - El químico debe alcanzar un contacto cercano de modo de que reaccione al microorganismo.



2. Selectividad del agente de desinfección

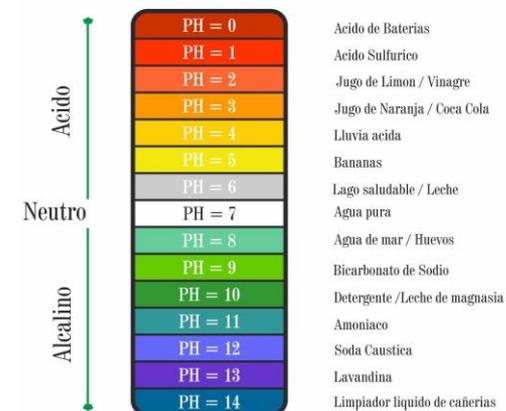
- Algunos desinfectantes no son selectivos en su capacidad para destruir una amplia variedad de microorganismos, mientras que otros demuestran un grado de selectividad.
- El cloro es relativamente no selectivo, sin embargo, tanto los yodóforos y compuestos cuaternarios tienen una selectividad que pueden limitar su aplicación.



3. Concentración de los agentes de desinfección.
 - En general cuanto más concentrado es el desinfectante, más rápida y certera es su acción.
 - El incremento de su concentración se relaciona usualmente con un incremento de su eficiencia exponencial hasta un cierto punto cuando se logra menos eficacia.
 - ¡No siempre más es mejor!

4. pH de la solución

- El pH de la solución ejerce una influencia muy pronunciada en muchos desinfectantes.
- Los componentes cuaternarios presentan reacciones variadas del pH dependiendo del tipo de organismo a ser destruido.
- Cloro y yodóforos generalmente disminuyen su efectividad con los incrementos de ph.



5. Tiempo de exposición

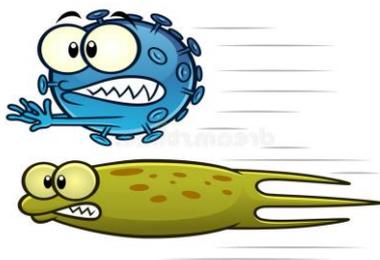
- Se debe permitir el tiempo de exposición suficiente para que ocurra la reacción química que destruye al microorganismo.

- Temperatura de la solución: Debe ser uniforme, se recomienda un rango de temperatura que va de 24°C a 49°C.

Cloro como Agente de Desinfección

Ventajas

- Relativamente económico
- De amplia acción en contra de los microorganismos
- Incoloro
- De fácil preparación y uso
- Fácil de determinar su concentración
- No se afecta por la dureza del agua



Desventajas

- Inestabilidad durante su almacenaje
- Corrosivo
- La eficacia disminuye cuando el pH de la solución aumenta
- Irrita la piel, tóxico en alto nivel
- Se disipa en agua caliente



¿ Qué se debe limpiar y desinfectar?

- Todas las superficies que pueden tener contacto con los productos alimenticios:
 - Contenedores, recipientes
 - Equipos en contacto con los alimentos.
 - Utensilios, cuchillos.
 - Tablas de cortar.
 - Neveras, congeladores.
 - Manos, guantes, delantales.

- Superficies que no tienen contacto directo con el producto-muros, cielos, pisos y drenajes.

- Herramientas de Limpieza:
 - Escobas, recogedores, enjugadores, cubetas, esponjas, raspadores, trepadores, etc.



Los accesorios de limpieza



- Pueden ser una fuente importante de contaminación microbiana cruzada si no se limpian y desinfectan.
- Los accesorios de limpieza se deben lavar y desinfectar antes y después de cada uso.
- cuando no estén en uso deben permanecer almacenados, identificados, limpios, secos y seguros

Registros

- Es un documento escrito- un manual de operaciones.
- Describe los químicos, concentraciones, métodos de aplicación y tiempo
 - Plan Maestro: ¿Qué, Cuándo, Quién?
 - Procedimientos de Limpieza y Desinfección: ¿Cómo?
- Los registros de limpieza y Desinfección muestran que los procedimientos han sido realizados y en que fecha.

¿Cuándo de debe aplicar el proceso de limpieza y desinfección ?

A Continuación se muestra un ejemplo de un formato sencillo de limpieza y desinfección:

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

¿QUÉ?	¿CUÁNDO?	¿CON QUE?	¿COMO?	¿QUIÉN?
Equipo, utensilio, infraestructura	Frecuencia: día, semana, mes	Implementos que se van a utilizar para realizar la limpieza (herramientas de limpieza y los productos químicos con su nombre)	Escribir los procedimientos de limpieza. Es una guía paso a paso	Persona responsable de realizar este proceso

Saneamiento



- Programa de limpieza y desinfección: todo el personal debe tener conocimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección, así mantendrán las instalaciones, equipos y utensilios desinfectados.
- Manejar correctamente las sustancias utilizadas en los procesos de limpieza y desinfección, sus concentraciones, forma de uso y modo de empleo.
- Inspeccionar los procesos de limpieza y desinfección antes, durante y después del proceso.
- Programa integrado de plagas: las plagas constituyen un peligro para la inocuidad de los fármacos, ya que pueden transmitir enfermedades.
- Para controlar y prevenir las plagas se debe: Mantener todas las áreas limpias y ordenadas: tapar grietas y orificios; manejar adecuadamente las basuras y mantener con rejilla y en buen estado los desagües (NOM-059-SSA I-2006)

Resumen

- Limpieza y desinfección son dos procedimientos distintos.
- Se debe limpiar y después desinfectar.
- Escoger los químicos correctos o los procesos correctos para ambos pasos.
- Desarrollar un procedimiento para cada operación y asegurarse de que se realicen.
- Mantener registros de lo que se realiza.



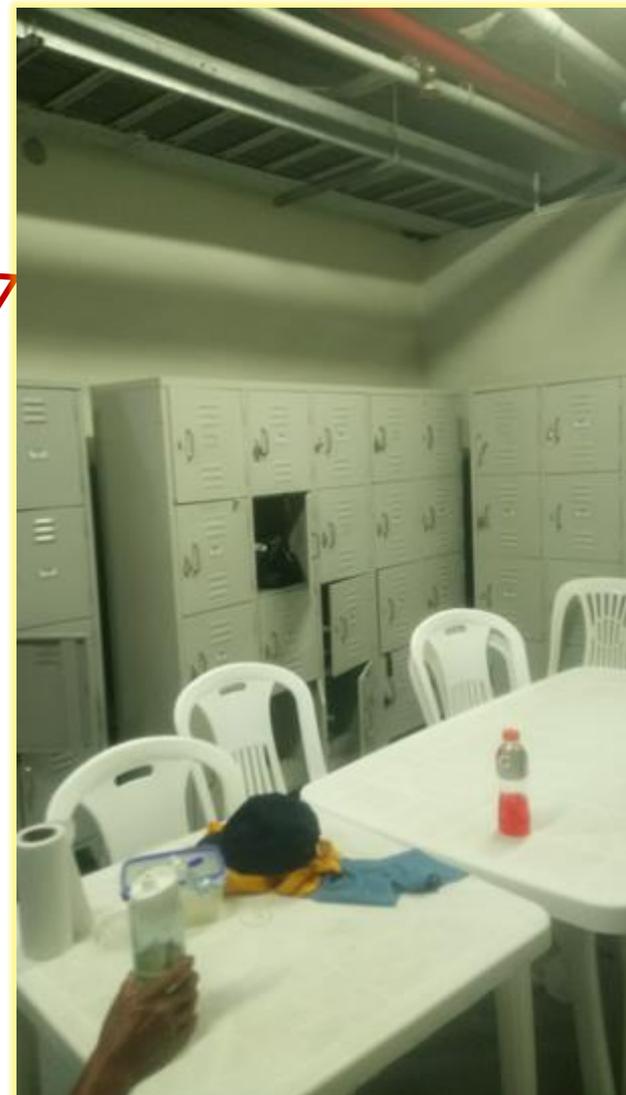


Malas Prácticas





Malas
Prácticas



GRACIAS !!!!



Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
01	Versión Inicial	23/07/2018

Cláusula de Confidencialidad Scanton

Este documento y sus anexos contienen información estratégica de negocio, secretos comerciales y en general el *know-how* de Scanton, S.L. Sociedad Unipersonal Inc. (“**Scanton**”) y su grupo, derivados de experiencias comerciales y programas de investigación y desarrollo, y que han sido compilados para uso exclusivo de las filiales del grupo (y, en particular, de algunos de sus empleados y directivos), con el objetivo de asegurar e incrementar la rentabilidad y beneficio del grupo a largo plazo. El contenido de este documento y sus anexos es, por consiguiente, estrictamente confidencial y para el uso exclusivo de sus destinatarios.

En este documento y sus anexos tendrá la consideración de “**Información Confidencial**” toda documentación e información (de tipo económico, financiero, técnico, comercial, estratégico o de otro tipo), proporcionada de cualquier forma (oral, escrita o en cualquier soporte) y en cualquier momento, ya sea con anterioridad o posterioridad a la fecha de este documento o sus anexos, que no esté disponible públicamente, relativa a Scanton, a cualquier sociedad de su grupo, o a cualquier persona relacionada con las mismas, incluyendo, sin limitación: información científica, técnica o arquitectónica; información relativa al negocio actual o futuro, experiencia comercial y planes de comercialización, incluyendo, pero no limitada a, información financiera, términos contractuales o información y datos de clientes; diseños, dibujos, programas de computadora y software; costos e información de precios; y identificación de personal u otros recursos para su posible uso comercial. En particular, será Información Confidencial toda documentación e información: (i) marcada como tal; (ii) identificada por Scanton o su personal, bien de forma escrita o bien de forma verbal, como Información Confidencial; (iii) que tenga valor comercial; (iv) que no sea conocida a nivel general en el mercado o la industria; o (v) que por su naturaleza o por las circunstancias en que se produzca la revelación, deba de buena fe estimarse como tal.

Los destinatarios de este documento y sus anexos se comprometen a tratar y conservar en todo momento la Información Confidencial como secreta y confidencial y a no la comunicarla ni revelarla directa ni indirectamente (tanto en forma oral o escrita) a ninguna otra persona física o jurídica (con la única excepción de aquellos miembros del personal de Scanton que tengan la necesidad de conocer dicha información para la prestación de sus servicios) sin que medie previa aprobación por escrito de Scanton. La revelación, distribución, transmisión electrónica o copia de la Información Confidencial queda estrictamente prohibida. Los destinatarios de este documento y sus anexos acuerdan no duplicar, distribuir o revelar su contenido a través de ningún medio.

