



15 DE MARZO DEL 2022

LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN

SERVICIO DE ALIMENTOS

JULISSA CÁRDENAS RODAS

UNIVERSIDAD DEL SURESTE
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN

La limpieza es esencial en nuestra vida, ya que por esta podemos obtener un espacio libre de suciedad, cómodo y reluciente. Pero no solo eso, si no que el estar en un ambiente limpio hace que sea menos la contaminación en cuanto a virus y bacterias evitando así enfermarnos.

La suciedad se encuentra en cualquier superficie, desde la más escondida hasta la más expuesta es por esto que debemos tener un buen uso de higiene y contar con los equipos adecuados y métodos de mayor eficacia.

Para eliminar los virus, bacterias y entre otros, se debe seguir una rutina de limpieza sistemática. Esta consiste en:

- Métodos y procedimientos de limpieza.
- Programas de limpieza y desinfección.
- Limpieza y desinfección de equipos del lugar.
- Detergentes, desinfectantes.

Estos nos ayudan a tener una muy buena limpieza y poder tener un espacio libre de suciedad.

La limpieza y desinfección son operaciones dirigidas a combatir la proliferación y actividad de los microorganismos que pueden contaminar los alimentos y ser causa de su deterioro.

Objetivos:

- Combatir la proliferación y actividad de los microorganismos que pueden contaminar los alimentos y ser causa de su deterioro.
- Disminuir o exterminar los microorganismos.
- Eliminar en parte el número de bacterias que se encuentran en un determinado ambiente o superficie, de tal forma que no sea nocivo para las personas.
- Asegurar que todas las partes de las instalaciones estén debidamente limpias, incluido el equipo de limpieza.
- Vigilarse de manera constante y eficaz, y cuando se preparen por escrito programas de limpieza, deberá especificarse lo siguiente: superficies, elementos del equipo y utensilios que han de limpiarse, responsabilidad de tareas particulares, método y frecuencia de la limpieza y medidas de vigilancia.

Cada que se vaya a utilizar alguna cosa o lugar, las personas encargadas deberán lavarse las manos muy bien con un producto bactericida, considerándose necesario y secarse las manos con toallas de un solo uso. El personal debe ir siempre equipado con gorro y uniforme limpio y adecuado para las tareas que desempeña. También se recomienda utilizar una mascarilla en caso de riesgo de contagio.

La limpieza puede realizarse utilizando varios métodos, físicos y químicos. Los procedimientos de limpieza consistirán en:

- Deben eliminar las partes grandes que se encuentran muy sucias de las superficies.
- Se debe aplicar detergente para así lograr despegar la capa de suciedad y de bacterias.
- Aclarar con agua para que esta pueda eliminar la suciedad que se encuentra muy pegada y también pueda deshacerse de los restos de detergente.
- Se debe desinfectar en profundidad si la zona o equipo lo requiere.

Existen tipos de suciedad y son las siguientes:

- Suciedades grasas, residuos no grasos, incrustaciones calcáreas y aparición de flora bacteriana: Son aquellas comunes que se dan en base a cuando se elaboran los alimentos.
- Superficies, pavimentos y paredes: Son aquellas en las que se debe limpiar muy bien primero y así después aplicar un buen detergente para que la limpieza sea eficaz.
- Campanas extractoras, planchas, freidoras y filtros: Estas se deben limpiar diariamente con un producto que tenga que ver con la grasa y que sea específico para superficies en contacto con los alimentos.
- Cámaras frigoríficas: Se debe desconectar los equipos, en la medida de lo posible, retirar todas las partes móviles y limpiarlas con detergente.
- Útiles de trabajo y máquinas desmontables: Se debe realizar una limpieza de utensilios y máquinas, aplicando detergente higienizante al finalizar cada turno de trabajo.
- Lavadero: La limpieza se realizará diariamente con un detergente desinfectante.
- Cubos de basura: Se deben limpiar a diario y realizar una desinfección semanal.

Debido a esto de que el espacio no se encuentra limpio adecuadamente y por lo consiguiente se mantiene en suciedad hace que surjan las plagas y estas constituyen una seria amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos y es por eso que se deberán adoptarse buenas prácticas de higiene para evitar la formación de un medio que pueda conducir a la aparición de plagas.

Pero para esto existen medidas para poder deshacerse de ellas, La FAO también apunta que se adoptarán las medidas apropiadas para la remoción y el almacenamiento de los desechos. No deberá permitirse la acumulación de desechos en las áreas de manipulación y de almacenamiento de los alimentos o en otras áreas de trabajo ni en zonas circundantes, salvo en la medida en que sea inevitable para el funcionamiento apropiado de las instalaciones. Los almacenes de residuos deberán mantenerse debidamente limpios.

Bibliografía

SERVICIO DE ALIMENTOS. (s.f.). UNIVERSIDAD DEL SURESTE.