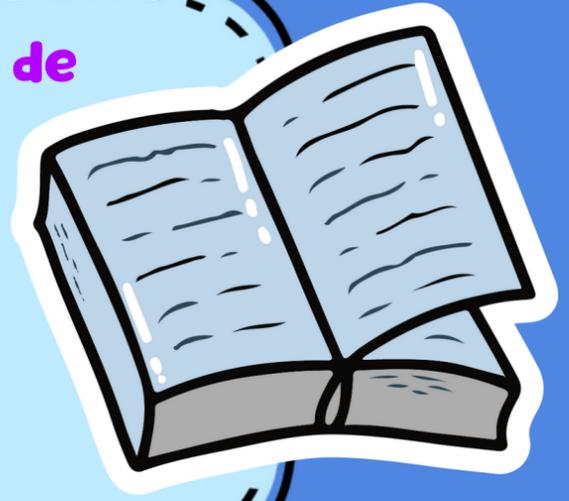


LIMPIEZA E HIGIENIZACION

Métodos y procedimientos de limpieza

La limpieza puede realizarse con el uso individual o combinado de métodos físicos (como calor, restregado, flujo turbulento, limpieza al vacío u otros métodos que eviten el uso de agua) y métodos químicos que utilicen detergentes alcalinos o ácidos.



Limpieza y desinfección.

Limpieza a seco con enjuagúe previo (rápido)
Aplicación de detergente (puede incluir restregado) con enjuague posterior
Aplicación de desinfectante

Limpieza y desinfección de equipo

Los métodos de limpieza y desinfección se clasifican según el diseño del equipo. Aquellos que poseen canaletas o cañerías se limpian sin desmontar las secciones. Ese proceso se conoce como "limpieza en el lugar" o CIP (clean-in-place).



Limpieza y desinfección del lugar

Escrito
Que especifique las áreas que deben limpiarse
Que tenga claros los métodos de limpieza
Haga referencia a la persona responsable
Indique la frecuencia de la actividad.



Agentes desinfectantes

El cloro y los productos basados en cloro componen el grupo más grande de agentes desinfectantes usados en establecimientos procesadores de alimentos, siendo también el grupo más común.



LIMPIEZA E HIGIENIZACION

Sistemas de lucha contra las plagas

Las plagas constituyen una seria amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos. Pueden producirse infestaciones de plagas cuando hay lugares que favorecen la proliferación y alimentos accesibles. Por este motivo, deberán adoptarse buenas prácticas de higiene para evitar la formación de un medio que pueda conducir a la aparición de plaga



Tratamiento de los residuos

Es fundamental también vigilar la eficacia de los sistemas de saneamiento, verificarlos de forma periódica, ya sea mediante inspecciones de revisión previas o tomando muestras microbiológicas del entorno y las superficies que entran en contacto con los alimentos, y examinarlos con regularidad para adaptarlos a posibles cambios de condiciones.

