



# LIMPIEZA E HIGIENE

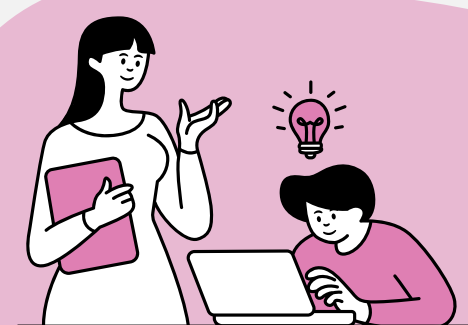
## LIMPIEZA

La limpieza debe remover los residuos de alimentos y suciedades que puedan ser fuente de contaminación. Los métodos de limpieza y los materiales adecuados dependen de la naturaleza del alimento. Puede necesitarse una desinfección después de la limpieza.



## 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.



## PROCEDIMIENTO Y METODO DE LIMPIEZA

La limpieza puede realizarse utilizando varios métodos, físicos y químicos.

- Eliminar los residuos grandes de las superficies
- Aplicar una solución detergente para despegar la capa de suciedad y de bacterias
- Aclarar con agua, para eliminar la suciedad adherida y los restos de detergente
- Desinfectar en profundidad si la zona o equipo lo requiere



## SUSTANCIAS DETERGENTES

Los detergentes ayudan a remover partículas y reducen el tiempo de limpieza y el consumo de agua. En el uso de los detergentes, deben cumplirse sus instrucciones.

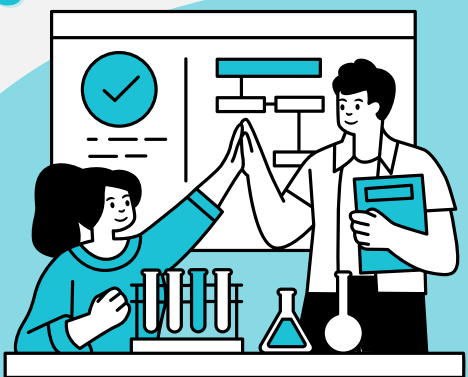
- Para aplicaciones en áreas de procesamiento, se recomienda el uso de detergentes alcalinos o clorados, pues son más eficaces.
- Los productos clorados son normalmente más agresivos, permitiendo que las suciedades compuestas de proteínas, o las más adherentes, se suelten. Se recomiendan para superficies difíciles de limpiar debido a la forma



## AGENTES DESINFECTANTES

Deben estar aprobados para uso en establecimientos de alimentos y deben prepararse y aplicarse según las indicaciones del fabricante.

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.



## SISTEMAS DE LUCHA CONTRA LAS PLAGAS

Las plagas constituyen una seria amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos

- Las posibles fuentes de alimentos para éstas deberán guardarse en recipientes a prueba de plagas y/o almacenarse por encima del nivel del suelo y lejos de las paredes.
- Deberán mantenerse limpias las zonas interiores y exteriores de las instalaciones de alimentos. Cuando proceda, los desperdicios se almacenarán en recipientes tapados a prueba de plagas.



Elaborado por: SILVIA MILETH GUTIERREZ

CITALAN