

WDS

SERVICIO DE ALIMENTOS

Profesora: Dra. Luz Elena Cervantes Monroy

Alumno: Carlos Armando Torres de León

5to cuatrimestre en nutrición

LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN

Los establecimientos y equipos deben mantenerse en buen estado para facilitar la limpieza y desinfección, especialmente en áreas de preparación de alimentos para prevenir contaminación. La limpieza debe eliminar residuos y suciedad que puedan contaminar los alimentos, y en algunos casos, puede ser necesaria la desinfección. Algunas bacterias pueden volverse resistentes a los desinfectantes al formar una película biológica, por lo que se necesita una rutina de limpieza sistemática para eliminarlas.



MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA

La limpieza puede realizarse mediante métodos físicos como calor, restregado, flujo turbulento, limpieza al vacío, o métodos químicos con detergentes alcalinos o ácidos. Es importante elegir cepillos y esponjas adecuados para eliminar la suciedad de manera efectiva, evitando la contaminación cruzada entre áreas de productos procesados y no procesados. Los detergentes requieren tiempo para actuar, por lo que a veces es útil dejar utensilios en soluciones detergentes. Es importante asegurar un tiempo de contacto suficiente para que los métodos de limpieza sean efectivos.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Cuando se necesitan limpieza y desinfección, generalmente ello incluye:

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



LIMPIEZA EN SECO

En la limpieza a seco se usa una escoba o cepillo (o escobilla) de plástico para barrer las partículas de alimento y suciedades de las superficies. El enjuague previo usa agua para remover pequeñas partículas que no fueron retiradas en la etapa de limpieza a seco, y prepara (humedece) las superficies para la aplicación del producto de limpieza. Sin embargo, la remoción cuidadosa de las partículas no es necesaria antes de la aplicación del producto de limpieza. Se requiere en muchas ocasiones instrumentos de material necesario, esto depende de la superficie a limpiar

- Cepillos de plástico
- Escobillones de cerdas
- Escobas
- Mopas
- Limpiadores adecuados para utensilios o Barras o Mesas de trabajo, etc.



DETERGENTES

Los detergentes ayudan a soltar la suciedad, las películas bacterianas, y las mantienen en solución o suspensión. Durante el enjuague posterior, se usa agua para retirar el producto de limpieza y soltar la suciedad de las superficies de contacto.

- Ese proceso prepara las superficies limpias para la desinfección.
- Todo producto de limpieza deberá retirarse para que el agente desinfectante sea eficaz
- Una vez limpias, las superficies de contacto con alimentos deben ser desinfectadas para eliminar, o por lo menos disminuir, las bacterias patógenas.



PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Los programas de limpieza y desinfección deben garantizar la higiene adecuada de todo el establecimiento, así como del propio equipo usado para limpieza y desinfección. Los programas de limpieza y desinfección:

- Deben supervisarse de forma continua y eficaz
- Se debe verificar su adecuación y eficiencia

Deben ser documentados especificando:

- o Áreas o Partes del equipo o Utensilios que deben limpiarse y desinfectarse
- o Personal responsable para las tareas específicas
- o Método y frecuencia de limpieza o Desinfección
- o organización de la supervisión

Cuando corresponda, los programas deben ser elaborados con consulta de asesores especializados.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPO

Existen dos métodos principales de limpieza y desinfección según el diseño del equipo: la limpieza en el lugar (CIP) y la limpieza fuera de lugar (COP). En la CIP, se limpian las secciones del equipo sin desmontarlas, utilizando canaletas o cañerías. Los sistemas de procesamiento cerrado se limpian bombeando soluciones de detergente o desinfectante a través de las líneas y el equipo conectado. La industria láctea utiliza este sistema para limpiar las líneas de leche. Los detergentes con baja producción de espuma son necesarios para la CIP. Por otro lado, en la COP, el equipo se desmonta para su limpieza.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL LUGAR

El elaborador debe poseer un programa de limpieza y desinfección: • 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. El documento debe indicar: • Los procedimientos necesarios durante el procesamiento • La remoción de residuos en intervalos • Los turnos entre otras



SUSTANCIAS DETERGENTES

Los detergentes son sustancias que ayudan a eliminar partículas y reducen el tiempo y el agua necesarios para la limpieza. Para aplicaciones en áreas de procesamiento, se recomiendan detergentes alcalinos o clorados, ya que son más eficaces. Los detergentes clorados son especialmente útiles para eliminar suciedades compuestas de proteínas o adherentes. Sin embargo, debido a su corrosividad, no deben usarse en materiales fácilmente corroibles como el aluminio. Es importante tener en cuenta las instrucciones de uso de los detergentes para garantizar una limpieza efectiva.



USO GENERAL ALCALINOS, CLORADOS ÁCIDOS Y ENZIMÁTICOS

Los detergentes enzimáticos pueden ser una alternativa aceptable en casos donde la exposición a condiciones muy alcalinas o ácidas es problemática. Aunque no son tan eficaces como los detergentes de uso general, son adecuados para suciedades compuestas de proteínas, grasas o carbohidratos. La eficiencia de la limpieza con cualquier tipo de detergente depende del tiempo de contacto, la temperatura, la ruptura física de la suciedad y la química del agua.



OBJETIVOS DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La limpieza y desinfección buscan combatir microorganismos que contaminan alimentos. La limpieza elimina suciedad para reducir microorganismos, mientras que desinfectar reduce bacterias para que no sean dañinas, sin esterilizar. Los programas deben limpiar todas las partes de las instalaciones, incluyendo el equipo, especificando qué limpiar, quién lo hace, cómo y con qué frecuencia, con supervisión constante y, si es necesario, asesoramiento especializado.



(S/f). Com.mx. Recuperado el 10 de marzo de 2024, de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/7a065f96d76f12206ef72769c8e48a46-LC-LNU505%20SERVICIOS%20DE%20ALIMENTOS.pdf>