

# Limpieza y desinfección

## Introducción

La limpieza y desinfección en la industria de alimentos es un parámetro importante, debido a que estas actividades combaten la actividad de los microorganismos y reducen los posibles tipos de contaminación en los mismos.

Recuerda que limpiar es la acción de remover lo visible y desinfectar requiere el uso de productos químicos, altas temperaturas o presiones para la eliminación de microorganismos.

## Limpieza y desinfección

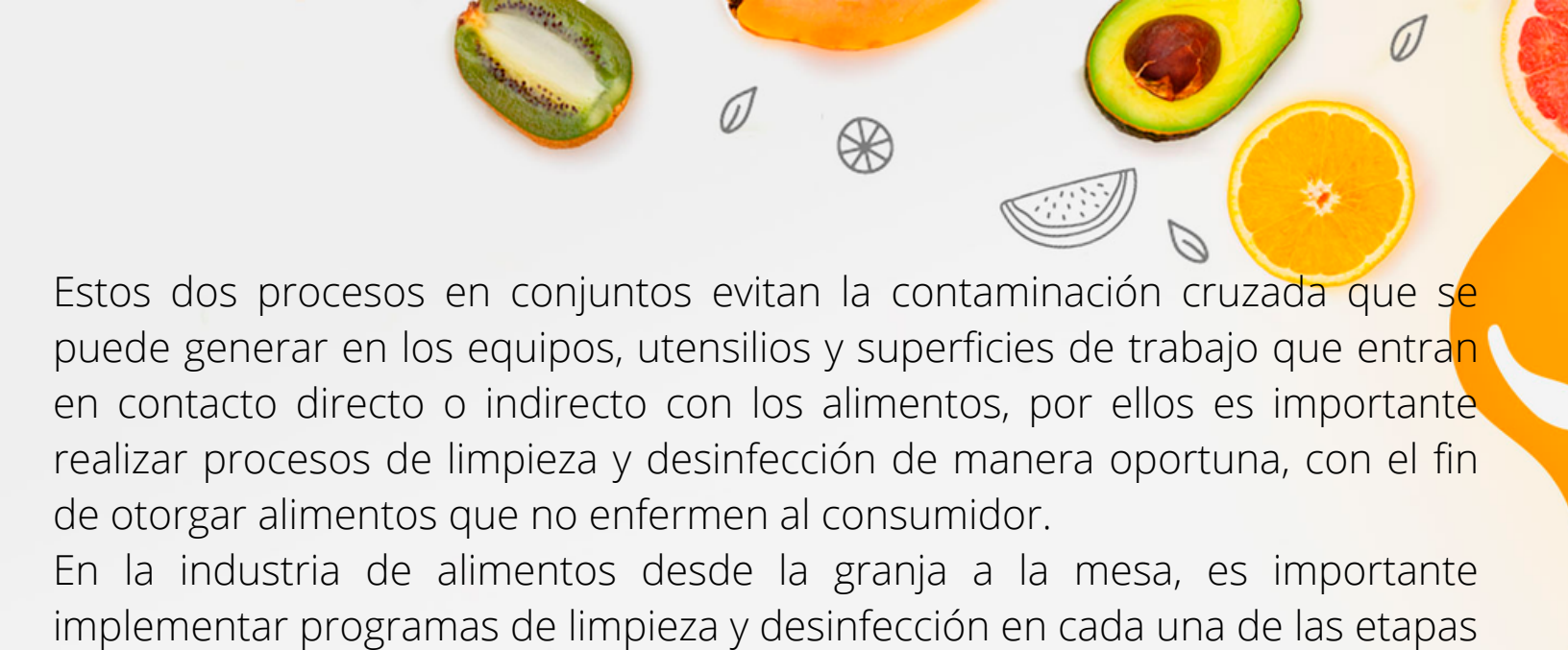
La limpieza y desinfección son dos procesos totalmente diferentes, ambos importantes y claves para la industria alimentaria desde la granja a la mesa, estos dos procesos se realizan por separado.

¿Cuál es la diferencia entre limpiar y desinfectar?

Limpieza: Cuando se retira todo lo visual, como polvo, restos de comida o suciedad en general y es un proceso superficial.

Desinfección: Este proceso se realiza posterior al proceso de limpieza, es un proceso profundo en el cual el objetivo es eliminar los microorganismos de tal manera que se garanticen alimentos inocuos.





Estos dos procesos en conjuntos evitan la contaminación cruzada que se puede generar en los equipos, utensilios y superficies de trabajo que entran en contacto directo o indirecto con los alimentos, por ellos es importante realizar procesos de limpieza y desinfección de manera oportuna, con el fin de otorgar alimentos que no enfermen al consumidor.

En la industria de alimentos desde la granja a la mesa, es importante implementar programas de limpieza y desinfección en cada una de las etapas del proceso, desarrollando procedimientos específicos para cada una de las zonas de trabajo en donde intervenga un alimento directa o indirectamente.

## **El personal en las labores de limpieza y desinfección.**

Los procesos de limpieza y desinfección dependen del personal manipulador de alimentos y de los que estén encargados de estos procesos, es importante comprender que estas labores son una etapa más del proceso de producción y no son una actividad complementaria, es decir es de carácter obligatorio ya que de esto depende si se genera contaminación en el alimento por agentes físicos, químicos o microbiológicos.

## **El personal en las labores de limpieza y desinfección.**

Aunque los procesos de limpieza y desinfección son distintos son también complementarios, debido a que si retiramos de manera adecuada el material orgánico o el llamado mugre de una superficie, los desinfectantes y distintos detergentes podrán actuar de una manera profunda y en contacto directo con la superficie que se desea desinfectar, por este motivo es importante

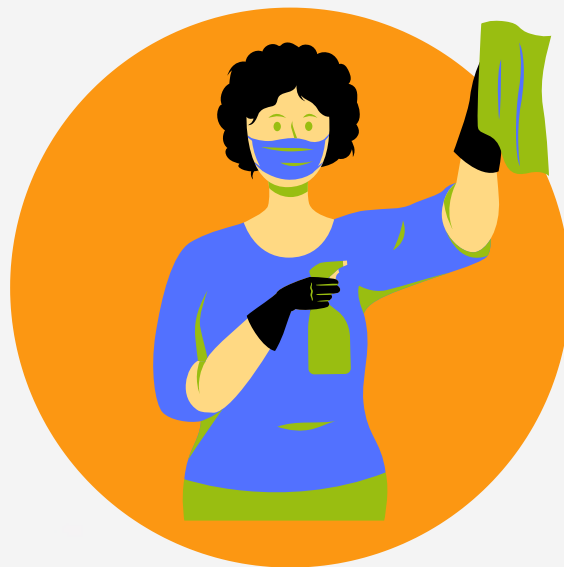


saber el orden y la consecuencia de cómo limpiar un equipo o cualquier superficie, con el fin de eliminar cualquier microorganismo patógeno que pueda entrar en contacto con el alimento.

Los procesos de limpieza tienen como objetivo eliminar los diferentes tipos de suciedad que se puedan encontrar en las superficies del establecimiento o en los equipos de procesamiento, como, por ejemplo, grasa, restos de comida, polvo, desechos, etc.



La desinfección por su parte, juega el papel más importante y complejo, debido a que este proceso consiste en la eliminación de los microorganismos presentes en frutas, verduras, equipos, máquinas, superficies y todo lo que se encuentre en el área de procesamiento del alimento, este proceso es el que garantiza la inocuidad de los alimentos y así mismo evita su alteración o descomposición que puedan generar los microorganismos, este proceso también es importante por ayuda a mejorar la calidad y vida útil del producto.





# Temperatura

## Tipos de desinfección

- La desinfección puede realizarse por métodos Físicos.
- Mediante temperaturas altas.
- Deseccación o irradiación, o por métodos químicos, aplicando productos desinfectantes.

## Procedimiento de limpieza y desinfección manual

La limpieza y desinfección manual contiene los siguientes 5 pasos por lo general.

- El proceso de enjuague con abundante agua, puede ser a presión, este facilita la remoción de partículas como polvo o restos orgánicos, se recomienda no barrer ya que puede generarse contaminación cruzada por el uso de escobas.
- La aplicación de detergentes seguido de enjuagar todas las áreas es de suma importancia, ya que el detergente ablanda toda la suciedad y grasas generadas en las diferentes etapas de producción del alimento.
- Seguido de la aplicación del detergente, se debe lavar con abundante agua, puede ser a presión, a temperatura ambiente o también agua caliente.
- Después de asegurarnos que los equipos no contienen trazas de detergente, es importante la aplicación de un desinfectante, puede ser hipoclorito u otros productos químicos realizados con fichas técnicas y hojas de seguridad, aptos para alimentos y para el uso humano, deje actuar el desinfectante según las indicaciones del fabricante.
- Finalmente se debe enjuagar con abundante agua y cerciorarse de que no quedó trazas de productos químicos en las superficies, si puede lave el área con agua tibia o caliente, deje secar al ambiente.



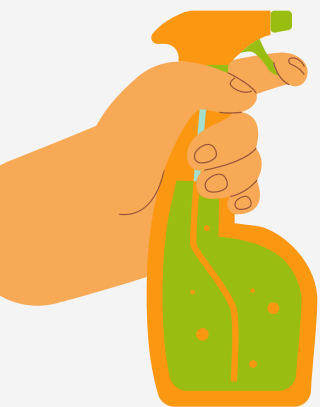
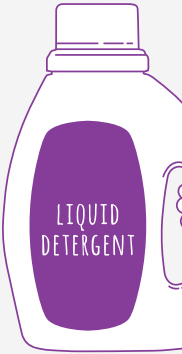
# Detergentes

Dependiendo del tipo de suciedad que se pretenda limpiar, se usará el detergente apropiado. Los detergentes tienen diferentes tipos de pH, a continuación, se mostrarán cada uno de ellos.

- Detergentes ácidos: están preparados a base de ácidos fuertes, como el sulfúrico, fosfórico o nítrico. Se utilizan especialmente para quitar resto de óxido.
- Detergentes alcalinos: están preparados con hidróxidos alcalinos, generalmente de sodio o potasio, a los cuales se les adiciona agentes tensioactivos para mejorar las propiedades de limpieza, se utilizan para limpiar restos orgánicos.
- Detergentes neutros: Estos detergentes son muy comunes ya que se pueden usar de manera manual y no presentan riesgo para el operario.

La espuma en los detergentes, aunque no genera limpieza, es importante ya que es un indicador de:

- Se observa el detergente en las superficies.
- Permite evidenciar donde no se ha aplicado en detergente.
- El tiempo de contacto del detergente es mayor.



# Los desinfectantes

Los desinfectantes tienen como función principal actuar como eliminador de microorganismos. Las propiedades que debe tener un desinfectante son:

- El desinfectante debe ser de amplio espectro, esto quiere decir que es capaz de eliminar distintos tipos de microorganismos.
- Deben ser de acción rápida.
- Debe ser compatible con otros productos químicos, así como de los detergentes, debe actuar también en los distintos compuestos orgánicos.
- No ser tóxico
- No debe degradar los materiales en contacto con alimentos, no oxidarlos o deteriorarlos.
- Debe ser soluble, estable, respetuoso con el medio ambiente y económico.

Para el uso de desinfectantes se recomienda el uso de elementos de protección personal, como guantes, tapabocas y gafas, ya que su olor es fuerte y puede generar irritaciones en el personal manipulador




Ingenio  
Alimentario





Cursos de manipulación en alimentos.  
Tramites INVIMA.  
Asesoría para la visita de sanidad.  
Documentación INVIMA y secretaria de salud.

Cel y  321 8354493

[www.ingenioalimentario.com](http://www.ingenioalimentario.com)