



Fecha publicación: 03/03/2002

NOTAS SOBRE CONTROL DE CALIDAD

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN FÁBRICA DE HELADOS: PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Programa de Limpieza y Desinfección

En un establecimiento de producción de alimento como el helado es imprescindible la correcta aplicación de un Programa de Limpieza y Desinfección para mantener buenas condiciones higiénico-sanitarias.

Para la confección de un Programa de Limpieza y Desinfección se deberá primero responder las siguientes preguntas:

¿Qué se limpiará y desinfectará?

Se identificaran todas las áreas que forman el establecimiento y en cada una de ellas, todos los objetos que la componen así como las puertas, ventanas, pisos, paredes, luminarias, techos, etc. Si fuera necesario se distinguirán los componentes que tenga dificultad para ser higienizados o que reciban mayor suciedad.

Se deben incluir los recipientes, equipos, utensilios y otros útiles que se emplean en la limpieza y desinfección.

¿Con qué se debe realizar la limpieza y la desinfección?

Para cada objeto o área deben ser indicados todo lo que se debe utilizar para su higienización.

En relación con los detergentes y desinfectantes se deben indicar las concentraciones que se aplicarán en las distintas superficies a tratar, las temperaturas de estas soluciones, lo cual tendrá una base científica.

En la selección de las sustancias y útiles de limpieza se considerará las características y propiedades de estas, así como de las superficies a tratar.

Las sustancias seleccionadas deben estar aprobadas por las autoridades sanitarias.

¿Cuándo se debe limpiar y desinfectar?

Las actividades de higienización dependen del tipo de alimento y las características de su proceso como así también de los volúmenes de producción, nivel de protección física de los alimentos, horarios de mayor intensidad, periodicidad de interrupciones, etcétera.

¿Cómo se debe limpiar y desinfectar?

Detallar de forma práctica la preparación de las soluciones detergentes y desinfectantes a las concentraciones y temperaturas requeridas.

Esta información debe ser provista e indicada por los productores de detergentes y desinfectantes.

En las instrucciones se deben indicar la mayor atención a los componentes o sus partes que requieren acciones especiales, como son las oquedades o zonas de difícil acceso.

¿Quién realiza la limpieza y desinfección?

La higienización de cada objeto o parte del establecimiento debe ser atendida por un personal que tenga bien definida esta responsabilidad.



¿Quién supervisa la limpieza y desinfección?

Además de indicar en el Programa de Limpieza y Desinfección al responsable de su supervisión, se deben señalar la frecuencia y procedimientos de ésta.

A continuación para la correcta confección y aplicación de un Programa de Limpieza y Desinfección es recomendable cumplir con los siguientes pasos:

Paso 1: Conseguir toda la información correspondiente a las características y condiciones del establecimiento, las sustancias y útiles empleados, mediante observaciones directas de todas las actividades realizadas con relación directa o indirecta con la limpieza y la desinfección en diferentes momentos de la jornada de trabajo y del día.

Paso 2: Redacción de una versión de prueba del programa que contenga todas las instrucciones de la limpieza y desinfección con un lenguaje fácil de entender por todos los participantes.

Paso 3: Comprobación de esta primera versión del Programa facilitando la lectura y estudio del mismo por el personal que lo aplicará, el cual debe señalar los aspectos que puedan estar expresados incorrectamente o que no se puedan aplicar.

Paso 4: Capacitación al personal participante con el objetivo de que el mismo adquiriera conocimientos y habilidades para limpiar y desinfectar correctamente.

Paso 5: Redacción de una versión definitiva del Programa tomando en cuenta las indicaciones recibidas y de las observaciones realizadas.

Paso 6: Seguimiento de la aplicación del Programa mediante el cual se brindará el asesoramiento para su mejor utilización, reconocer los inconvenientes de la utilización del mismo, hacer una vigilancia desde los inicios de la Aplicación y a los 3 meses posteriores con énfasis en la detección de los efectos negativos y brindarles solución.

Es importante considerar que los Programas de Limpieza y Desinfección deben ser actualizados, especialmente después de cambios o modificaciones de las condiciones existentes en los establecimientos cuando se confeccionó el Programa.

Uno de los puntos a tomar en cuenta para la correcta confección del Programa es la asignación de las responsabilidades y funciones de los participantes del mismo.

Titular o Gerente del negocio: es responsable de establecer la política que se aplica para la higiene y proporcionar los medios para que se lleve a cabo. Tiene que transmitir en forma escrita todo lo relacionado con higiene y desinfección, especificando método, deberes y responsabilidades.

También asignara a una persona como encargada del Programa de Limpieza y Desinfección, que tendrá la autoridad para solicitar la colaboración del personal y para ejercer la supervisión de las tareas realizadas.

Fuente:

Guía BPM Servicios de Comida - (SAGPyA) Carolina Reid -Mariana Koppmann - Cecilia Santín) - Paula Feldman -Elizabeth Kleiman -Claudia Teisaire.

Guía Implementación de BPM y Poes – Instituto del Alimento de Rosario.

Reglamento Técnico Mercosur sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Manufactura para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Anexo I, Resolución 80/96 GMC.



Guía para la Elaboración de un Plan de Limpieza y Desinfección, de Aplicación en Empresas del Sector Alimentario, Critt Hyginov, Editorial Acribia S.A., Zaragoza (España).

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento, Programa Calidad de los Alimentos Argentinos, Dirección Nacional de Alimentación, SAGPyA. 2002.

Tecnología de Elaboración de los Helados - A. Vicente y I. Cenzano- Editorial Acribia S.A., Zaragoza (España).

El proceso de higienización industrial y doméstico (4/7/01). J.J. Rodríguez Jerez - Diario de la seguridad alimentaria. Consumaseguridad.com.

Autor: Dr. Juan Carlos Amalevi

Laboratorio Bromatológico de CICHA

<http://www.cicharosario.com.ar/>