

Limpieza profunda: un proceso de limpieza especializado

15 de mayo de 2012

Artículo original: <https://www.food-safety.com/articles/4244-deep-cleaning-a-specialized-cleaning-process>

Un programa de saneamiento eficaz es clave para controlar los problemas de inocuidad de los alimentos, como *Listeria monocytogenes* y *Salmonella*, y mantenimiento de la vida útil del producto. El tipo y la frecuencia de la limpieza dependen de la complejidad del proceso, el diseño del equipo y los tipos de suciedad involucrados. Este programa incluye un programa de limpieza regular que es cada 24 horas para la mayoría de los procesos y, con menos frecuencia, procedimientos de limpieza especializados, como la limpieza profunda, que son necesarios para el equipo y el medio ambiente. La limpieza profunda es un procedimiento de limpieza intensificado que involucra el desmontaje extenso de todo el equipo para permitir la limpieza de áreas de refugio y nichos y componentes del equipo, profundizando en las grietas, hendiduras y poros que son difíciles de alcanzar durante el proceso de saneamiento diario normal. Estas son las áreas donde los residuos de alimentos y finos de alimentos, líquidos de adobos, las plumas de los alfileres y las escamas de los peces pueden quedar atrapadas dentro del equipo y la única forma de limpiarlas es acceder a sus escondites. Un desglose completo del equipo puede consumir mucho tiempo y mano de obra, y requiere los esfuerzos coordinados de producción, mantenimiento, ingeniería, saneamiento, calidad y seguridad alimentaria. Algunos conocimientos externos, como un especialista en saneamiento, refrigeración y su representante de productos químicos, también pueden ser valiosos. Debido a la naturaleza extensa de la avería, a menudo se realiza una limpieza profunda cuando hay un feriado o un día planificado de producción inactivo. Todos los transportadores, correas, rodillos, ruedas dentadas, transmisiones de eje, transmisiones giratorias, ruedas dentadas, tiras de desgaste, guías, mesas, clasificadores, máquinas de embalaje, los raspadores en los extremos de las correas y las entradas y salidas de las cocinas y congeladores deben desmontarse hasta el marco, prestando especial atención a las áreas de nicho dentro y alrededor del equipo. Esto incluye todos los equipos, como congeladores, freidoras, cocinas, vaporizadores, equipos para rebozar, rebanadoras, troceadoras, enfriadores y equipos de envasado, así como cualquier pieza que se pueda quitar, incluidas juntas, protectores, juntas tóricas, sellos, cuchillas rebanadoras, placas trituradoras, , cuchillas, barrena, puertas, cuchilla y eje de la licuadora. El desglose también incluye artículos como protectores de cadena, paneles eléctricos, paneles de control, cubiertas de motor, básculas de piso, puertas y techos como unidades de enfriamiento, bandejas de goteo, conductos de escape, ventiladores, luces, techos y

paredes que a veces se pasan por alto durante el saneamiento normal. . Asegúrese de revisar el desglose adecuado de las unidades de refrigeración con ingeniería o con un especialista en refrigeración antes de continuar. Recuerde cubrir los equipos sensibles al agua y los componentes eléctricos antes de enjuagar. Sin embargo, estas áreas sensibles también deben limpiarse con los productos químicos apropiados.

El proceso de avería puede conducir a la avería de áreas inexploradas del equipo, por lo que tener a mano el mantenimiento para ayudar en la avería es invaluable. El proceso también puede dar lugar a oportunidades para rediseñar piezas para que sean más fáciles de quitar y limpiar en el futuro. Asegúrese de realizar un seguimiento de piezas como tornillos, pernos, mangueras, tiras de desgaste y guías para equipos como transportadores. Estas partes se pueden colocar en tinas y etiquetar con el número de equipo o transportador para realizar un seguimiento de las correas transportadoras y las guías, partes y piezas asociadas. Un mapa de la habitación y las líneas con un número o código de color también pueden ayudar a realizar un seguimiento de las partes y las piezas. Después de la eliminación, las cintas transportadoras se pueden colocar en tanques para fregar o colocar sobre láminas de plástico que cubren el suelo para acceder a todas las áreas de fregado y limpieza, siempre y cuando se preste atención al control de la contaminación cruzada desde el suelo y el equipo hasta las bandas durante el proceso de limpieza y saneamiento. . Después de la avería del equipo, las superficies del equipo, la estructura y el entorno (superficies que no están en contacto con los alimentos) deben limpiarse a fondo, incluida la recogida en seco adecuada, el enjuague del equipo, la concentración química correcta y la cobertura y fregado completos de todas las superficies del equipo. El fregado es necesario para eliminar los residuos y la acumulación de biopelículas que no son visibles para el ojo humano y que con demasiada frecuencia se descuidan debido a que la tarea requiere mucho tiempo y mano de obra. Con demasiada frecuencia, los equipos de saneamiento persiguen las partículas de alimentos por el piso con una manguera o un equipo rociador que ya está visiblemente limpio en lugar de usar un tiempo valioso aplicando la acción mecánica tan crítica para el proceso de limpieza. Las áreas que no están en contacto con los alimentos, como paredes, pisos, la parte inferior de los equipos y las mesas y los marcos de los equipos, deben fregarse al igual que las superficies en contacto con los alimentos, ya que estas superficies son tan importantes como las superficies en contacto con los productos. Para lograr esto, se debe poner el mismo énfasis en la limpieza y el saneamiento en estas superficies descuidadas con demasiada frecuencia que en las superficies en contacto con el producto. La parte inferior de los equipos, las mesas y los marcos de los equipos deben fregarse, así como las superficies en contacto con los alimentos, ya que estas superficies son tan importantes como las superficies en contacto con los productos. Para lograr esto, se debe poner el mismo énfasis en la limpieza y el saneamiento en estas superficies descuidadas con demasiada frecuencia que en las superficies en contacto con el producto. La parte inferior de los equipos, las mesas y los marcos de los equipos deben fregarse, así como las superficies en contacto con los alimentos, ya que estas superficies son tan importantes como las superficies en contacto con los

productos. Para lograr esto, se debe poner el mismo énfasis en la limpieza y el saneamiento en estas superficies descuidadas con demasiada frecuencia que en las superficies en contacto con el producto.

Luego de la aplicación del limpiador, fregado y enjuague, se aplica un desinfectante a las superficies del equipo. Después de limpiar y fregar, algunos artículos, como cinturones y tapetes, también pueden empaparse en desinfectante durante la noche. Durante el montaje del equipo, se debe tener precaución para evitar la recontaminación del equipo por parte de empleados, herramientas, ascensores y escaleras. Cuando todo el equipo está en funcionamiento, se aplica un desinfectante final y el equipo y la avería intensiva se pueden agregar a un programa maestro de saneamiento. Si una instalación ha tenido problemas en sus áreas listas para comer o incluso en áreas crudas, complementar el proceso de limpieza con un paso de limpieza adicional que incluya un oxidante fuerte, como un químico de limpieza a base de peróxido de hidrógeno, puede ayudar a reducir los problemas microbiológicos relacionados con inocuidad de los alimentos y vida útil.

Margaret D. Hardin, Ph.D., es vicepresidenta de servicios técnicos en IEH Laboratories and Consulting Group. Es miembro del consejo editorial de la revista Food Safety, International Journal of Food Microbiology y Journal of Food Protection. Se ha desempeñado como miembro del Comité Asesor Nacional sobre Criterios Microbiológicos para Alimentos y el Comité Asesor Nacional para la Inspección de Carnes y Aves.

Autor(es): Margaret Hardin, Ph.D.