



ASPECTOS GENERALES A CONSIDERAR DURANTE LA LIMPIEZA E HIGIENE EN PLANTAS PROCESADORAS Y EMPACADORAS DE ALIMENTOS



Estación de Mezcla de Agua Caliente/Frío

USAID-RED esta promoviendo el uso de buenas practicas de manufactura y la implementación de estos sistemas para lograr la certificación de las plantas. Estas certificaciones son necesarias para entrar en ciertos mercados y facilita la entrada en otros. Estas actividades son llevadas a cabo lado a lado con la introducción de tecnologías de producción para asegurar que los productores puedan cumplir y adaptarse a los requerimientos del mercado, ser competitivos y hacer rentable su operación.

Para recibir mas información, contactarse con los técnicos de USAID-RED.



Hisopado para Validación Rápida

- El personal que lleve a cabo los trabajos de limpieza y desinfección debe estar bien capacitado en los procedimientos establecidos para cada área.
- Todos los productos deben ser aprobados previamente a su uso (deben ser específicos para la industria de alimentos). No se permite realizar un cambio sin previa aprobación del encargado. Las etiquetas y hojas de seguridad (MSDS) deben archivar.
- Todos los productos de limpieza y desinfección se almacenarán en su respectiva bodega fuera del área de proceso (consulte a su técnico del USAID RED para el diseño y especificaciones de bodega).
- Todos los productos de limpieza y desinfección deben estar rotulados y contenidos en sus envases originales. Dichos envases no pueden ser re-utilizados y deberán disponerse siguiendo un programa de envases vacíos (consulte a su técnico del USAID RED).
- Durante la limpieza y desinfección, las piezas o partes del equipo que se desarmen deben colocarse siempre sobre mesas pero nunca directamente sobre el piso.
- El equipo una vez limpio no debe arrastrarse por el piso para que no se contamine.
- Todos los implementos de limpieza deben mantenerse suspendidos en el aire cuando no estén en uso. Estos implementos no deben utilizarse para otros fines. Se recomienda el uso de varios colores según la tarea que se realiza.
- No se permite el uso de cepillos y esponjas de metal, lanas de acero o cualquier otro material abrasivo que dañe los equipos.
- Las mangueras deben contar con pistola, preferiblemente de hule, para evitar el desperdicio de agua y las mismas deben permanecer colgadas evitando el contacto con el piso cuando no están en uso.
- El químico de limpieza y/o desinfección no debe aplicarse directamente sobre la superficie a limpiar, sino que debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones indicadas y siguiendo los procedimientos establecidos por el fabricante. (pida a su técnico del USAID RED una copia de la hoja de cálculo para la preparación de soluciones).
- Cuando evalúe el costo de los productos químicos tome en consideración no solo el costo de compra pero sobre todo el costo de uso del producto el cual esta directamente relacionado con la concentración.
- Una hora antes de iniciar el proceso se debe realizar una inspección para asegurar la correcta limpieza y desinfección de toda la planta. Este es el momento para realizar hisopados que permitan validar científicamente el sistema de limpieza e higiene.



USAID
DEL PUEBLO DE LOS ESTADOS
UNIDOS DE AMÉRICA

RED

Programa de Diversificación
Económica Rural (USAID-RED)

Boletín Técnico USAID-RED

ASPECTOS GENERALES A CONSIDERAR DURANTE LA LIMPIEZA E HIGIENE EN PLANTAS PROCESADORAS Y EMPACADORAS DE ALIMENTOS

Diciembre 2005

Esta publicación ha sido posible gracias al apoyo brindado por la oficina de Agricultura y Recursos Naturales de La Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional, bajo los términos del contrato No 522-C-00-05-00304-00. Las opiniones aquí expresadas corresponden a los autores de las mismas y no necesariamente reflejan la opinión de la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional ni del Gobierno de los Estados Unidos.

Para mayor información favor contactar al Ing. Ricardo Pineda, Gerente de Procesamiento del USAID-RED, e-mail: ricardo@fintrac.com