

Procedimientos de Desinfección para Cuartos Fríos

El Desarrollo de PEOs para el Saneamiento

- Los Procedimientos Estándares de Operación (PEOs) para la limpieza y desinfección deben ser documentados y deben incluir:
 - ❖ Programa de limpieza y desinfección
 - ❖ Nombre y tipo de detergentes usados
 - ❖ Instrucciones incluyendo una secuencia de *detergente - enjuague - desinfectante*

Bacterias Comunes- Puntos de Acumulación

Las siguientes áreas deben ser reemplazadas, reparadas, o escrupolosamente limpiadas

- ✓ **Mangueras con grietas**
- ✓ **Armazón hueco**
- ✓ **Filtros no bien mantenidos**
- ✓ **Agua estancada**
- ✓ **Cojinetes abiertos**
- ✓ **Superficies porosos – madera**

Bacterias Comunes- Puntos de Acumulación

- **Condensado, especialmente de paredes y tubería sobre líneas de empaque o trabajo**
- **Aislamiento mojado**
- **Sellos de hule alrededor puertas**
- **Interruptores de luz**
- **Utensilios de limpieza**
- **Botes de basura**
- **Hieleras**

Selección de un Detergente

El tipo de detergente elegido dependerá de las características de cada operación. Cada empacador o compañía debe evaluar sus necesidades de limpieza y seleccionar un detergente con la ayuda de un proveedor confiable.

Selección de un Detergente

Asegurarse seguir todas las instrucciones en la etiqueta

 **Alkali Fuerte**

Mucha mugre, no efectivo contra depósitos de minerales

 **Alkali 'Heavy Duty'**

Para remover aceites/ceras, no efectivo contra depósitos de minerales

 **Alkali Suave**

Bueno para suavizar el agua y remover suciedad ligera, no efectivo contra depósitos de minerales

Selección de un Detergente

➤ **Acido Fuerte**

remover escama mineral, tierra impregnada

➤ **Detergente de solvente**

remover manchas petroleras, lubricantes

➤ **Detergentes sintéticos**

mejor para uso en grasas, aceites, lubricantes

Selección de un Desinfectante

Amonia Cuaternaria

- desinfectar el cuarto frío
- eficacia contra *Listeria monocytogenes*

**Una preocupación
microbiológica seria
en un almacén frío**

Programa de Desinfección

Programa Rutinario para Cuartos Fríos

- **Procedimientos semanales deben incluir las paredes, techo, pisos, drenajes, equipo**
- **Unidades de refrigeración deben ser limpiadas 2 veces al año de acuerdo a las instrucciones de la manufactura**
- **Los cuartos fríos deben ser desocupados, limpiados, enjuagados, y desinfectados por los menos una vez por temporada**

Procedimiento de Desinfección

Cuartos Fríos

- **Limpiar los drenajes con detergente y cepillos lo suficiente pequeños para un aseo efectivo**
- **Techo, paredes y pisos deben ser enjuagados de arriba hacia abajo**

Procedimiento de Desinfección

- **Desocupar el cuarto frío**
Limpiar el equipo fuera del cuarto frío
- **Limpiar en seco con un barrido cuidadoso del piso**
- **Aplicar detergente a las paredes, techo y piso**
- **Fregar la área desde arriba hacia abajo**
Usar utensilios de limpieza que son exclusivamente para el aseo del cuarto frío

Procedimiento de Desinfección

Desinfectante debe ser aplicado a superficies:

- Aplicar desinfectante a alta concentración
(800 ppm Quat)
- Dejar reposar 20 minutos
- Enjuagar
- Aplicar desinfectante a baja concentración
(200 ppm Quat)
- Enjuagar
- Secar pisos
- Limpiar y guardar los utensilios y materiales

Procedimiento de Desinfección Equipo

- ❖ **Limpiar y Desinfectar**
afuera del cuarto frío
- ❖ **Superficies en contacto con
alimentos y utensilios**
nunca tocan el piso !!!!!

Procedimiento de Desinfección Equipo

- Pre-enjuagar el equipo
- Inspeccionar visualmente los superficies del equipo
- Aplicar un detergente apropiado
tallar desde arriba hacía abajo
- No permitir que se seque el detergente en los superficies
- Enjuagar desde arriba hacia abajo

Procedimiento de Desinfección Equipo

- **Inspeccionar visualmente los superficies del equipo**
- **Desinfectar los superficies**
aplicar alta concentración de desinfectante (800 ppm Quat)
- **Dejar reposar 20 minutos**
- **Enjuagar – agua potable**
- **Desinfectante secundario**
aplicar baja concentración de desinfectante (200 ppm Quat)
- **Enjuagar – agua potable**

Procedimiento de Desinfección

Pasos Finales

- Limpiar y guardar utensilios y materiales
- Documentar Procedimientos
- Inspecciones periódicas de AC*/toma de muestras microbiológicas
- Capacitación

AC* = Aseguramiento de Calidad

Preocupaciones Especiales

Inocuidad Alimentaria

- **Flujo de producto debe ser linear**
- **No mezclar producto empacado con producto no seleccionado**
- **Evitar acceso desde el campo a las pasarelas**
- **Desinfección de bins y recipientes**