

Escuela Agrotécnica Cornelio Saavedra

Docentes: Carina Castillo- Deolinda Rivero

Tercer Año 1° y 2° división

Turno Mañana

Área Curricular: Industrialización

Guía N° 7

Tema: Buenas Prácticas de manufactura

Higiene en el sector del trabajo

Actividades:

Lee el documento y responde:

- 1- ¿Para que se debe hacer la higiene en las superficies que están en contacto con los alimentos?
- 2- ¿De qué formas se puede realizar la limpieza? Explique cada una de ellas.
- 3- ¿Para que realizamos el sanitizado?
- 4- ¿Cuáles son los pasos a seguir para realizar la higiene en el sector de trabajo?
- 5- ¿Cómo deben ser los productos que utilizamos en la limpieza? ¿Cuáles no están permitidos?
- 6- ¿Qué tipo de elementos debemos utilizar para la limpieza y por qué?
- 7- ¿Cuáles son las precauciones que debemos tener para realizar la limpieza?



Higiene en el sector de trabajo

Se pueden reducir los riesgos de contaminación si todas las superficies con contacto con los alimentos están perfectamente lavados, enjuagados y sanitizados.

La limpieza o el lavado de una superficie, utensilio o máquina es la eliminación de restos de alimento, polvo, y otras materias contaminantes.

La limpieza puede realizarse:

- En seco: Cuando para limpiar no interviene el agua.
- En humedad: Cuando se aplica agua y productos de limpieza como detergentes.

El sanitizado de una superficie, utensilio o máquina es la reducción del número de microorganismos existentes en la misma, mediante la aplicación de un producto saneador o sanitizante.

Los pasos a seguir en la higienización de un sector de trabajo son los siguientes:

1- Limpiar en seco: se realiza con la ayuda de escobas y cepillos sanitarios (de plástico, no pierden las cerdas), palas para recoger los residuos, espátulas, papel para eliminar los restos más grandes.

2- Limpiar en húmedo: con la ayuda de cepillos sanitarios de mano se refriegan las superficies para eliminar la suciedad adherida. Se debe reforzar la limpieza de las juntas, uniones e intersticios de máquinas y utensilios ya que la suciedad acumulada allí es un foco importante de contaminación.

3- Enjuagar con abundante agua potable, para eliminar completamente los restos de detergente(contaminación química)

4- Aplicar el sanitizante y dejarlo actuar, ya que necesita un tiempo para ejercer su acción.

5- Escurrir o secar con papel según corresponda (no es necesario enjuagar el sanitizante. Pero si debe dejarse secar o secarse con papel)

Productos de limpieza:

No podemos limpiar y sanitizar con cualquier producto, los productos deben ser líquidos, sin perfume y estar aprobados para su uso en industrias alimenticias. Existen productos que son riesgosos para la salud si están en contacto con los alimentos y por lo tanto, no está permitido su uso, por ejemplo:

- Insecticidas(mata moscas y mosquitos, cucarachicidas, veneno para hormigas)
- soda caustica;
- solventes(acetona, metanol, ácido muriático;
- aerosoles(desodorantes de ambientes, lustra muebles, limpiavidrios);
- limpiametales

Además:

- Debemos utilizar los productos en la concentración adecuada para asegurarnos que sean efectivos. Es decir que los productos deben usarse tal cual de los dosificadores, sin diluirse. Debemos evitar mezclar los productos de limpieza porque muchas veces al mezclarse se inactivan.
- Los recipientes que contengan productos de limpieza deben estar correctamente rotulados para evitar confusiones y bien tapados para prevenir evaporaciones y derrames.

Elementos de limpieza

Tampoco debemos limpiar utilizando cualquier tipo de elementos. En la industria alimenticia debemos evitar a toda costa el uso de trapos rejillas, de algodón o tela. Estos trapos tienen las condiciones justas para que los microorganismos se desarrollen en ellos: humedad y restos de alimentos (nutrientes). Entonces los trapos distribuyen las bacterias por todas las superficies por donde pasan. Además como son absorbentes, alojan la suciedad entre sus fibras, son muy difíciles de lavar.

Los trapos de tela se deben reemplazar por pulverizadores para dispensar el detergente, el sanitizante y el agua de enjuague, cepillos y escobas sanitarias, y papel de secar.

Para eliminar las suciedades adheridas, debemos utilizar cepillos sanitarios y nunca utilizar elementos abrasivos como virulana o esponjillas metálicas, ya raya el acero inoxidable y pueden incorporarse restos de la misma accidentalmente al alimento.

Los elementos de limpieza deben estar en perfectas condiciones de higiene.

Precauciones durante la limpieza

- La sanitización siempre debe ser precedida por una limpieza profunda. La sanitización no puede corregir ni reemplazar a una limpieza mal hecha.
- Los elementos y productos de limpieza deben guardarse en un solo lugar cuando no están en uso, manteniéndolos separados de los alimentos y de los objetos que tendrán contacto con los mismos. No deben dejarse tirados en cualquier parte.
- Debe evitarse salpicar los alimentos o sus envases con agua o productos de limpieza. Para ello, antes de comenzar con la limpieza debemos asegurar la ausencia de alimentos, materiales de envasado y utensilios limpios.
- Debemos desenchufar todas las máquinas eléctricas antes de limpiarlas.
- La limpieza siempre debe realizarse desde el techo hacia el piso y no al revés. Ya que al limpiar techos y paredes, siempre hay desprendimiento de polvo o suciedad que va cayendo sobre mesadas y piso.
- Los recipientes se han lavado deben ser colocados invertidos para facilitar el escurrido y evitar la recontaminación.
- Debemos evitar guardar los utensilios mojados en el cajón de acero inoxidable, sobre estanterías o en el bajo mesada porque el agua acumulada constituye una fuente de contaminación. Hay que secarlos bien antes de guardarlos.

- Jamás se deben usar los mismos elementos de limpieza para la limpieza del piso y de las mesadas. Los elementos que se usan para el piso y de las mesadas. Los elementos que se usan para el piso, son exclusivo para el piso.

AHORA MÁS QUE NUNCA

APLIQUEMOS TODO LO QUE HEMOS

APRENDIDO COMO CUIDARNOS Y CUIDAR A LOS DEMAS

SEAMOS RESPONSABLES Y QUEDEMONOS EN CASA

Director: José Aguilera