

Limpieza y mantenimiento en instalaciones de panadería y pastelería.

POR:
EL CASTOR
PROFESIONALES CONTIGO

La aplicación de un sistema de **limpieza y desinfección** y de codificación por áreas en la *industria panificadora y pastelera* y en general en cualquier industria significa:

- 1) *Periodos más largos de caducidad.*
- 2) *Menor incidencia en reclamaciones y devoluciones.*
- 3) *Mantener el valor nutritivo del producto hasta su consumo.*
- 4) *Eliminar riesgos sanitarios.*



Las materias primas utilizadas como *harina, agua, grasas, etc.* son un excelente medio de cultivo para los gérmenes ambientales, por ello y *debido a que la principal fuente de contaminación es de tipo externo*, debemos mantener en buenas condiciones microbianas todos los locales y utillaje, sin olvidar **la higiene del personal**.

A través de un **programa de codificación por áreas** y una buena **desinfección e higiene** conseguiremos *prevenir los riesgos de alteraciones microbianas* y, al ser compatible con los sistemas de control de calidad, *brindar una mayor confianza al consumidor, mayor lucro para la industria y mejores relaciones entre todos los que trabajaban por el objetivo común de mejorar la inocuidad y calidad de los alimentos*.

1. Operaciones de limpieza y desinfección.

La limpieza debe planearse para ser barata y efectiva. Los programas de limpieza identificarán claramente el método y la frecuencia, las sustancias químicas que se van a utilizar y las personas responsables.

Una vez desarrollado el método se deberá vigilar la eficiencia de esta limpieza, de forma visual (*con ayuda de los registros*), apoyándose en el uso de análisis microbiológicos de las superficies que han sido limpiadas y desinfectadas.

a) LIMPIEZA

La limpieza se realizará combinando **métodos físicos**, tales como cepillo y fregado, con **métodos químicos**, mediante el uso de detergentes autorizados para uso alimentario.

Para mayor eficiencia, las máquinas deberán ser siempre desmontadas (*en la medida de lo posible*) para que todas sus partes sean accesibles y queden perfectamente limpias.

b) DESINFECCIÓN

La desinfección puede realizarse por aplicación de calor o mediante desinfectantes químicos. Para que sea eficaz es esencial eliminar todos los residuos de los alimentos mediante una *limpieza previa cuidadosa*.

2. Elección de la herramienta y el agente de limpieza.

Al elegir el agente de limpieza hay que tener en cuenta tanto el *tipo de suciedad* como la *naturaleza del material* que se desea limpiar, ya que muchos de los productos resultan corrosivos para determinados materiales.

HERAMIENTA	AGENTE
- Acero inoxidable.	
Tanques y contenedores grandes: Cepillos para tanques de PBT , bastón de fibra de vidrio con punta plástica. Mostradores: Cepillos para mostradores y Swiss-D de PBT Utensilios: Escobetas de PBT	Peligro de corrosión con ácido clorhídrico y cloruros. Para su limpieza se pueden emplear soluciones ácidas o alcalinas .
- Aluminio, cinc, estaño, cobre.	
Tanques y contenedores grandes: Cepillos para tanques de PBT , bastón de fibra de vidrio con punta plástica. Utensilios: Escobetas de PBT	Pueden emplearse sólo detergentes ligeramente alcalinos , ricos en metasilicato de sodio.
- Hojalata (para limpieza de envases antes de llevarlos al esterilizador).	
Escobetas, cepillos Swiss-D, cepillo Comfort y escobillones de PBT .	Detergentes ligeramente alcalinos (fosfato trisódico con polifosfato o metasilicato de sodio).
- Madera: tejidos y marcos de filtros-prensa y de prensas (<i>fibras vegetales</i>).	
Cepillos Swiss-D y Comfort de PBT	No hay que utilizar álcalis fuertes . Pueden emplearse polifosfatos junto con un agente humectante.
- Vidrio.	
Cepillos para mostradores, cepillos Swiss-D y cepillo Comfort de PBT	Superficies pintadas al aceite: <i>no pueden emplearse álcalis fuertes</i> . Hay que utilizar detergentes ligeramente neutros o alcalinos.
- Gomas.	
Cepillo Swiss-D de PBT	Son inadecuados los ácidos y los disolventes orgánicos. Se aconsejan disoluciones alcalinas .
- Cemento, hormigón.	
Cepillo Bi-level (<i>pisos y debajo de mostradores</i>), bastón de fibra de vidrio con punta plástica, cepillo Deck 10" y escobas de PBT .	Son inadecuados los ácidos. Se aconsejan los detergentes ligeramente alcalinos , concretamente el metasilicato.

3. Almacenamiento.

Se deben almacenar los materiales de limpieza, por área específica (*color designado*) y marcados claramente en un **cuarto cerrado separado**, con las siguientes características:

1. Fresco y seco y de tamaño adecuado.
2. Con aprovisionamiento de agua, fregadero y drenaje adecuado.

3. Los materiales ácidos se almacenan separados de los productos basados en cloro, y éstos últimos deben almacenarse en la oscuridad (los productos ácidos y alcalinos nunca se deben mezclar).

