

Procedimiento de **limpieza y desinfección** de áreas de trabajo en la industria piscícola.

POR:
EL CASTOR^{MR}
PROFESIONALES CONTIGO

1-Preparación del entorno.

1. Eliminar, apartar o tapar todo aquello susceptible de ser contaminado con salpicaduras, tales como carros conteniendo materias primas, producto, etc.
2. Desmontar el equipo a limpiar dejando al aire todas las superficies en contacto con el producto.

2- Pre- limpieza.

1. Retirar la materia gruesa mediante arrastre mecánico por agua y utensilios profesionales de limpieza tal como jaladores Moerman con HACCP o cepillos Deck con fibra de PBT, hasta que las superficies queden exentas de residuos.
2. Enjuagar con agua caliente a presión hasta que las superficies queden exentas de restos. Tras esta operación las superficies pueden aparentar estar limpias, pero no lo están, sólo quedan listas para ser tratadas con detergente y desinfectantes.

1.

3- Limpieza Principal.

1. Aplicar detergentes y/o desengrasantes para desprender y disolver la suciedad y la grasa sobre la totalidad de las superficies. Se utilizará agua caliente para facilitar a eliminación de grasa y gérmenes.
2. Los desagües no deben de ser limpiados durante la producción o empaque y no deben de utilizarse mangueras de alta presión para destapar o limpiar desagües, debido a que se crearán aerosoles que propagarían la contaminación por toda la sala.
3. Preparar la disolución del detergente a las dosis recomendadas por el fabricante, durante un tiempo suficiente, a la temperatura recomendada y con suficiente fuerza para eliminar los biofilms.
4. El equipo utilizado para la limpieza, por ejemplo, cepillos, deberán mantenerse ordenados con su colgador de aluminio del mismo colores y limpiarse para que no constituyan una fuente de contaminación.

4- Enjuagado.

1. En esta fase, realizada con agua a presión o no, fría o caliente, se pretende eliminar todo resto de detergente y la suciedad mediante arrastre

5- Desinfección.

1. Preparar la solución del desinfectante de acuerdo a las indicaciones del fabricante.
2. Aplicar la solución desinfectante mojando con ella toda la superficie. <Dejar actuar durante el tiempo especificado con le fin de que ejerza plenamente toda su acción para destruir todos los microorganismos presentes.

6- Enjuagado final.

1. Retirada del desinfectante con abundante agua potable, para eliminar los restos de químicos en todos los materiales y superficies en contacto con los alimentos. Esperar un tiempo para la próxima utilización del equipo o utensilio si así lo especifica el fabricante.

