

GUÍA PARA LA PRÁCTICA

Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos

GUÍA PARA LA CONFECCIÓN DE PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS

Ángel Caballero Torres,¹ Ondina Grave de Peralta,² Thaimi Cárdenas Valdés,³ Maiviv Carreño,³ Rosa Arauz Dihigo⁴ y Fidel Peraza Escoto⁵

RESUMEN

Se presentan las instrucciones para la confección y aplicación correctas de los Programas de Limpieza y Desinfección en los establecimientos de alimentos para disminuir las posibilidades de contaminación de los productos alimenticios.

DeCS: INDUSTRIA DE ALIMENTOS; HIGIENE ALIMENTARIA; MANIPULACION DE ALIMENTOS; CONTAMINACION DE ALIMENTOS; DESINFECCION.

En un establecimiento de alimento es imprescindible la correcta aplicación de un Programa de Limpieza y Desinfección para mantener buenas condiciones higiénico-sanitarias,¹⁻³ por lo que su confección debe tener una base científico-técnica actualizada.⁴

La importancia de la limpieza y desinfección de los establecimientos de alimentos se destaca en varias publicaciones para prevenir las contaminaciones de los alimentos por las superficies que contactan direc-

tamente con estos.⁵⁻⁷ También se indica en estos trabajos que para garantizar un buen comportamiento higiénico-sanitario en los establecimientos de alimentos, deben existir la voluntad política y las condiciones materiales para facilitar las actividades de limpieza y desinfección.

Este trabajo tiene el objetivo de presentar las instrucciones utilizadas por nosotros para la confección y aplicación de Programas de Limpieza y Desinfección.

¹ Doctor en Ciencias Médicas.

² Especialista de I Grado en Higiene.

³ Licenciada en Alimentos.

⁴ Doctora en Medicina Veterinaria.

⁵ Técnico en Química.

PREGUNTAS CLAVE

Para la confección de un Programa de Limpieza y Desinfección se deben buscar las informaciones que respondan las preguntas siguientes:

1. *¿Qué se limpiará y desinfectará?*
En la respuesta a esta pregunta deben ser identificadas todas las áreas que forman el establecimiento y en cada una de ellas, todos los objetos que la componen así como las puertas, ventanas, pisos, paredes, tragantes, luminarias, techos, etc. En algunos casos es necesario distinguir algunas partes de estos componentes, por la dificultad para su higienización y también por recibir suciedades o restos de alimentos con mayor frecuencia e intensidad.
Se deben incluir los recipientes, equipos, utensilios y otros útiles que se emplean en la limpieza y desinfección.
2. *¿Con qué se debe realizar la limpieza y la desinfección?*
Para cada objeto o área deben ser indicados todo lo que se debe utilizar para su higienización.
En relación con los detergentes y desinfectantes se deben indicar las concentraciones que se aplicarán en las distintas superficies a tratar, las temperaturas de estas soluciones, lo cual tendrá una base científica.
En la selección de las sustancias y útiles de limpieza se considerará las características y propiedades de estas, así como de las superficies a tratar.
Las sustancias seleccionadas deben estar aprobadas por las autoridades sanitarias.
3. *¿Cuándo se debe limpiar y desinfectar?*
Es importante distinguir las actividades simultáneas o concurrentes a las

actividades con los alimentos y las finales. En algunos casos existen otras categorías como las que deben ser realizadas con determinada periodicidad en la jornada laboral o cada cierto período que puede ser semanal, mensual, etcétera.

La frecuencia y momento en que se pueden realizar las actividades de higienización dependen del tipo de alimento y las características de su proceso como los volúmenes de producción, nivel de protección física de los alimentos, horarios de mayor intensidad, periodicidad de interrupciones, etcétera.

4. *¿Cómo se debe limpiar y desinfectar?*
Se debe especificar la forma práctica de preparar las soluciones deterativas y desinfectantes a las concentraciones y temperaturas requeridas.
Es posible obtener las informaciones necesarias para indicar los procedimientos de la limpieza y desinfección mediante observaciones de estas actividades y sus insuficiencias, así como de las instrucciones de los productores de detergentes y desinfectantes.
En las instrucciones se deben indicar la mayor atención a los componentes o sus partes que requieren acciones especiales, como son las oquedades o zonas de difícil acceso.
5. *¿Quién realiza la limpieza y desinfección?*
La higienización de cada objeto o parte del establecimiento debe ser atendida por un personal que tenga bien definida esta responsabilidad.
En la mayoría de los establecimientos la higienización se realiza por el personal de limpieza, los manipuladores o personal de mantenimiento. A cada uno corresponderán actividades específicas y deben estar señaladas en el Programa de Limpieza y Desinfección.

6. *¿Quién supervisa la limpieza y desinfección?*

Además de indicar en el Programa de Limpieza y Desinfección al responsable de su supervisión, se deben señalar la frecuencia y procedimientos de esta.

ETAPAS DE LA CONFECCIÓN DEL PROGRAMA

Para la confección y aplicación de un Programa de Limpieza y Desinfección es necesario cumplir las etapas siguientes:

1. *Obtener todas las informaciones que forman parte de las bases del Programa.*

Estas informaciones corresponderán a las características y condiciones del establecimiento, las sustancias y útiles que se emplean en estas actividades. Los aspectos que tienen relación con el establecimiento se obtienen mediante observaciones directas de todas las actividades que en este se realizan y puedan tener relación directa o indirecta con la limpieza y la desinfección, por lo cual se considerarán las condiciones existentes en diferentes momentos de la jornada de trabajo y del día.

2. *Redactar la primera versión del Programa sobre la base de las informaciones acopiadas.*

En la redacción de documento se garantizará que contenga todas las instrucciones de la limpieza y desinfección del establecimiento en forma integrada y organizada con un lenguaje fácil de entender por todos los participantes. Este documento debe constituir la guía para la aplicación y verificación del Programa, además de expresar la preocupación y ocupación en el establecimiento por garantizar sus condiciones higiénico-sanitarias.

3. *Comprobar la primera versión en el establecimiento en relación con su correspondencia con este y obtener la interpretación y aceptación de este documento por el personal que participará en el Programa.*

Se debe facilitar la lectura y estudio del documento por el personal que lo aplicará, al que se le solicitará que lo valore de forma comparativa con las actuales actividades y que señalen sus opiniones sobre todos los aspectos que puedan estar expresados incorrectamente o que no se puedan aplicar.

4. *Capacitar al personal que participará en el Programa.*

En esta capacitación es importante cumplir las etapas de concepción, formulación, aplicación y retroalimentación.

De acuerdo con las características del personal que recibirá la capacitación, las condiciones y características del establecimiento, se plantearán objetivos que permitan adquirir conocimientos y habilidades para limpiar y desinfectar correctamente. Para impartir los mensajes y realizar la retroalimentación se debe hacer énfasis en actividades prácticas.

5. *Redactar la versión definitiva del Programa y presentarlo al personal que lo aplicará.*

De acuerdo con todos los señalamientos recibidos por el personal que tendrá relación con el Programa y de las observaciones realizadas, se realizarán los arreglos al documento final que será presentado en el establecimiento como su Programa de Limpieza y Desinfección.

6. *Realizar un seguimiento de la aplicación del Programa mediante el cual se brindará el asesoramiento para su mejor utilización, además de conocer los inconvenientes de la utilización del Programa y brindarles solución.*

Se debe hacer una vigilancia desde los inicios de la aplicación y a los 3 meses posteriores con énfasis en la detección de los efectos negativos, además de

valorar los aspectos positivos del Programa.

Es importante considerar que los Programas de Limpieza y Desinfección deben ser actualizados, especialmente después de cambios o modificaciones de las condiciones existentes en los establecimientos cuando se confeccionó el Programa.

SUMMARY

The instructions for the making and correct application of the Programs of Cleaning and Disinfection in food establishments and for reducing the possibilities of contamination of food products are presented.

Subject headings: FOOD INDUSTRY; FOOD HYGIENE; FOOD HANDLING; FOOD CONTAMINATION; DISINFECTION

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Rodríguez JF, Mayavales MC, Álvarez P. Desarrollo y puesta a punto de un nuevo método sencillo y efectivo de limpieza y desinfección en la industria alimentaria. *Alimentaria* 2001;323:19-24.
2. Montes LE, Albero J. Valoración de la eficacia de la desinfección de vegetales mediante lejía en función del tiempo. *Alimentaria* 2001;323:103-5.
3. Moreno B, Otero A, García MC. Reflexiones sobre los procedimientos y los medios utilizados para garantizar la seguridad o inocuidad de los alimentos. *Alimentaria* 1999;300:19-24.
4. Martínez FJ, Gil AM. Adaptación de la vigilancia higiénico sanitaria de establecimientos de preparación de comidas a los actuales sistemas de control de industrias alimentarias. *Alimentaria* 1999;300:25-33.
5. Caballero A, Lengomin ME. Causas más frecuentes de problemas sanitarios en alimentos. *Rev Cubana Aliment Nutr* 1998;12(1):20-3.
6. Angelillo IF, Viggiani NM, Greco RM, Rito D. HACCP and food hygiene in hospitals: knowledge, attitudes, and practices of food-services staff in Calabria, Italy. *Infect Control Hosp Epidemiol* 2001;22(6):363-9.
7. Fillespie IA, Little CL, Mitchell RT. Microbiological examination of ready-to-eat quiche from retail establishments in the United Kingdom. *Commun Dis Public Health* 2001;4(1):53-9.

Recibido: 29 de noviembre del 2001. Aprobado: 21 de diciembre del 2001.

Dr. Ángel Caballero Torres. Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos. Infanta No. 1158, municipio Centro Habana, Ciudad de La Habana, Cuba.