

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura Para la Industria Láctea Artesanal

Capítulo 3

Operaciones de Limpieza e Higienización

CONTENIDO

- 3.1 Mantenimiento General
- 3.2 Limpieza e Higienización
- 3.3 Control de insectos y roedores
- 3.4 Limpieza e higienización de superficies de contacto
- 3.5 Almacenamiento y manejo del equipo



3.1 Mantenimiento General

Las instalaciones físicas de la planta se mantendrán en buenas condiciones de limpieza e higienización para prevenir que los alimentos se contaminen. Los utensilios y equipos se lavarán y desinfectarán de manera que protejan los alimentos de la contaminación.



3.2 Limpieza e Higienización

Los detergentes y desinfectantes empleados en los procedimientos de limpieza e higienización estarán libres de microorganismo y deben ser seguros y eficientes para el uso. Los productos que pueden ser utilizados o almacenados en la planta son

- Productos que se requieren para mantener en condiciones limpias e higiénicas la planta.



Limpieza e Higienización

- Aquellos que se requieren para en el laboratorio para las pruebas de calidad.



NaOH

- Productos necesarios para el mantenimiento de la planta.
- Los que son necesarios en el proceso de elaboración y empaque de los alimentos.



Los detergentes, agentes desinfectante e insecticidas químicos se identificarán, mantendrán y almacenarán de tal forma que prevengan la contaminación de los alimentos, las superficies de contacto y los materiales para su empaque. Es importante seguir todos aquellos reglamentos relevantes promulgados por el Estado para la aplicación, uso o almacenaje de estos productos.

3.3 Control de Insectos y Roedores

- No se permitirá en ningún sitio de la planta; animales, insectos o roedores.
- Perros guardianes pueden ser permitidos en algunas áreas de la planta siempre y cuando su presencia no resulte en la contaminación de los alimentos, superficie de contactos de alimentos, o materiales para el empaque de alimentos.

Se tomara medidas efectivas para excluir las plagas de las áreas de elaboración y así proteger contra la contaminación de los alimentos.



- El uso de insecticidas, y rodenticidas esta permitido solamente bajo precauciones y restricciones que eviten la contaminación de los alimentos, superficie de contacto de alimentos y materiales para el empaque de alimentos.



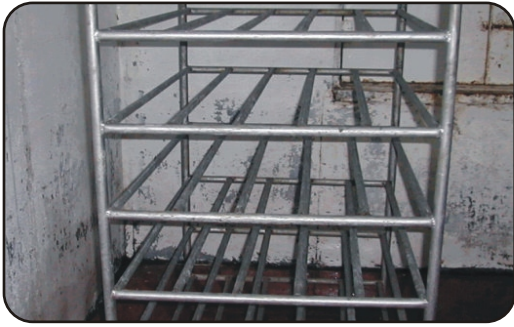
3.4 Limpieza e higienización de superficies de contacto

- Todas las superficies de contacto con alimentos, incluyendo utensilios y equipo, se limpiaran e higienizaran con la frecuencia que sea necesaria para protegerlas contra la contaminación, así:
1. Las superficies de contacto utilizadas para el transporte, la elaboración o para el mantenimiento de alimentos estarán secas y en condiciones limpias e higiénicas durante el tiempo que van a ser utilizados. Aquellas superficies que necesitan ser limpiadas en forma húmeda serán higienizadas y secadas antes de su uso.



2. Todas las superficies de contacto con los alimentos serán lavados e higienizadas antes y después de cada interrupción de labores durante las cuales pueden contaminarse. Cuando se utilizan equipos y utensilios en una operación de producción continua, las superficies de contacto de tal equipo se limpiaran y desinfectaran cuantas veces sea necesario.

3. Las superficies de equipos y utensilios que no entran en contacto con los alimentos deberán limpiarse e higienizarse con la frecuencia necesaria para proteger los alimentos de la contaminación.



4. Los artículos desechables (vasos de papel y toallas de papel) deberán ser usados y desechados de forma tal que se evite la contaminación de los alimentos o superficies de contacto con los alimentos.
5. Los productos y materiales serán adecuados y seguros bajo condiciones normales de uso. Cualquier aparato, procedimiento o maquina puede ser aceptable para limpiar y desinfectar el equipo y los utensilios, si se establece que estos dejarán limpios los equipos y utensilios y les proveerán un tratamiento desinfectante adecuado.

3.5 Almacenamiento y manejo del equipo

El equipo portátil y los utensilios limpios e higienizados que tienen superficies de contacto con los alimentos deberán almacenarse en un lugar apropiado y de manera que las superficies de contacto con alimentos estén protegidas de contaminación.

