



Paso 1: Organizar

En esta etapa se deben definir las necesidades de limpieza y desinfección. Por ejemplo, se definen las áreas, equipos y superficies que deben higienizarse. Para organizar las actividades, se elabora un ‘Plan Maestro de limpieza y desinfección’, el cual incluye los siguientes aspectos:

a. Lista de todas las áreas y equipos de la planta

Se pueden establecer dos categorías de lo que se va a limpiar y desinfectar, tales como:

- * Superficies que tienen contacto con los productos alimenticios (contenedores, recipientes, utensilios, cuchillos, mesas, tanques, tablas de cortar, etc.)
- * Superficies que no tienen contacto con el alimento (paredes, cielorrasos, pisos, ventanas, drenajes y cualquier superficie que pueda “gotear” en los alimentos).



Equipo en contacto con alimentos: este procedimiento normalmente lo aplica la persona operadora de la máquina.

Superficies que no tienen contacto con alimentos: este procedimiento normalmente lo aplica el personal de higienización.

b. Personal responsable de hacer la limpieza y la desinfección

En la implementación de un ‘Programa de limpieza y desinfección’ se requiere de un compromiso en todos los niveles de la organización, desde los niveles gerenciales hasta los niveles operativos:





Personal de producción: debe colaborar con el mantenimiento de la higiene, evitando la generación excesiva de suciedad o informando sobre requerimientos de limpieza en equipos o áreas específicas.

Personal de higienización: integrado por personas responsables directas de mantener la higiene de las áreas y equipos, mediante la aplicación correcta de procedimientos de sanitización establecidos en la empresa.

Personal de mantenimiento: puede colaborar con el personal de higienización, a través de tareas de mantenimiento correctivo y preventivo en áreas y equipos. Por ejemplo: rellenando rajaduras y rendijas, alisando superficies ásperas, eliminando el exceso de grasa cuando dan el mantenimiento a equipos, controlando la fuga de lubricantes, entre otros.

c. Equipos y materiales de limpieza y desinfección, y su respectivo almacenamiento

La selección de los equipos de limpieza y materiales es un factor importante en el éxito o fracaso del programa de inocuidad de los alimentos, ya que de ello depende la efectividad durante la implementación de los procedimientos.

Los tipos de equipos y materiales deben seleccionarse según el tipo de suciedad a remover, así como el diseño de la planta y los equipos utilizados.

Otro aspecto a considerar en la organización de un ‘Programa de limpieza y desinfección’ es que las herramientas y productos químicos estén almacenados de tal forma que se prevenga la contaminación de los alimentos.



Consejo para el almacenamiento y manejo de equipos y materiales siguiendo la metodología de las 5S

- * Ubicados en áreas separadas de las áreas donde se manejan alimentos
- * Áreas ordenadas y limpias, siguiendo la metodología de las 5S.
- * Disponer de equipos de seguridad y estar equipados para atender derrames de productos químicos
- * Los productos químicos serán almacenados según lo indicado en la hoja de información técnica y la ‘Hoja de Datos de Seguridad de Materiales’ (MSDS, por sus siglas en inglés).





d. Aspectos de seguridad – manejo de insumos químicos

Las sustancias de limpieza y desinfección son compuestos químicos que normalmente se comercializan en altas concentraciones. Es por ello que el personal a cargo debe seguir una serie de indicaciones durante su manipulación para así evitar accidentes laborales.

Recomendaciones

1. Garantizar que todos los recipientes que contengan productos de limpieza y sustancias químicas tengan una etiqueta mediante la cual se identifique su contenido y su nivel de peligrosidad.
2. Mantener los productos químicos en sus envases originales o exclusivos para este tipo de productos.
3. No mezclar productos de limpieza y desinfección de diferente composición química.
4. Utilizar equipo de protección durante la manipulación y preparación de soluciones de higienización, según indicaciones de las entidades fabricantes.
5. Rotular las áreas con mensajes de precaución, para evitar accidentes con productos químicos.
6. Capacitar al personal sobre el uso y manejo adecuado de productos químicos.
7. Promover el lavado de manos después de haber usado productos químicos de limpieza.





Acatamiento de indicaciones

Normas de seguridad en el manejo de sustancias químicas

- * Las sustancias químicas que contienen los productos de limpieza pueden irritar la piel y causar salpullidos, tos o desencadenar ataques de asma.
- * Algunos otros productos que contienen sustancias químicas corrosivas pueden causar quemaduras graves.
- * Dada esta condición, el personal que está a cargo de manejar estos productos debe acatar estrictamente las **NORMAS DE SEGURIDAD**, con el fin de evitar accidentes laborales.
- * La mayoría de los incidentes que se producen en áreas donde se manejan productos químicos se dan por el desconocimiento de su peligrosidad por parte del personal.

Simbología de equipo de protección para el manejo de productos químicos:



Sin embargo, si el personal de producción, mantenimiento e higienización ha recibido una capacitación continua y aun así ocurren los accidentes, se puede decir que:

“La persona no acató las indicaciones establecidas en las normas de seguridad”





Paso 2: Programar

Una vez definidas las necesidades de limpieza y desinfección, se debe establecer la frecuencia requerida para alcanzar las metas establecidas en el programa. Esta frecuencia puede establecerse de la siguiente forma:

- * Diaria o requerida para controlar la contaminación
- * Semanal
- * Mensual
- * Anual

Ejemplo de la programación de un ‘Plan de limpieza y desinfección’:

NOMBRE DE LA EMPRESA	PROGRAMACIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				Versión: Fecha: Pág. 1 de ...
Área	Estructura/ equipo/ utensilios	Método	Frecuencia	Responsable	Supervisor(a)
Proceso	Techo	Limpieza	Semestral	Operario 1	Supervisor 1
	Paredes	Limpieza y desinfección	Semanal	Operario 1	Supervisor 1
	Pisos	Limpieza y desinfección	Diario	Operario 1	Supervisor 1
	Equipo 1	Limpieza y desinfección	Diario	Operario 2	Supervisor 1
	Envasadora 1	Limpieza y desinfección	Diario	Operario 2	Supervisor 1
	Mesas	Limpieza y desinfección	Diario	Operario 2	Supervisor 1
Bodegas	Techo	Limpieza	Semestral	Operario 3	Supervisor 1
	Pisos	Limpieza y desinfección	Semanal	Operario 3	Supervisor 1
	Estantes	Limpieza y desinfección	Semanal	Operario 3	Supervisor 1
	Balanzas	Limpieza y desinfección	Diario	Operario 3	Supervisor 1





Nota: dicha frecuencia se debe ajustar a las necesidades específicas de cada planta, así como considerar la disponibilidad de personal y horarios de producción.

Paso 3: Documentar

Por último, para poder implementar el ‘Programa de limpieza y desinfección’, se debe proceder a elaborar la documentación (procedimientos, instructivos, registros).

Apartados que puede incluir el procedimiento o instructivo:

1. Objetivo	Ámbito de aplicación del procedimiento
2. Materiales	Equipos, herramientas e insumos que se requieren para la aplicación de las tareas de limpieza y desinfección.
3. Frecuencia	Indicaciones sobre si la limpieza es diaria, semanal o mensual.
4. Precauciones de seguridad	Normas de seguridad que debe aplicar la persona que ejecute el procedimiento
5. Descripción de la actividad	Descripción de los pasos que se deben aplicar en la limpieza y desinfección de cada estructura, equipo o utensilio utilizado en las áreas.

