

BIOCIDAS HIGIENE VETERINARIA

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: INSTALACIONES + VEHÍCULOS TRANSPORTE

OBJETIVO

El objetivo es asegurar que el estado de limpieza y desinfección de los locales, equipos y utensilios y vehículos de transporte para prevenir cualquier posibilidad de contaminación.

ALCANCE

Este procedimiento es de aplicación a todas las **actividades** de recepción, almacenamiento, manipulación y actividades relacionadas, directa o indirectamente, con la HIGIENE VETERINARIA y a todas las zonas de tránsito y almacenamiento de animales.....

RESPONSABILIDADES

El empresario adoptará las medidas necesarias para que en todas las fases de producción se cumplan las disposiciones previstas en el presente protocolo.

LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

La legislación más importante que sustenta la actividad:

- ✦ **Reglamento 852/ 2004, de 29 de Abril de 2004**, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios
- ✦ **R.D. 50/ 1993** de 15 de Enero, por el que se regula el control oficial de los productos alimentarios.

DEFINICIONES

Limpieza: Es el procedimiento que consiste en la eliminación de la suciedad visible y elementos groseros (como restos de alimentos, etc) mediante el arrastre con bayetas, gamuzas o estropajos y el uso de jabón o detergentes, pero **NO ASEGURA LA DESINFECCION**. Una superficie puede estar limpia a simple vista pero no estar desinfectada.

Desinfección: Es el procedimiento en el que disminuimos o eliminamos el número de microorganismos, que se desarrollan en restos de materia orgánica en las superficies, por medio de agentes químicos (lejía) o por el calor, por debajo de un umbral de seguridad para el ser humano.

Ningún proceso de desinfección puede ser totalmente eficaz si no va precedido de una cuidadosa limpieza.

BIOCIDAS HIGIENE VETERINARIA

PROCEDIMIENTO DE EJECUCION.

1) Recomendaciones generales antes de limpieza.

- Apagar y desconectar equipos y maquinas.
- Proteger los motores y cuadros eléctricos con materiales impermeables.
- Eliminar residuos de los equipos empleados en el proceso de alimentos.
- Llevar guantes.

2) Requisitos técnicos de los productos empleados en limpieza y desinfección.

Se incluirá un listado de todos los productos utilizados por la empresa para la limpieza y desinfección.

La información referente a los productos debe incluir el Registro General Sanitario de la Industria (RGS) del fabricante así como su ficha técnica (componentes, modo de empleo, acción, etc.) incluida su ficha de seguridad.

- **Detergentes:** Son sustancias químicas capaces de emulsionar la suciedad orgánica facilitando su eliminación. La espuma que generan los detergentes puede entorpecer la acción de los desinfectantes, por lo que **es imprescindible realizar un aclarado después de su aplicación.**

En su eficacia influyen diversos factores, destacando dos propiedades del agua utilizada para su aplicación: dureza y temperatura. **Si el agua es dura, implica un deterioro en las superficies y una reducción del poder detergente.**

- **Desinfectantes:** Son sustancias químicas capaces de eliminar los microorganismos perjudiciales presentes en una determinada zona. Para ejercer esta acción **es necesario que se haya retirado cualquier resto de materia orgánica,** pues la misma se comporta como una “barrera protectora” para los gérmenes, dificultando su actuación.

3) Características que debe reunir un desinfectante:

- Debe ser un **biocida no selectivo**, que actúe contra Bacterias, Esporas, Virus y Hongos.
- No debe crear resistencia con el uso prolongado.
- Debe ser seguro de manipular y usar.
- Debe ser seguro para la naturaleza, esto es, debe ser realmente **biodegradable.**
- Debe tener buena estabilidad de almacenamiento.

BIOCIDAS HIGIENE VETERINARIA

Al igual que los plaguicidas los desinfectantes deben llevar un número de homologación, formado por una serie de números y letras:

XX-YY-ZZZZ-HA

XX: Dos últimas cifras del año en el que se homologa o se renueva la homologación del producto (Por ejemplo 08, indica 2008). Esta primera secuencia variará a lo largo de la vida del producto en función del año en que se realicen las oportunas renovaciones o modificaciones del informe de homologación. Se trata, por tanto, de un número que variará a lo largo de la vida comercial del producto. No se podrán usar desinfectantes o plaguicidas cuyos dígitos indiquen que la autorización es de hace más de 5 años, por ejemplo en 2009 los desinfectantes que podrán usarse son los que empiecen por 04, 05, 06, 07, 08 y 09.

YY: Identifica contra que es activo cada producto:

00: I.A.T. (Ingrediente Activo Técnico).

10: Raticida.

20: Bactericida.

30: Insecticida.

40: Fungicida.

50: Otros (Repelentes, Atrayentes...).

80: Protectores de la madera

90: Viricida

100: Desinfectante para el tratamiento contra *Legionella pneumophila*.

ZZZZ: N° de homologación. Comienza en el 0001 y es fijo para cada producto. No variará a lo largo de su vida comercial.

HA: La sigla HA al final del número significa que el producto está autorizado para su uso en la industria alimentaria.

Es obligatorio tener todas las fichas de seguridad y fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección, que serán además de uso alimentario.

BIOCIDAS HIGIENE VETERINARIA

4) Método de limpieza y desinfección general

De forma general y esquemática para limpiar y desinfectar la maquinaria, superficies y distintos elementos, se tomaran los siguientes pasos:

1. Enjuague previo, antes de aplicar cualquier producto, preferiblemente con agua caliente ya que comenzará a solubilizar las grasas y ablanda por hidratación el resto de suciedad.
2. Aplicación del detergente o desengrasante. Sea cual sea la forma de aplicar el producto se deberá considerar el tiempo de aplicación y la concentración del producto. Estos dos aspectos vienen descritos en las fichas técnicas de los productos o en las propias etiquetas de los envases que contienen los detergentes.
3. Aclarado con abundante agua potable, para eliminar los restos de detergente y de suciedad disuelta.
4. Aplicación del desinfectante. Una vez limpios y aclarados los equipos y utensilios se aplica el desinfectante, para eliminar las bacterias que no hayan sido eliminadas en la operación de limpieza. Igualmente aquí resulta fundamental el tiempo de aplicación y la concentración del mismo.
5. Aclarado final.
6. **Secado**, necesario a fin de dejar la menor cantidad de agua a disposición de los microorganismos, que con posterioridad a la desinfección pudieran colonizar la superficie desde el ambiente. Se **puede dejar al aire o con papel de un solo uso**.

5) Herramientas utilizadas para la limpieza y desinfección

Papel de un solo uso: se utiliza para realizar un primer arrastre o absorción de materiales previo a la limpieza y para el secado de superficies después de la fase de aclarado del desinfectante

6) Almacenamiento de productos y útiles de limpieza y desinfección

Los productos y el material destinado a la limpieza y desinfección han de almacenarse en lugares cerrados, lejos de los alimentos, en Salas aparte de los Obradores.

7) Programa de Limpieza y Desinfección

El programa de limpieza incluye:

- A. Metodología de limpieza y desinfección.
- B. Tabla resumen de frecuencia
- C. Ficha técnica de los productos empleados
- D. Registro de limpieza

BIOCIDAS HIGIENE VETERINARIA

A- Metodología

Limpieza de suelos: A lo largo de la jornada de trabajo se eliminará la suciedad grosera del suelo, previamente mojado, mediante arrastre con cepillo tantas como veces sea necesario y a diario, al final de la jornada, una vez retirada la materia grosera que pueda existir en el suelo, se procederá a realizar el proceso de limpieza y desinfección completo sobre superficies, paredes, suelos, etc.

Limpieza de paredes: será realizada por el personal de limpieza de forma semanal, utilizando para ello los productos desengrasantes y desinfectantes.

Limpieza de maquinaria, utillajes y equipos: se limpiarán después de cada uso y tantas veces como sea necesario.

Durante las horas de trabajo la limpieza se realizará tantas veces como sea necesario.

C- Ficha técnica de los productos empleados:

OBLIGATORIA POSEERLA.

VERIFICACION

Con el fin de verificar que el plan está cumpliendo sus objetivos se realizarán las siguientes actividades de evaluación:

1º **Comprobación visual:** a diario, el responsable del ESTABLECIMIENTO o VEHÍCULO DE TRANSPORTE realizará una comprobación visual del grado de limpieza y desinfección. Así como la correcta aplicación de la metodología descrita en este plan de L+D por parte de los Operarios.

2º **Control microbiológico de superficies:** Se realizará mediante toma de muestras por empresa externa. (OPCIONAL)

Método analítico:

Superficies: aislamiento, identificación y recuento de ***Enterobacteriaceae spp*** mediante la siembra en profundidad de las muestras en VRBGA (medio de cultivo bacteriano) e incubación 24 horas de las mismas a una temperatura de 37° C.

Aislamiento y recuento de ***Flora Aerobia Mesófila Viable*** conforme a la investigación de dichos gérmenes mediante la siembra en superficie de las muestras en PCA (Plate Count Agar) e incubación 24 horas de las mismas a una temperatura de 37° C.

BIOCIDAS HIGIENE VETERINARIA

NO ESTÁ DE MÁS RECORDAR QUE ESTÁ PROHIBIDO ALMACENAR PRODUCTOS DETERGENTES Y DESINFECTANTES JUNTO A PRODUCTOS ALIMENTICIOS.