

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN EN CÁMARAS FRIGORIFICAS

Cada establecimiento debe diseñar y tener por escrito el procedimiento de limpieza y sanitización de los cuartos fríos que mejor se acople a sus necesidades y demostrar que sea efectivo. Esto significa remover la suciedad y los microorganismos en un 99.99% .

El procedimiento indica en una serie de pasos la forma en que debe realizarse la limpieza y la sanitización para que sea correcta. En éste generalmente se incluye: qué es lo que se va limpiar y sanitizar, con qué frecuencia, el responsable de realizarla y verificarla, las instrucciones detalladas que explican cómo se hace, el material necesario (utensilios y químicos), las acciones correctivas en caso de encontrar desviaciones en el proceso y cómo prevenir su recurrencia. A todo lo anterior, frecuentemente, se les llama Procedimientos de Operación Estándar de Limpieza y Sanitización (POES).

“Es importante prestar especial atención a la limpieza de difusores, condensadores, ventiladores, rejillas, sistemas eléctricos y tuberías, pues son superficies más delicadas o difíciles de limpiar por su forma, por lo que se requiere de personal experto y un procedimiento más específico.”

Con la finalidad de que la cámara frigorífica se conserve en buenas condiciones Cammex recomiendan los siguientes puntos:

Al tratarse de equipos tan delicados la limpieza tiene sus particularidades. Se trata de maquinaria cuya función es el almacenamiento de comida, y cualquier descuido puede generar un efecto indeseado y con mucho riesgo para la salud de clientes y trabajadores. Además, se trata de que la inspección correspondiente de salubridad y los clientes no duden de su proceder.

“La limpieza de las cámaras, no se puede hacer a cada instante”. Debe existir un registro en el cual se documente cada vez que se realice la limpieza y mantenimiento. Lo correcto es que podamos ver cuando se realizaron las labores de limpieza, los productos que se utilizaron y qué empleado lo hizo.



Las cámaras frigoríficas son lugares donde se procesan y almacenan alimentos y bebidas. Por consiguiente, un cuarto frío tiende a ensuciarse y contaminarse por bacterias muy fácilmente.

Al realizar el mantenimiento de un cuarto frío, es importante limpiar y desinfectar la superficie del panel sándwich aislado, sin dañar el revestimiento y causar la oxidación del mismo. En la mayoría de los casos, los cuartos fríos están hechos de paneles aislantes. La hoja de metal de estos paneles aislados puede presentar:

- un recubrimiento de poliéster;
- un recubrimiento de PVDF;
- un recubrimiento de Plastisol;
- un recubrimiento de PET;
- la chapa metálica puede estar hecha de Acero Inoxidable (INOX).

LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE DE UN PANEL AISLANTE:

1. Siempre limpie las superficies de arriba a abajo;
2. Enjuague bien la superficie con agua limpia;
3. Agregue al agua tibia la cantidad correcta de limpiador, no exceda la cantidad sugerida;
4. El pH del limpiador debe estar entre 4 y 9;
5. La limpieza a alta presión no debe hacerse demasiado cerca, o perpendicularmente, a la superficie del panel aislado de metal. Cuando utilice un limpiador de alta presión, respete las siguientes reglas: 5.1 Máximo 50 bar a 30 cm de la superficie del panel de cuarto frío; 5.2 Respetar las temperaturas de aplicación, que generalmente están entre 30 y 50 ° C como máximo; 5.3 En las juntas, el limpiador de alta presión debe apuntar hacia abajo para evitar forzar el agua al interior de la junta;
6. No deje la solución de lavado en contacto con la superficie del panel sándwich aislante durante más de 5 minutos;
7. Elimine cualquier resto de suciedad con un limpiador no abrasivo;
8. Enjuague con agua limpia.

Cammex



Sistemas Refrigerados S.A. de C.V. ❄️

“NO DEBERÍA HACER”:

1. Si usa una concentración del limpiador más alta que la recomendada, esto podría dañar la superficie del panel aislante metálico, lo que puede causar oxidación y dañar su cámara frigorífica;
2. Una limpieza excesiva puede dañar el acabado;
3. El uso de un limpiador a vapor puede dañar el recubrimiento del cuarto frío debido a la alta temperatura;
4. No use productos de limpieza que contengan cloro o productos relacionados;
5. Nunca mezcle diferentes productos de limpieza.
6. Dejar liquido en la cámaras a bajas temperaturas

LIMPIEZA DE LOS EQUIPOS:

Limpiar una cámara frigorífica no se trata solo de desinfectar los restos de comida.

La escharcha debe ser removida cada cierto tiempo, o de lo contrario se convertirá en un problema. En este caso, *lo primero que debemos hacer es saber si el sistema de nuestra cámara es automático, semiautomático o manual.*

Para ello, debemos tener a la mano el manual de estas maquinarias. tendremos indicaciones para hacer esta labor sin perjudicar algún componente. Pero en caso de no tener dominio sobre el tema, podemos llamar al servicio técnico para que se encarguen de esa labor.

CUIDADO CON LOS PRODUCTOS ABRASIVOS

Contrario a lo que algunos pensarán, la limpieza de las cámaras no será más efectiva por el hecho de utilizar productos fuertes. No es lo mismo limpiar un piso, o incluso una cocina que un frigorífico. Por ello, no deberíamos usar limpiadores tóxicos y abrasivos. El riesgo está en que lo productos alimenticios sean contaminados con este tipo de sustancias.

Nunca está de más limpiar directamente alguna repisa, o cualquier otra parte donde la grasa se acumule. En todo caso, los productos de limpieza deben ser lo más benignos posibles y todo debe enjuagarse muy bien.

LIMPIEZA EN CÁMARAS

Antes de realizar la limpieza, es bueno realizar una higienización previa del techo y los rincones de la cámara. El suelo y los elementos de ventilación también pueden despejarse con agua y productos benignos.

Los empleados que vayan a encargarse de esta labor deben portar su uniforme e indumentaria especial. Por lo general, la vestimenta es para la protección térmica y el tapaboca para evitar cualquier tipo de contaminación. Los guantes también son importantes.

Por último, si algo nos genera duda podemos llamar al servicio técnico. También existen compañías especializadas la limpieza de este tipo de instalación industrial. Recordemos que las cámaras son elementos esenciales en el éxito de nuestro negocio.

A) LIMPIEZA DE LAS CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN:

En las cámaras frías MT se utilizan cepillos con cerdas duras para los pisos, y más suaves para las paredes; para alcanzar áreas de difícil acceso, con mangos largos, ya que nunca deben descuidarse paredes altas y techos, así como los utensilios adecuados para limpieza de lámparas y empaques de puertas. Debe procurarse mantener los utensilios en buenas condiciones y almacenarse limpios en lugares exclusivos.

Importante

Ya que en las cámaras de refrigeración con piso panel no cuentan con un drenaje existente por su diseño, es de suma importancia realizar el procedimiento de lavado con trapo o mopa semi-humedo y realizar secado posterior con la finalidad de no crear bacterias.

B) LIMPIEZA EN CÁMARAS DE CONGELACIÓN:

En las cámaras frías BT se utilizan cepillos con cerdas duras para los pisos, y más suaves para las paredes; para alcanzar áreas de difícil acceso, con mangos largos, ya que nunca deben descuidarse paredes altas y techos, así como los utensilios adecuados para limpieza de lámparas y empaques de puertas. Debe procurarse mantener los utensilios en buenas condiciones y almacenarse limpios en lugares exclusivos.

Importante

Ya que en las cámaras de congelación con piso panel y piso aislador no cuentan con un drenaje existente en el suelo por su diseño, es de suma importancia realizar el procedimiento de lavado con trapo o mopa semi-humedo y realizar secado posterior con la finalidad de no crear bacterias, ya que en caso de no retirar el liquido pueden provocar problemas de condensación en los evaporadores por el exceso de humedad creando escarcha y bloqueos del mismo.

Estas cámaras al trabajar a bajas temperaturas cristalizan el liquido en las superficies del panel termico creando hielo en el cuerpo, y el piso queda expuesto a accidentes al transitar dentro de ella, así como fracturarse a mediano plazo si el liquido entra en el subsuelo, el liquido al pasar en tuberías hidráulicas sin preparaciones eléctricas (resistencia en piso) corren el riesgo de romperse por la acumulación de hielo y a su vez destruir el piso de concreto o loseta existente creando un daño a la estructura de la base de la cámara.

LOS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

El tamaño de la cámara: Si ésta es muy grande, será difícil que se encuentre completamente vacía, poder apagar los equipos de enfriamiento y limpiar en un sólo evento. Lo más frecuente es que la limpieza se programe por secciones o partes (con el equipo en funcionamiento) hasta completar su limpieza. En este caso se debe retirar o proteger lo que se encuentre en las estanterías o racks para evitar contaminación. El movimiento de lo que está en el almacén debe ser cuidadoso, y no se debe dejar el producto en un lugar fuera de la temperatura adecuada.

El tráfico de personal: El alto tráfico de personal y carga de trabajo durante las actividades diarias de proceso pudiera alterar la frecuencia, la eficiencia de la limpieza y sanitización. Se recomienda organizar bien las actividades y horarios del personal y dedicar tiempo suficiente para cumplir con el procedimiento diseñado de principio a fin

El tipo de productos que se almacenan: Hay cuartos fríos en donde se almacenan productos sin empaque o en cajas semicubiertas, como canales de carne, pescado, frutas y verduras, las cuales generan mucha más materia orgánica y escurrimientos, y la suciedad puede acumularse fácilmente y generar malos olores.

En este caso, es importante considerar limpiezas operativas más frecuentes y correctivas enfocadas a limpiar en el momento en que ocurren derrames o escurrimientos

Cammex



Sistemas Refrigerados S.A. de C.V. ❄️

La temperatura de la cámara: Para la limpieza y sanitización de cámaras de congelación es importante utilizar químicos con los que se pueda limpiar y no se congelen. Existen en el mercado algunos productos con estas características, que pueden aplicarse sin necesidad de apagar los equipos de enfriamiento. Estos productos remueven el hielo y la escarcha, por lo que es vital mantener los pisos limpios y sin hielo, ya que de esta forma también se previenen accidentes durante la operación

RECOMENDACIONES Y BUENAS PRACTICAS

- Mantener los equipos limpios sin acumulación de agua, en buenas condiciones de mantenimiento y sanitizados minimizará el riesgo de presencia y multiplicación de ésta y otras bacterias
- Mejorar el diseño higiénico de los equipos para evitar que se formen nichos de microorganismos
- Establecer procesos para destruir la bacteria, una vez envasado el alimento
- Usar aditivos o conservadores que retardan el desarrollo de Listeria
- Modificar las prácticas de los operarios cuando sea necesario
- Establecer sectores bien separados para aislar completamente los productos cocidos de los crudos
- Extremar la higiene en las salas de envasado