TECHNICAL ASSISTANCE TO BUILD FOOD SAFETY CAPACITY

FOR THE FISHERIES SECTOR

Asistencia técnica para desarrollar la capacidad de inocuidad alimentaria para el Sector Pesquero

CARICOM

CRFM

CARIFORUM

Cleaning and Sanitation in Fish Processing

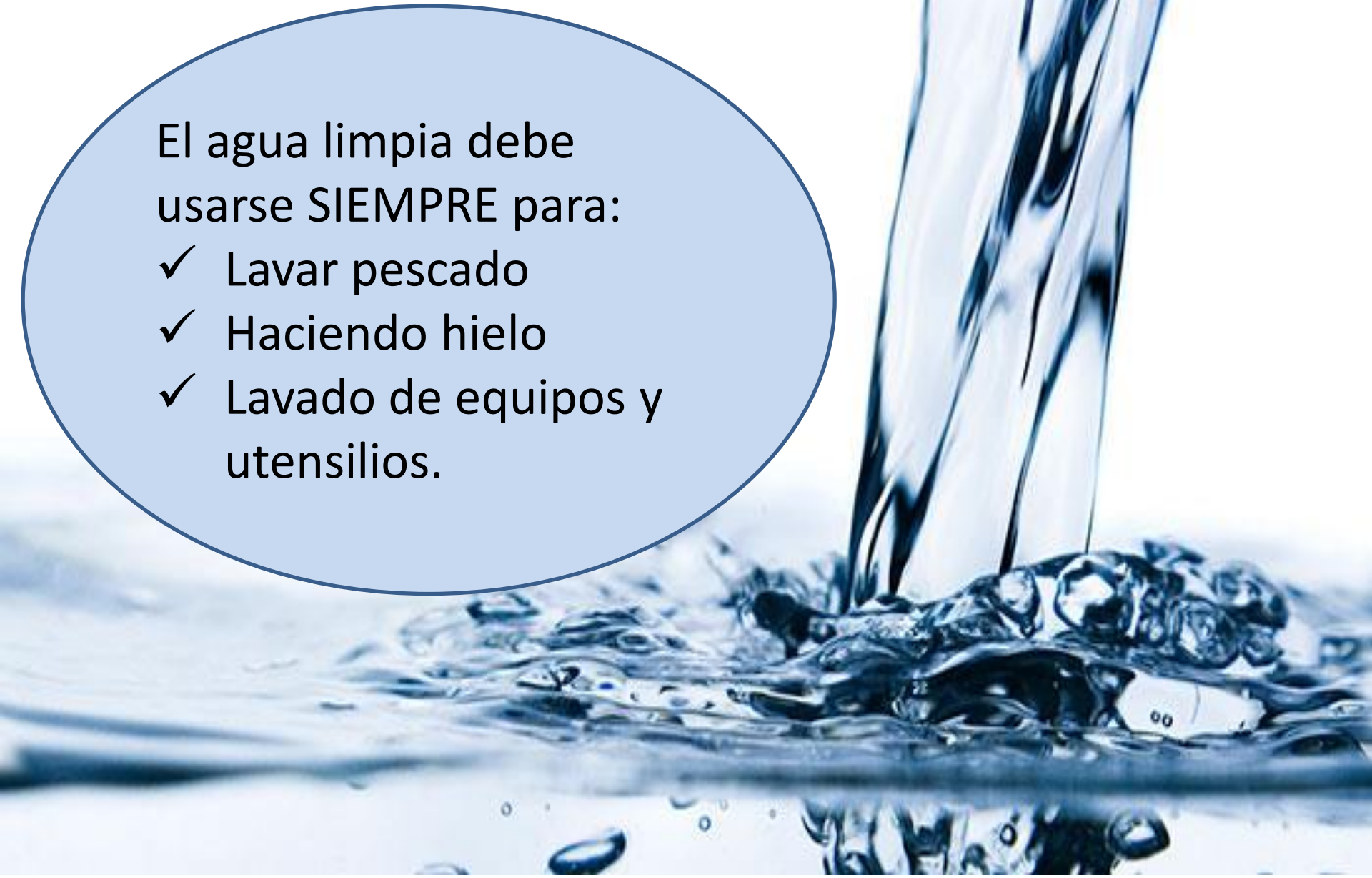
Entrenamiento para Ocean Delight, Suriname

Preparado por: Megapesca Lda Portugal

Los resultados del aprendizaje

Al final de esta sesión, debería poder :

- Comprenda por qué es importante utilizar agua limpia y segura en el procesamiento de pescado.
- Distinga entre limpieza y desinfección.
- Comprenda el uso seguro de los productos químicos de limpieza.
- Aprecie la importancia de la limpieza de los equipos y las superficies en contacto con los alimentos, la gestión de la eliminación de desechos y el control de las plagas alimentarias.



El agua limpia debe usarse SIEMPRE para:

- ✓ Lavar pescado
- ✓ Haciendo hielo
- ✓ Lavado de equipos y utensilios.

El agua sucia puede contaminar a los peces

Limpieza y desinfección

¿Por qué es importante la limpieza?

- Reduce el riesgo de intoxicación alimentaria.
- Elimina el suministro de alimentos para las bacterias.
- Elimina materiales / alimentos para plagas
- Reduce el riesgo de contaminación de los alimentos.
- Elimina la suciedad y la grasa
- Permite la desinfección
- Promueve una buena imagen de empresa
- Proporciona un lugar de trabajo seguro y agradable.

La limpieza debe ser planificada (horarios)

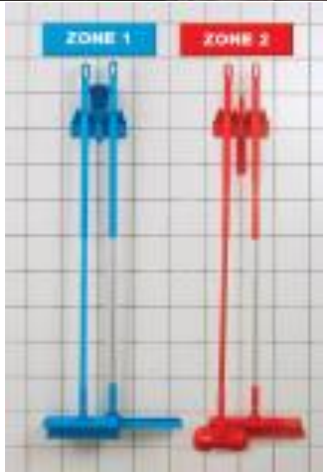
Qué	Tipo / cantidad de químico
Quien	Tiempo
Cuándo	Safety information
Cómo	Registro

Se utilizan programas de limpieza para garantizar que todas las áreas se limpien adecuadamente en el momento adecuado.

Precauciones de seguridad para la limpieza

- ✓ No limpiar cerca de alimentos
- ✓ No mezcle productos químicos
- ✓ No almacene productos químicos en el piso de producción.
- ✓ Mantenga los productos químicos en salas designadas para productos químicos, incluso los contenedores usados / abiertos
- ✓ No coloque productos químicos en alimentos o recipientes sin etiquetar.
- ✓ Siga siempre las instrucciones de los fabricantes
- ✓ Diluir y enjuagar según sea necesario.
- ✓ Use ropa protectora adecuada
- ✓ Almacene el equipo de limpieza en el área designada

  → Del suelo en racks



Utilice herramientas de limpieza codificadas por colores

Escobas / escurridores de limpieza codificados por colores :

Área de recepción - verde

Azul - área de procesamiento / empaque

Amarillo - área de almacén

Puntos clave al manipular productos químicos en un área de producción de alimentos

La limpieza / desinfección eficaz reduce el riesgo de contaminación

Permita suficiente tiempo de contacto (el tiempo necesario para que una sustancia química funcione eficazmente)

Siga siempre las instrucciones de los fabricantes

Los residuos de alimentos / suciedad / detergente previenen la desinfección química

La limpieza y la desinfección son dos procesos separados

DEBE realizarse una limpieza eficaz antes de que pueda llevarse a cabo la desinfección, ya que es posible que el agente químico no funcione

Que es la limpieza?

La aplicación de energía a una superficie para eliminar suciedad y / o grasa.

Se usa un detergente para limpiar.
Los detergentes NO matan bacterias ni otros microorganismos.

Que es la desinfeccion?

Un proceso que destruye los microorganismos en superficies, utensilios y equipos

¿Qué se debe desinfectar?

Superficies en contacto con alimentos :

- Utensilios / equipos para alimentos
- Superficies de producción
- Paredes adyacentes a superficies de producción
- Fregaderos
- Refrigeradores

Hand-contact surfaces:

- Puntos de contacto como manijas en puertas, cajones, refrigeradores
- Grifería / lavabos
- Cepillos de uñas

La desinfección se puede lograr mediante el uso de productos químicos, altas temperaturas o vapor.

Etapas de limpieza y desinfección de superficies y áreas en contacto con alimentos

1. Elimine manualmente los residuos visibles con herramientas de limpieza y agua limpia

2. Con una esponja, lavar con jabón o detergente.

3. Enjuague con herramientas limpias y agua limpia (a presión)

4. Desinfecte las superficies aplicando desinfectante manualmente o con espuma (paso para matar bacterias)

5. Enjuague en esta etapa (si es necesario)

O

6. Deje la espuma desinfectante durante la noche y enjuague bien con agua a la mañana siguiente antes de comenzar la producción

Puntos clave para recordar sobre los desinfectantes

Para un uso eficaz, siga las instrucciones del fabricante que se proporcionan en la etiqueta.

Algunos desinfectantes son tóxicos y deben enjuagarse. Sin embargo, existen desinfectantes aptos para alimentos.

Los desinfectantes necesitan tiempo para funcionar. Los tiempos de contacto varían y pueden ser segundos o minutos, según el producto químico que se use y lo que se desinfecte.

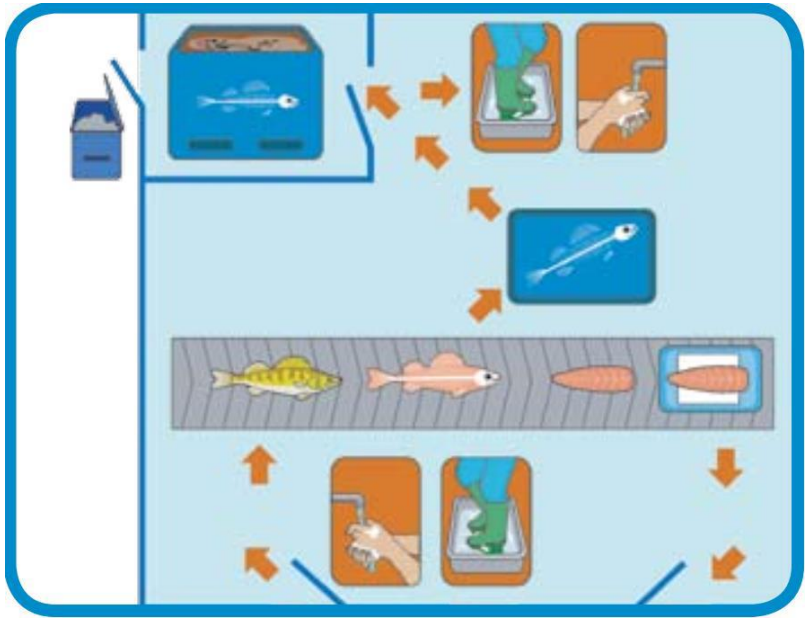
NO MEZCLE DESINFECTANTES

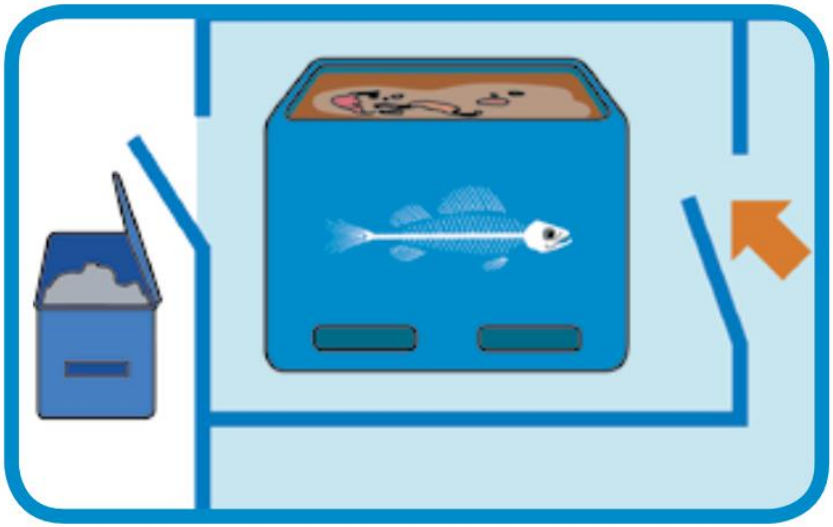
Siga los procedimientos de dilución correctos para los productos químicos de limpieza.

Gestión de eliminación de residuos

Manipulación de desechos de pescado

- Los desechos deben almacenarse en un área separada.
- Debería poder ingresar al área de almacenamiento de desechos a través de una puerta en el interior y también por una puerta en el exterior.





Almacenamiento y eliminación de desechos

NO SE DEBE permitir que los desechos se acumulen en el área de procesamiento

Los residuos deben eliminarse en contenedores que se puedan cerrar.

¿Por qué los desechos deben limpiarse y eliminarse rápidamente?

- Para reducir el riesgo de contaminación
- Para evitar que las bacterias se multipliquen
- Para permitir la limpieza
- Para detener los malos olores
- Para evitar atraer plagas.

Control de plagas alimentarias

Plagas alimentarias

Las plagas transportan y propagan bacterias. Se debe evitar que entren en cualquier área de almacenamiento o manipulación de alimentos, por ejemplo:

- Comprobando las entregas
- Eliminar desechos con regularidad
- Abrir puertas solo cuando sea necesario
- Usar estaciones de cebo

¿Cuáles son algunas plagas alimentarias comunes?

- Roedores: ratones, ratas
- Insectos: moscas, avispas, cucarachas
- Aves
- Perros
- Gatos

Signs of food pests

- Excrementos
- Agujeros en las paredes
- Marcas de roer
- Cajas de huevos de insectos
- Pieles de insectos
- Webs

¿Qué necesitan las plagas para sobrevivir?

- Comida
- Agua
- Refugio (para permitir la reproducción)
- Zona tranquila
- Calentarse

¿Por qué es importante el control de plagas?

Porque ellas pueden causar :

- Contaminación
- Comida envenenada
- Pérdida
- Daño
- Quejas

Siempre reporte cualquier signo de plagas a su supervisor inmediatamente.

Alguna pregunta?