

SUPERFICIES SEGURAS PARA LOS ALIMENTOS



¿Qué es una superficie en contacto con alimentos?

Es importante pensar en las superficies que pueden entrar en contacto con los productos y mantenerlas limpias. Identifique los peligros potenciales en su granja y considere la posibilidad de mejorar las superficies, el equipo y los procedimientos de limpieza.

Ejemplos de superficies a tener en cuenta:

- Herramientas manuales, guantes, toallas, contenedores de cosecha, fregaderos, cestas, estanterías, mesas, vehículos, vagones, mangueras
- Techos, paredes y suelos:
 - Debe estar limpio y libre de peligros (como salpicaduras, excrementos de aves o cristales rotos de una bombilla)

Elección de los materiales

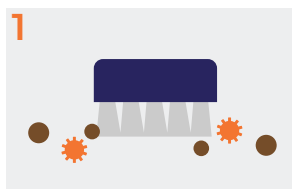
Elija materiales que se puedan limpiar fácilmente y que sean duraderos a lo largo del tiempo con repetidos ciclos de mojado/secado. Evite los materiales porosos, agrietados, rayados o con muchos bordes o esquinas (p. ej., cajas de leche o bombillas). **Los microorganismos pueden esconderse en cualquier lugar al que no llegue un cepillo o un desinfectante.**

MÁS DIFÍCIL DE LIMPIAR

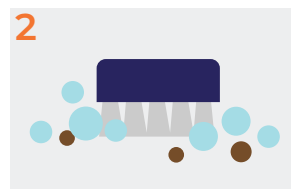
MÁS FÁCIL DE LIMPIAR



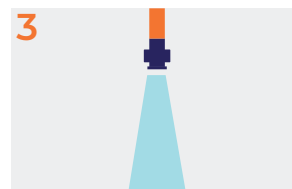
Limpie primero las superficies **con agua y jabón** para exponer y reducir los microbios y **LUEGO aplique el desinfectante para matarlos**. Asegúrese de usar solo desinfectantes etiquetados y de utilizarlos según las instrucciones de la etiqueta.



1
Eliminar la suciedad y los residuos



2
Limpiar con jabón y fregar



3
Enjuagar con agua limpia



4
Aplicar desinfectante de uso alimentario

Acerca de Clean Start

Clean Start es un programa gratuito de asesoramiento sobre seguridad alimentaria que es posible gracias a una subvención del Programa de Divulgación de la Seguridad Alimentaria del USDA y gestionado por Iowa Valley RC&D. El objetivo del programa es mejorar los conocimientos y la capacidad de los agricultores principiantes para aplicar prácticas de seguridad alimentaria en su granja.

Financiación proporcionada por la subvención del Programa de Divulgación de la Seguridad Alimentaria del USDA



Contacto de inicio limpio:

 www.iowavalleyrcd.org/cleanstart

 (319)622-3264



Consejos sencillos para evitar la contaminación

- Mantenga los contenedores de la cosecha alejados del suelo utilizando un "contenedor de arrastre" (o un contenedor anidado, como se muestra en la foto)
- Designe contenedores específicos para el abono, la cosecha y los productos limpios
- Cree una zona de limpieza designada para evitar el montaje y desmontaje repetido.
- Designe un recipiente con jabón/cepillos para la limpieza del equipo, los recipientes y las herramientas
- Fije las mangueras y los cables a las paredes o al techo para evitar que se arrastren por el suelo, lo que puede contaminar las manos y la ropa.



Utilice contenedores de diferentes colores para la cosecha y los productos limpios.

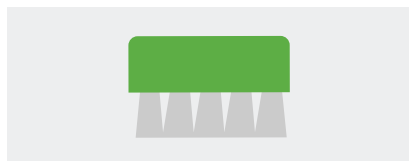


Puede utilizar cubos dañados para recoger el abono. Utilice pintura en aerosol para señalar que son solo para el abono

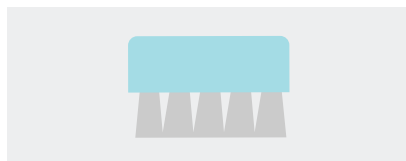
Designar herramientas para la tarea

Utilice un código de colores para designar los cepillos que se utilizarán en diferentes superficies. Incluya su pauta de codificación por colores en su procedimiento operativo estándar (PNT) y en la formación de los trabajadores.

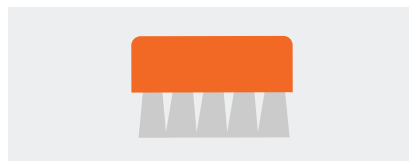
POR EJEMPLO:



Cepillos verdes para limpiar los productos



Cepillos azules para limpiar las superficies en contacto con los alimentos



Cepillos rojos para limpiar el suelo o aflojar la suciedad en el contenedor de abono

Acerca de Clean Start

Clean Start es un programa gratuito de asesoramiento sobre seguridad alimentaria que es posible gracias a una subvención del Programa de Divulgación de la Seguridad Alimentaria del USDA y gestionado por Iowa Valley RC&D. El objetivo del programa es mejorar los conocimientos y la capacidad de los agricultores principiantes para aplicar prácticas de seguridad alimentaria en su granja.

Financiación proporcionada por la subvención del Programa de Divulgación de la Seguridad Alimentaria del USDA

