



Cocina limpia y desinfectada: garantía y seguridad en los procesos de elaboración

21-01-2015

La limpieza y desinfección (L+D) ha de ser la característica dominante en todas las dependencias de los establecimientos de restauración y muy especialmente en las zonas de manipulación de alimentos (cocina). Es probablemente el aspecto al que conceden más importancia los usuarios de los establecimientos, por encima de otros como el precio o la calidad de los servicios.

Procedimientos de L+D inadecuados darán lugar a equipos y utensilios contaminados por microorganismos, que a su vez pueden contaminar los productos alimenticios en etapas posteriores. Por ello, un correcto plan de L+D debe formar parte de cualquier programa de autocontrol sanitario APPCC, obligatorio en cualquier dependencia alimentaria.

Además, cuando la suciedad adopta la forma de una fina capa invisible de residuos de alimentos depositados sobre las superficies resulta ideal para ser utilizada como soporte para las bacterias. El conjunto de estos residuos, microorganismos y sus productos metabólicos constituyen un tipo de suciedad denominado 'biopelícula' o 'biofilm', y que cuesta mucho eliminar ya que neutralizan la acción de los desinfectantes, representan un foco de contaminación para los alimentos y se acumulan en lugares de difícil acceso (esquinas, zonas erosionadas).

Por otra parte, los responsables de L+D deben ser conocedores del uso correcto de los productos de L+D, ya que una utilización o almacenaje inadecuado de los mismos puede conllevar un peligro de contaminación de tipo químico en los alimentos.

Conceptos fundamentales en un plan de limpieza y desinfección

Repasemos algunos conceptos fundamentales que deben estar presentes en cualquier plan de L+D en las cocinas y el resto de las dependencias.

Limpieza: es el conjunto de procesos implicados en la eliminación de todo tipo de suciedad visible de las superficies. Se consigue mediante la aplicación de detergentes.

Desinfección: es el proceso que implica la destrucción de la mayoría de los microorganismos de las superficies. Se consigue mediante la aplicación de desinfectantes.

El ciclo de Sinner: los cuatro factores importantes que intervienen en el proceso de L+D son la temperatura, los agentes químicos, tiempo y acción mecánica. Se trata de factores variables, por lo que se pueden ir combinando de diferente forma según la suciedad, la superficie que se tenga que limpiar y los medios de los que se disponga para mantener la máxima calidad de limpieza. Si uno de los factores disminuye deberá estar compensado por uno o varios de los restantes para obtener una buena calidad final en el proceso de lavado.

La preparación de la instalación a limpiar mediante operaciones tales como retirada de alimentos de las instalaciones frigoríficas, la desconexión de la fuente de energía o la protección de los dispositivos eléctricos de la maquinaria.

Los detergentes se clasifican en función del pH como ácidos, básicos y neutros. También existen los detergentes secuestrantes, humectantes y abrasivos.

El agua caliente (a más de 80°C) es un excelente desinfectante, frente al que todos los microbios son sensibles, no se crean resistencias, no deja residuos y además es muy barato. Si puede aplicarse, será primera opción (por ejemplo para L+D del menaje).

Los desinfectantes más utilizados (además del agua caliente) para superficies y equipos son las lejías y los compuestos de amonio cuaternario. Se deben hacer rotaciones en el uso de desinfectantes para evitar las resistencias microbianas. Existen otros desinfectantes muy eficaces y con indudables ventajas como el ozono, que pueden usarse para la desinfección en profundidad de las instalaciones.

Antes de proceder a la desinfección hay que limpiar eficazmente, porque los restos de materia orgánica pueden neutralizar a los agentes químicos o provocar la precipitación de las proteínas por efecto de calor, favoreciendo los biofilms.

Almacenar los productos y los útiles de L+D en un armario de uso exclusivo y cerrado bajo llave, los responsables recibirán la formación adecuada y utilizar productos autorizados entre otras.

El Plan L+D es una programación escrita de las tareas que ha de dar respuesta a estas preguntas: ¿Qué se debe limpiar y desinfectar?, ¿Cómo se debe limpiar y desinfectar?, ¿Cuándo se debe limpiar y desinfectar?, ¿Quién limpia y desinfecta?... El refuerzo visual que recoge de manera detallada todos los aspectos a tener en cuenta para realizar una correcta L+D de las superficies y los elementos de cada zona en concreto, se denomina *Programa L+D*. El responsable de las operaciones de L+D cumplimentará un registro como garantía de su ejecución.

La comprobación de la eficacia del Plan L+D es necesario realizarla para verificar que estamos realizando las operaciones correctamente. Se trata de pruebas objetivas de laboratorio.

Calidad del agua: el titular del establecimiento de restauración debe garantizar la aptitud del agua que utiliza dentro de su proceso productivo.

Noticias Relacionadas

- [Vapor saturado seco: una solución para la limpieza y la desinfección en las cocinas](#)
- [Proceso de limpieza y desinfección para el control de la Listeria monocytogenes](#)
- [Guía de prácticas correctas de higiene para minimizar los factores de riesgo en restauración](#)
- [Claves para mantener las tablas de corte en perfectas condiciones higiénicas](#)
- [Pre-requisitos como paso previo a la implantación de un sistema de autocontrol](#)
- [¿Qué son, en qué afectan y qué puede provocar la presencia de biofilms en la cocina?](#)
- [Cruzada contra 'la cruzada': normas básicas para trabajar con seguridad en la cocina](#)



Félix Martín es licenciado en veterinaria y experto en gestión de la calidad. Impulsor de **FormainnovaBio**, una plataforma para desarrollar propuestas formativas de interés para el sector de la restauración colectiva y autor de 'El libro negro de la seguridad alimentaria', editado por RCBooks. @: felmargar@gmail.com. ([Todos los artículos](#)).