



Higienización, limpieza y desinfección: procesos distintos que buscan diferentes objetivos

20-02-2019

Los elementos sucios y un ambiente descuidado pueden contaminar y ayudar en la proliferación de gérmenes, afectando a la inocuidad alimentaria. La limpieza en las cocinas de colectividades es una actividad que debe realizarse adecuadamente para mantener la seguridad alimentaria en las instalaciones. Marian Alonso-Cortés nos recuerda en este artículo las diferencias entre limpiar, higienizar y desinfectar; nociones básicas que conviene recordar de vez en cuando.

Tras la noticia de hace unas semanas, en la que una persona falleció a consecuencia de mezclar dos productos químicos cuando llevaba a cabo la limpieza, con la falsa idea de 'mejorar' los productos, me ha parecido interesante escribir unas líneas sobre lo que suele constituir uno de nuestros principales caballos de batalla cuando realizamos auditorías de APPCC: ¿cómo realizar una adecuada higienización y que tipo de productos utilizar?

Higienización, limpieza y desinfección

Aunque higienización, limpieza y desinfección puedan parecer palabras casi sinónimas, cada una de ellas hace referencia a un proceso distinto.

– **Limpieza:** es la eliminación de los restos de alimentos que pueden quedar en las superficies, para evitar la multiplicación de los microorganismos. Se trata de eliminar residuos visibles.

– **Desinfección:** su objetivo es eliminar o destruir los microorganismos presentes en las superficies y utensilios de trabajo. En este caso eliminamos residuos no visibles.

– **Higienización:** es la combinación de limpieza y desinfección.

En los diversos centros de trabajo en los que solemos realizar auditorías de APPCC (comedores escolares, residencias de mayores, empresas de alimentación) se suele llevar a cabo un plan de limpieza que se ejecute de manera periódica y en el

que se señale los métodos de limpieza, productos y personas encargadas. Pero a nivel doméstico también es conveniente tener claro lo anteriormente apuntado así como saber los diferentes tipos de productos que hay en el mercado y para qué sirven.

Principales productos químicos

En primer lugar debemos fijarnos en el etiquetado de los productos; los productos utilizados en la limpieza y desinfección deben estar autorizados para uso alimentario y poseer un número de registro sanitario. En segundo lugar debemos averiguar de qué tipo de producto se trata y cuál es su finalidad. Básicamente podemos encontrar:

1. **Detergentes:** son compuestos que reaccionan con la suciedad y facilitan su eliminación, entre los diversos tipos de detergentes podemos destacar:
 - **Álcalis inorgánicos:** son muy corrosivos, se aclaran mal y suelen usarse para limpiar grasas y proteínas. Los más comunes son la sosa cáustica, el carbonato sódico o el hidróxido potásico.
 - **Ácidos:** se utilizan para eliminar depósitos de sales minerales. En esta categoría encontramos los ácidos sulfúricos, nítrico, cítrico o clorhídrico.
 - **Secuestrantes:** reaccionan con el calcio y magnesio del agua, de tal forma que ablandan el agua.
 - **Humectantes:** reaccionan con la superficie de la suciedad y así es más fácil la acción de otros productos y su retirada. En esta categoría estarían los aniónicos (jabones).

La formulación de un detergente suele estar formado por una combinación de las anteriores.

2. **Desinfectantes:** son aquellos productos químicos que aplicados sobre la superficie a desinfectar van a reducir la presencia de microorganismos hasta niveles que no sean peligrosos para la salud. La desinfección se puede lograr mediante métodos físicos (aplicando vapor de agua o aire caliente) o mediante métodos químicos (utilizando sustancias químicas). El método químico, que es el sistema más utilizado y dentro de este tipo de sustancias podemos destacar:
 - **Compuestos clorados:** son ampliamente utilizados en el sector alimentario para la cloración del agua (para hacerla potable) y son corrosivos e irritantes. El más conocido es la lejía.
 - **Sales de amonio:** tienen una gran eficacia frente a las bacterias, no son tóxicos ni irritantes y controlan los olores.

Conclusiones

1. – Los productos que se van a utilizar en el proceso de higienización son necesarios para llevar a cabo una manipulación de los alimentos con garantías, pero debemos tener en cuenta que son compuestos químicos y que una mala utilización de los mismos puede conllevar riesgos para la salud tanto del manipulador (quemaduras, etc.) y del consumidor final del alimento (por entrada en contacto de la sustancia química con los alimentos).
2. – Los productos químicos destinados a la limpieza y desinfección son diseñados por los fabricantes para ser utilizados sin necesidad de añadir otro producto químico que lo 'mejore'.
3. – Los detergentes y desinfectantes deben ser guardados en zonas especialmente destinadas a ellos y estar en un lugar seguro.
4. – Por último, bajo ningún concepto se rellenarán envases alimentarios con productos de limpieza. Aunque parezca mentira de manera periódica salta a los medios de comunicación algún caso de intoxicación (alguno con resultado de muerte) por haber llevado a cabo este tipo de prácticas.

Noticias Relacionadas

- ¿Qué son, en qué afectan y qué puede provocar la presencia de biofilms en la cocina?
- Necesidad de una estrategia integradora entre la bioseguridad y la inocuidad de los alimentos
- ¿Funciona correctamente tu sistema APPCC? Comprueba tus conocimientos
- Los ocho puntos críticos a los que prestar especial atención al higienizar la cocina



Marian Alonso-Cortés es graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Univ. de Navarra y licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Univ. de León. Desde 1999 realiza consultoría especializada en desarrollo de producto, formación para empresas de complementos alimenticios y asesoramiento técnico de calidad. Es responsable de la Dirección Técnica de la consultoría [Aizea](#). @: mafradejas@gmail.com.