



Desinfectantes: quiénes los deben utilizar y cómo, en las cocinas de colectividades

12-01-2022

La correcta higiene de las superficies y utensilios de trabajo, junto a las buenas prácticas de higiene personal de los manipuladores de alimentos, son herramientas fundamentales para preservar la inocuidad de los alimentos, ya que nos permite evitar un gran número de peligros potenciales. A continuación os explicamos cómo seleccionar correctamente los desinfectantes y los diferentes usos de los productos biocidas.

Para conseguir una correcta higiene de las superficies y utensilios de trabajo y que ésta sea realmente efectiva, los responsables de calidad de las empresas de restauración colectiva deben diseñar un exhaustivo Plan de Limpieza y Desinfección, teniendo en cuenta parámetros como el tipo de suciedad que se genera, el diseño de la instalación, la dureza del agua que se utiliza en los procesos de higiene, etc.

Es necesario que tanto los responsables del diseño del Plan de Limpieza y Desinfección, como las personas encargadas de aplicarlo, tengan los conocimientos suficientes sobre los aspectos que resultan determinantes en el proceso de higienización de superficies. Uno de estos aspectos es la elección correcta de los productos de higiene a utilizar.

Detergentes y desinfectantes

Para la etapa de limpieza de las superficies, deberemos elegir un producto detergente cuyas prestaciones se adapten a las características de la suciedad que generemos. Por ejemplo, los detergentes alcalinos son idóneos para eliminar restos grasos, mientras que los detergentes ácidos se utilizan para eliminar restos de cal o de proteína láctea.

En el caso de los desinfectantes, además de seleccionar aquél que por su composición más se adapte a nuestras necesidades, ya sea de base clorada, de amonios cuaternarios u otros compuestos disponibles en el mercado, también deberemos tener en cuenta el nivel de profesionalidad para el que está diseñado el producto.

Uso de biocidas

Los productos desinfectantes son un tipo concreto de biocidas y el Real Decreto 830/2010 sobre la capacitación necesaria para realizar tratamientos biocidas, define los usos previstos de estos productos según el nivel de profesionalidad de la persona que lo vaya a aplicar, indicando a su vez, los conocimientos previos que se precisan antes de poder utilizarlos.

Dicho reglamento diferencia tres tipos de usos para los productos biocidas:

- a) **Biocidas de uso por el público en general:** son productos para su uso en el ámbito doméstico.
- b) **Biocidas de uso por personal profesional:** son productos autorizados para usos en entornos laborales, por personal de la propia empresa que cuente con conocimientos en el uso de productos químicos y equipos de protección individual. Solo pueden ser aplicados por personal de una empresa, en su propia empresa, contando con los conocimientos necesarios, pero no podrían aplicarlos en empresas de terceros.
- c) **Biocidas de uso por personal especializado:** estos productos solo pueden ser aplicados por personal especializado, es decir, personas que han realizado una formación reglada sobre el uso de biocidas y disponen de un carnet de aplicador. Son los que utilizan las empresas de plagas, o empresas especializadas en la desinfección de establecimientos de terceros.

Formación para el personal

Una vez analizados los usos previstos para los productos biocidas, los cuales engloban a los desinfectantes, es importante destacar que para cumplir con la legislación vigente, las empresas de restauración colectiva que realicen la higiene de sus instalaciones con sus propios operarios, deben seleccionar desinfectantes autorizados para su uso por personal profesional, y que sean específicos para su uso en industria alimentaria. Además, deberemos formar al equipo de trabajo encargado de su aplicación en lo relativo al uso de productos químicos y al correcto manejo de las EPIs.

La formación *on line* en el uso de biocidas de uso profesional es una herramienta muy interesante para capacitar a los equipos de trabajo en lo relativo al uso correcto de estos productos químicos, lo que a su vez facilita que las empresas cumplan con los requerimientos formativos recogidos en la legislación vigente relativa al uso de biocidas. De esta forma, y siguiendo las pautas del Plan de Limpieza y Desinfección específico desarrollado por la empresa, podremos evitar en gran medida que se contaminen los alimentos manipulados en nuestras instalaciones.

Noticias Relacionadas

- Las cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria siguen siendo prioritarias
- Fuentes atípicas de contaminación cruzada: más allá de la manipulación de alimentos
- ACSA publica una nueva guía sobre buenas prácticas de higiene en el transporte alimentario
- Contaminación histamínica: ¿de qué se trata, cómo se forma y cómo se puede evitar?



Elisabet Parres es licenciada en Ciencias Químicas, máster en Agroecología, Turismo Rural y Agroturismo, y grado superior en Dirección de Cocina. Trabaja como técnica en [Asonaman](#), una web especializada en la formación *online* de manipuladores de alimentos en la que se ofrecen cursos sobre APPCC, biocidas, PRL, gestión de alérgenos, control de la listeria, prevención ante el Covid... @: info@asonaman.es.