Elegir correctamente los productos de limpieza y desinfección en la industria alimentaria

Noticias 24hs | 25/09/2023



Usar productos conformes te garantiza que cumples los requisitos legales y mantienes los más altos niveles de calidad en tus operaciones

Cuando se trata de la industria alimentaria, garantizar una higiene y limpieza adecuadas es de suma importancia. Elegir los productos de limpieza y desinfección adecuados es crucial para mantener los más altos niveles de seguridad y prevenir cualquier riesgo potencial para la salud de los consumidores.

En este artículo, gracias a la experiencia de Chemie Pont conoceremos los factores clave que hay que tener en cuenta al seleccionar productos de limpieza y desinfección para la industria alimentaria.

La importancia de la limpieza y la desinfección en la industria alimentaria

La industria alimentaria es responsable de proporcionar productos seguros y saludables a los consumidores. Las prácticas adecuadas de limpieza y desinfección desempeñan un papel vital en la prevención de la propagación de enfermedades, la contaminación y la proliferación de

bacterias nocivas en las instalaciones de procesamiento y fabricación de alimentos.

Las rutinas eficaces de limpieza y desinfección ayudan a eliminar cualquier rastro de suciedad, grasa, residuos de alimentos y agentes patógenos, garantizando que los productos alimenticios sean seguros para el consumo. Con la creciente preocupación por las enfermedades transmitidas por los alimentos y la salud pública, es esencial que las empresas del sector alimentario den prioridad a la higiene y la limpieza.

Factores a tener en cuenta al elegir productos de limpieza y desinfección

Cumplimiento de la normativa del sector

La industria alimentaria está sujeta a normas y directrices estrictas en materia de higiene y seguridad alimentaria. Al seleccionar productos de limpieza y desinfección, asegúrate de que cumplen las normas pertinentes del sector, como las establecidas por la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) o las autoridades sanitarias locales.

Usar productos conformes te garantiza que cumples los requisitos legales y mantienes los más altos niveles de calidad en tus operaciones. También da confianza a tus clientes en la seguridad y limpieza de tus productos.

Eficacia y eficiencia

Considera la eficacia y eficiencia de los productos de limpieza y desinfección que elijas. Busca productos que hayan demostrado su eficacia contra una amplia gama de patógenos, como bacterias, virus y hongos. Los productos deben ser capaces de eliminar eficazmente la suciedad, la grasa y otros contaminantes.

La eficacia es otro factor crucial a tener en cuenta. El tiempo es valioso en la industria alimentaria, y los productos que ofrecen una limpieza y desinfección rápidas y completas pueden ayudar a agilizar tus operaciones.

Compatibilidad con las superficies y el equipo

Asegúrate de que los productos de limpieza y desinfección que elijas sean compatibles con las superficies y el equipo de tus instalaciones. Los distintos materiales requieren agentes de limpieza y desinfección específicos para evitar daños o corrosión.

Considera los tipos de superficies y equipos que tienes en tus instalaciones y elige productos que sean seguros y eficaces para sus requisitos específicos. Tener en cuenta la compatibilidad de los productos puede ayudar a evitar daños costosos y garantizar la longevidad de tus activos.

Seguridad del usuario

La seguridad del usuario es de suma importancia a la hora de seleccionar los productos de limpieza y desinfección. Busca productos que sean seguros de manipular, que tengan instrucciones de uso claras y que no supongan ningún riesgo para la salud de tu personal.

Considera factores como la inflamabilidad, la toxicidad y las posibles reacciones alérgicas. Elegir productos que den prioridad a la seguridad de los usuarios no sólo protege a tus empleados, sino que fomenta un entorno de trabajo positivo.

Autor: Redacción