



**Ino  
Clean**  
Integral Safety



**INDUSTRIA ALIMENTARIA  
LIMPIEZA EN LA**



**SANITIZACIÓN Y DESINFECCIÓN  
LIMPIEZA EN LA  
INDUSTRIA ALIMENTARIA**

## SANITIZACIÓN Y DESINFECCIÓN

# LIMPIEZA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

## ÍNDICE DE CONTENIDO

Página Contenido

- 3** Limpieza en la industria alimentaria.
- 4** Nosotros. Servicios InoClean.
- 5** Diseño del proceso de limpieza y desinfección.
- 6** Validación del proceso de limpieza.
- 7** Limpieza integral.
- 8** Limpieza rutinaria.
- 9** Limpieza y desinfección correctiva. Limpieza y desinfección a condición cero.
- 10** ¿Por qué realizar limpieza y desinfección a condición cero?
- 11** Auditoría al proceso de limpieza

**Ino  
Clean**  
Integral Safety

 +56 2 2732 7332

 +56 9 4566 4978

 [contacto@inoclean.cl](mailto:contacto@inoclean.cl)

# LIMPIEZA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

En la industria alimentaria tenemos una gran cantidad de superficies de distinto material, tamaño y complejidad, las cuales deben ser limpiadas y desinfectadas efectivamente ya que los ambientes son utilizados para la manipulación de productos alimentarios o los envases de estos, lo cual hace de esta industria una de las que más higiene debe tener para asegurar que los alimentos producidos, manipulados y servidos sean inocuos.



## ¿POR QUÉ ES NECESARIA?

Los procedimientos de limpieza focalizados en esta industria requieren basarse en el riesgo hacia el alimento de acuerdo al flujo de los procesos productivos. Si los residuos no son removidos de las superficies y no se realiza un correcto proceso de limpieza y desinfección posteriormente, existe una alta posibilidad de:

- ✓ Contaminar los productos manipulados en el área.
- ✓ Poner en riesgo a los trabajadores
- ✓ Poner en riesgo a los clientes/consumidores que recibirán los productos
- ✓ Acumular contaminantes, agravando el riesgo al que se exponen los productos

Las consecuencias más graves de una aplicación ineficiente de limpieza y desinfección son:

- ✓ Perder la reputación de la marca
- ✓ Arriesgarse a multas por faltar a las leyes de sanidad

A lo largo del tiempo, apoyándonos en nuestra experiencia y en la búsqueda de soluciones innovadoras, hemos implementado mejores métodos de limpieza y desinfección para la industria alimentaria. Utilizamos programas específicos de limpieza y desinfección; y contamos con equipos, insumos y otros elementos para que cada servicio sea acondicionado de acuerdo a los requerimientos del cliente.

## SERVICIOS INOCLEAN

Estos son los servicios que actualmente ofrecemos al mercado. Todos ellos son adaptables a condiciones de ambientes, equipos y más:

- ✓ Diseño del proceso de limpieza y desinfección.
- ✓ Validación del proceso.
- ✓ Limpieza integral.
- ✓ Limpieza rutinaria.
- ✓ Limpieza y desinfección correctiva.
- ✓ Limpieza y desinfección a condición cero.
- ✓ Auditoría al proceso de limpieza.



## DISEÑO DEL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El diseño de un proceso de limpieza y desinfección es un elemento clave y base para asegurar la efectividad del proceso completo en todas sus fases. Se debe asegurar también que con este sean eliminados todos los residuos y la suciedad, los que suponen alto riesgo de contaminación para los productos manipulados en los ambientes a limpiar y desinfectar.

Con un diseño sólido de proceso, es posible establecer responsabilidades y monitorear paso a paso que todo sea ejecutado como fue planeado, siendo menos probable que ocurran fallos a lo largo de los procedimientos.

### Un buen diseño evitará:

- 1 Correcciones.
- 2 Retiros de productos del mercado.
- 3 Costos innecesarios en la gestión de la empresa.

# VALIDACIÓN DEL PROCESO DE LIMPIEZA

## ¿POR QUÉ VALIDAR UN PROCESO DE LIMPIEZA?

Comúnmente, la limpieza y la desinfección son procesos que se aplican con el objetivo de eliminar o reducir peligros significativos a niveles seguros. Esos peligros pueden ser:



### BIOLÓGICOS:

Microorganismos patógenos como bacterias (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp, entre otros), virus, parásitos, hongos, esporas, etc.



### QUÍMICOS

Alérgenos que se pueden traspasar fácilmente a través de la contaminación cruzada.

## ¿Cómo se previene la contaminación cruzada?

- ✓ Con un buen proceso de limpieza y desinfección de TODOS los equipos, utensilios y superficies de un ambiente de procesamiento de alimentos “de la granja al plato”.
- ✓ Cuando estas condiciones se cumplen, es decir, se ha realizado un proceso de limpieza y desinfección para eliminar o reducir los peligros, es un deber validar dicho proceso y constatar que con este se ha cumplido el objetivo
- ✓ Recuerda, la validación es requerida por HACCP y GFSI.

# LIMPIEZA INTEGRAL

Dentro de la industria alimentaria se deben implementar procesos eficientes de limpieza y desinfección de las diversas superficies, lo que incluye:

- ✓ Infraestructura.
- ✓ Equipos.
- ✓ Espacios exteriores.
- ✓ Espacios de ambientes administrativos.

En Inoclean diseñamos y ejecutamos de forma integral la limpieza de todos los ambientes de una empresa en la industria.



**Nuestra propuesta gira en torno a cuatro ejes principales:**

- ✓ Limpieza y desinfección en base a peligros y riesgos de inocuidad.
- ✓ Planes de limpieza industrial basados en riesgo, residuos y tipos de superficies.
- ✓ Aplicación de tecnología de limpieza y desinfección para mayor eficacia.
- ✓ Ejecución del ciclo completo de limpieza, esto quiere decir:

**DISEÑO – EJECUCIÓN – VERIFICACIÓN – MEJORA**

# LIMPIEZA RUTINARIA

La **limpieza rutinaria** o programada es un tipo de limpieza que se hace específicamente en función de dos elementos presentes en los ambientes de la industria alimentaria:

- 1 Residuos
- 2 Equipos productivos

Esta forma de hacer limpieza y desinfección de manera frecuente puede aplicarse de tres formas diferentes:

- 1 Pre-operacional: antes de iniciar la producción
- 2 Operacional: durante la producción
- 3 Post-operacional: al finalizar la producción

Existen tres elementos clave en la ejecución del servicio de limpieza rutinaria que realiza InoClean en este ámbito. Los cuales son:

- ✓ Diseño del servicio
- ✓ Entrenamiento/capacitación del personal
- ✓ Ejecución eficaz del servicio



# LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CORRECTIVA

## ¿Qué es?

La limpieza y desinfección correctiva es un proceso que se realiza tras algún evento o incidente ocurrido en el área con el fin de llevar a un estado normal y seguro de operación a equipos, utensilios e instalaciones dentro de dicha área.



**¡OJO!** Estos eventos o incidentes pueden ocurrir en cualquier momento.

En Inoclean disponemos de un equipo de profesionales altamente capacitados para enfrentar estas situaciones complejas, además, contamos con el equipamiento necesario para realizar un servicio de limpieza y desinfección a la orden del cliente.

# LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN A CONDICIÓN CERO

## ¿Qué significa llevar un ambiente a condición cero?

Cuando un ambiente se encuentra en condición cero significa que en el área han sido reducidos a cero los residuos y los peligros de inocuidad.

**CERO RESIDUOS**

**CERO PELIGROS DE INOCUIDAD**

## ¿POR QUÉ REALIZAR LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN A CONDICIÓN CERO?

Si bien la limpieza rutinaria hecha con eficacia asegura la remoción de residuos, hay zonas o superficies en donde se pueden acumular residuos que no se eliminan fácilmente ni a través de métodos de limpieza rutinaria. Esta acumulación de residuos es progresiva y muchas veces inapreciable, representando un alto riesgo de contaminación a los alimentos sin que pueda ser percibido por los operadores u otros trabajadores en el área.



- ✓ En **Inoclean** disponemos de **equipos especializados y personal preparado** para llevar los ambientes de proceso a “**condición cero**” según lo requiera el cliente.

# AUDITORÍA AL PROCESO DE LIMPIEZA

## ¿Por qué realizar una auditoría al proceso de limpieza y desinfección?

Como ya sabes, la limpieza y desinfección en la industria alimentaria es uno de los procesos fundamentales para conservar y mantener la inocuidad de los alimentos manipulados en un establecimiento.

Una de las formas más eficaces actualmente para corroborar que un proceso de limpieza y desinfección ha sido aplicado de forma correcta es realizar una auditoría al proceso. Con ella es posible controlar y verificar las acciones realizadas.

En Inoclean tenemos servicios de auditoría a procesos de limpieza y desinfección acondicionadas para los requerimientos de cada cliente.