



LIMPIEZA

Los procesos de limpieza son muy importantes en la gestión de alérgenos, ya que como ya se ha citado anteriormente, una muy pequeña cantidad de un alérgeno puede provocar una reacción alérgica grave en una persona sensible.

En una empresa alimentaria existirá un Plan de limpieza y desinfección en el que se especificará el conjunto de operaciones que tienen como fin eliminar la suciedad y mantener controlada bajo mínimos la carga microbiana ([limpieza y desinfección](#)). Además, si en la empresa existe una gestión específica de alérgenos, se deberán tener en cuenta otra serie de pautas de actuación para que la limpieza sea la correcta.

Pautas para la limpieza

Al realizar la limpieza dentro de la propia gestión de alérgenos, hay que seguir unas pautas con el fin de mejorar la efectividad de la misma:

- Los **sistemas húmedos de limpieza** son preferibles a los secos, ya que cuando están bien aplicados, se llevan mejor los restos de alimentos y no dejan trazas.
- Los equipos y utensilios de limpieza que se utilicen para limpiar áreas, equipos y herramientas que entran en contacto con alérgenos **serán de uso exclusivo**.
- Habrá que **desmontar los equipos** para que su limpieza sea lo más correcta posible.
- Con el fin de evitar la dispersión de alérgenos por todas las instalaciones, se deberá **minimizar lo máximo posible el uso de pistolas de aire o de agua de presión**.
- Los circuitos de trabajo y de personal deberán **empezar por la zona de elaboración de alimentos sin alérgenos** y acabar en las zonas de alimentos con alérgenos.
- Las instrucciones de limpieza estarán documentadas e incluirán la siguiente información:
 - Responsabilidades
 - Referencias de los equipos e instalaciones a limpiar
 - Referencias e imágenes de las piezas de los equipos que tengan que desmontarse para proceder a su limpieza
 - Productos a utilizar e instrucciones de uso
 - Frecuencia de las limpiezas
 - Registros de las actividades de limpieza





Validación y verificación de la limpieza

Existen diferentes métodos y cada industria elegirá el más operativo, de acuerdo con su sistema de producción. Deberán existir registros de su aplicación.

En el caso de los alérgenos, el método de inspección visual se queda corto, ya que se puede comprobar que higiénicamente esté correcto pero no si quedan trazas de alérgenos, por lo que se recomienda la realización de análisis de muestras de las superficies que hayan sido limpiadas, para detectar esas posibles trazas.

