

PROTOCOLO TÉCNICO DE DESINFECCIÓN

CONTENEDORES ALIMENTARIOS

Aplicación Profesional con Cleanpill Industria Alimentaria

1. OBJETIVO

Establecer un procedimiento eficaz de limpieza y desinfección para contenedores, recipientes y superficies destinadas al almacenamiento y transporte de alimentos y piensos, garantizando elevados estándares higiénico-sanitarios y minimizando el riesgo de contaminación microbiológica.

2. PRODUCTO UTILIZADO

Cleanpill HA

Pastillas desinfectantes profesionales para Industria Alimentaria.

Características:

- Bactericida
- Fungicida
- Virucida

Registro Sanitario:

Nº Registro: 16-20/40/90-07974-HA

Certificaciones:

- Registro NSF
- Uso profesional en Industria Alimentaria

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este protocolo se recomienda para la desinfección de:

- Contenedores alimentarios
- Recipientes reutilizables
- Equipos y objetos en contacto con alimentos
- Cubetas y bandejas
- Superficies de almacenamiento

Aplicable en:

- industrias alimentarias
- plataformas logísticas
- supermercados
- obradores
- mataderos
- conserveras
- industria cárnica
- industria hortofrutícola
- industria vinícola y cervecera

4. NORMATIVA Y EFICACIA

Actividad bactericida y fungicida. Cumple la Norma UNE-EN 13697.

- Bactericida: 5 minutos
- Fungicida: 15 minutos

Actividad viricida. Cumple la Norma UNE-EN 14476.

- Tiempo de contacto: 60 minutos

6. PROCEDIMIENTO DE DESINFECCIÓN

FASE 1 – VACIADO Y RETIRADA DE RESIDUOS

Antes de la desinfección:

1. Vaciar completamente el contenedor.
2. Retirar residuos sólidos y restos orgánicos:
 - alimentos
 - líquidos
 - grasas
 - suciedad visible

IMPORTANTE: La materia orgánica puede reducir la eficacia del desinfectante.

FASE 2 – LIMPIEZA PREVIA

Realizar lavado con agua y detergente compatible para eliminar:

- biofilm
- grasa
- restos adheridos
- suciedad incrustada

FASE 3 – PREPARACIÓN DE LA SOLUCIÓN DESINFECTANTE

Disolver las pastillas Cleanpill HA en agua limpia siguiendo la dosificación establecida en la ficha técnica del producto:

- 1 pastilla* por cada 5 litros para actividad bactericida y virucida.
- 2 pastillas por cada 5 litros para actividad fungicida.

Preparar únicamente la cantidad necesaria para cada jornada de trabajo.

FASE 4 – APLICACIÓN DEL DESINFECTANTE

Aplicar la solución mediante:

- pulverización
- fregado
- inmersión
- Lavado manual

ACLARAR SIEMPRE CON AGUA POTABLE TRAS APLICACIÓN.

7. FRECUENCIA RECOMENDADA

Se recomienda realizar la desinfección:

- después de cada uso
- entre cambios de producto
- tras transporte alimentario
- al finalizar la jornada
- en protocolos de limpieza intensiva
- en incidencias microbiológicas

8. MEDIDAS DE SEGURIDAD

Durante la manipulación:

- utilizar guantes de protección
- evitar contacto ocular
- no mezclar con otros productos químicos
- almacenar en lugar seco y ventilado
- seguir ficha de seguridad del producto

9. BENEFICIOS DEL PROTOCOLO

- Desinfección eficaz y rápida
- Amplio espectro microbiológico
- Fácil preparación y aplicación
- Adecuado para uso profesional alimentario
- Registro NSF para mayor garantía higiénico-sanitaria