

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA INDUSTRIA LACTEA

Zona de leche fluida:

Limpieza de tanques- pasterizadores- cañerías:

Recircular haciendo CIP con **VIPER** o **KODIAK** al 1,5 % durante 5 minutos. Enjuagar. Sanear con **PERBAK** al 1 0,6 %, usándolo por recirculación. Dejar inundado. **No hace falta enjuagar antes de recomenzar a trabajar.**

Una vez a la semana realizar una limpieza ácida con **DISSOL 24** al 2%, por recirculación.

Limpieza de superficies externas con suciedad pesada:

Utilizar **HABOS** con máquina espumadora o a mano por cepillado, al 3%.

Dejar la espuma o el producto en contacto durante 8 '. Enjuagar con agua fría a presión. No es necesario usar bactericidas posteriormente.

Si la planta no posee aire comprimido, en lugar de una máquina espumadora puede usarse una máquina pulverizadora.

Limpieza de superficies externas con suciedad liviana:

Utilizar **R 300 L** con máquina espumadora o a mano por cepillado, al 3%. Dejar la espuma o el producto en contacto por 10 min. Enjuagar con agua a presión. No es necesario el uso posterior de bactericidas.

En el caso de los moldes de queso se aconseja utilizar **HABOS**, ya que la suciedad depositada es del tipo pesada, lo mismo que las máquinas que entran en el proceso de fabricación del dulce de leche.

Cuando se produce la formación de la película amarillenta de proteína en superficies que están en contacto con los derivados lácteos, ésta se debe eliminar con **DISSOL 24** al 3-5%.

Si la suciedad a remover es del tipo liviana, y no se desea usar un clorado porque no es necesario o porque hay superficies de hierro, se sugiere la utilización de **357 NC** por cepillado o con máquina espumadora al 3%.

Si la incrustación con sarro de una superficie de ac. inoxidable es suave, puede utilizarse **DESIKEM E** al 3%, dándole un tiempo de contacto de 10 min. **DESIKEM E** también actúa como abrillantador del ac. inoxidable.

En la zona de **FILTRO SANITARIO**, para lavado de botas o delantales se aconseja utilizar **R 300 L** al 3%.

Para lavado e higiene de manos, utilizar **HANREIN**, champú para manos iodado, con 1100 ppm de yodo.

Puede cargarse en los dispensers que habitualmente hay en las plantas lácteas o frigoríficas, o verterlo en un recipiente plástico del cual el operario sacará una pequeña cantidad con sus manos, y realizará su higiene personal.

Para la alfombra del saneador de calzado usar **MAGYBAK** al 2 %.

Si en el piso hay rejillas de madera o metálicas, espumarlas con **HABOS** al 5% o en su defecto pulverizarlas con el mismo producto, darle un tiempo de contacto de 20 min y enjuagar con agua a presión.

Si una zona posee una carga de suciedad muy alta, y no se desea utilizar un clorado, puede usarse **VIPER** al 5% por pulverización o cepillado o **VIPER E** por pulverización , cepillado o con máquina espumadora.

Para la neutralización de malos olores sugerimos el uso de **MAGYBAK** por pulverizado o con máquina espumadora, y no enjuagarlo, así actúa su efecto residual.

Si se desea desincrustar superficies que posean sarro acumulado durante mucho tiempo, se puede utilizar **DISSOL 24** al 30%.

Si la planta tiene vidrios incrustados , usar **DESIKEM E** al 20% durante un tiempo de contacto de 20 – 30 minutos. Luego cepillar y enjuagar. En el caso de que haya acero inoxidable manchado y se desee rejuvenecerlo, usar **DESIKEM E** al 30 % manteniendo un tiempo de contacto de 15 minutos, al cabo de los cuales se cepillará y se enjuagará.

Lavadora de cajas o bandejas plásticas : para lograr una eficiente limpieza y desinfección utilizar **KODIAK** en la máquina lavadora de cajas al 2%. Si el proceso de lavado es manual realizar la limpieza con **HABOS** o **R 300 L** al 2%.

Esterilización del ambiente : Para esterilizar el ambiente de un área de elaboración se aplicará **MAGYBAK** con un **Equipo de desinfección de aire** provisto por MAGYARKEM.

Desinfección de manos en el puesto de trabajo: Este proceso se realiza con **MAGYCOL**, alcohol en gel, instalando un dispenser en cada puesto de tarea.

Limpieza de pailas : Se cargan hasta la mitad de su capacidad con agua y **VIPER E** al 4 % , se le agrega **PERBAK** en una proporción del 2 % y se hacen girar durante 10 minutos. Se enjuagan con hidrolavadora con agua fría o se cepillarán si fuera necesario y se enjuagará con manguera de baja presión.

Lubricación de cadenas transportadoras de tetra : Se aplica nuestro lubricante seco **MEREG 500** una vez por hora, con lo cual se mantiene el piso seco y el fondo del envase sin humedad. **MEREG 500** puede ser aplicado por sistemas automático que provee MAGYARKEM.

Torres de enfriamiento: Se usa un antiincrustante – biocida que previene la incrustación por sales y la formación de algas. También actúa como desincrustante en el uso normal en el caso de que haya sarro acumulado con anterioridad. Consultar con MAGYARKEM.