



Seguridad de los clientes
Seguridad de los empleados
Inocuidad alimentaria

Guía de higiene e inocuidad alimentaria para establecimientos



Un establecimiento limpio resulta más seguro

Los establecimientos minoristas de alimentación se enfrentan a diario a numerosos desafíos relacionados con la higiene y la inocuidad alimentaria de sus instalaciones, incluidos los siguientes:

- Mantenimiento de la higiene general de los establecimientos
- Higiene de las instalaciones usadas por los clientes (por ejemplo, aseos, restaurantes, etc.)
- Higiene de los alimentos para garantizar la calidad y la inocuidad alimentaria

En la actualidad, y debido a la pandemia de COVID-19, debe afrontar nuevos desafíos relacionados con la salud y la seguridad de sus empleados y clientes.

Por ello, hemos elaborado una guía que le ayudará con estos temas.

Entre los temas tratados se incluyen los siguientes:

- Higiene general de los establecimientos
- Higiene general de las instalaciones usadas por los clientes
- Limpieza para el control de la COVID-19
- Limpieza para garantizar la inocuidad alimentaria
- Codificación por color para mejorar la inocuidad alimentaria
- Mantenimiento, almacenamiento y conformidad

Seguridad de
los clientes
Seguridad de
los empleados



La primera impresión es la que cuenta.
Los clientes se sienten seguros y cómodos
en un entorno limpio e higiénico.



Seguridad de
los clientes

Seguridad de
los empleados

Las áreas más transitadas, como la zona de las cajas, deben limpiarse y desinfectarse con frecuencia para garantizar la seguridad y la confianza de sus clientes y empleados.

Claves para la higiene general de los establecimientos

Mantener limpio y ordenado su establecimiento le ayudará a garantizar la inocuidad alimentaria y unas condiciones adecuadas de salubridad e higiene; además, causará una buena impresión a sus clientes.

El programa de limpieza de cualquier establecimiento minorista debe incluir los siguientes elementos:

- Limpieza frecuente de paredes, suelos, elementos fijos y accesorios
- Plan para situaciones de limpieza de “emergencia”
- Limpieza de puntos de contacto

La limpieza es un proceso que conlleva mucho más que el uso de sustancias químicas.

El proceso de limpieza implica una combinación de temperatura, acción, uso de sustancias químicas y tiempo (TACT, por sus siglas en inglés).

Dentro de este proceso, Vikan está especializada en la parte de la “acción”; es decir, en el uso de utensilios adecuados y esfuerzo para eliminar la suciedad y los residuos.

En el proceso de limpieza, la “acción” debe constar de al menos 4 pasos:

- Lavado
- Enjuague
- Secado
- Desinfección

Vikan ofrece soluciones y utensilios para ayudarle a conseguir la acción necesaria para garantizar una limpieza eficiente y eficaz.

Higiene general de las instalaciones usadas por los clientes

Garantizar unos elevados estándares de higiene en las instalaciones usadas por los clientes resulta esencial para mantener la confianza y la fidelidad de los clientes.

Debe prestarse especial atención a las áreas como los aseos y los restaurantes para clientes; asimismo, deben asignarse equipos de limpieza adecuados para cada área específica.

el control de la COVID-19

Debido a la pandemia de COVID-19, las empresas tienen la responsabilidad de asegurarse de proteger la salud y la seguridad de sus empleados y clientes.

Las prácticas rutinarias de higiene de las instalaciones generales y usadas por los clientes deben reforzarse mediante una limpieza y una desinfección más frecuentes de los puntos de contacto habituales, como manijas de puertas, grifos, mesas, sillas, asideros de cestas y carritos, etc.

Muchos establecimientos han instalado pantallas para proteger al personal frente a las gotículas y los aerosoles infecciosos. Esto exige limpiarlas y desinfectarlas con frecuencia.

Limpieza para garantizar la inocuidad alimentaria

Vikan presta asistencia para garantizar la inocuidad alimentaria en los establecimientos minoristas a diario. Hemos contribuido a desarrollar un planteamiento integral en materia de gestión de la inocuidad alimentaria, que abarca los siguientes aspectos:

- Codificación por color
- Conformidad para el contacto con alimentos
- Limpieza, mantenimiento y almacenamiento de los utensilios

la inocuidad alimentaria

La codificación por color puede emplearse para garantizar la inocuidad alimentaria mediante el uso de colores para segregar los utensilios en función de peligros específicos, procesos concretos o diferentes zonas de su establecimiento. Esta segregación minimiza el riesgo de contaminación cruzada por microorganismos, residuos de alimentos, alérgenos, sustancias químicas y cuerpos extraños.

Inocuidad alimentaria

& Codificación por color

Asegúrese de que los utensilios se almacenen en la misma área donde vayan a usarse.



Piense en el color de los ingredientes del producto alimentario y elija para el utensilio un color que contraste.



Trucos y consejos

Simplifique. Los sistemas de codificación por color funcionan mejor cuando se simplifican al máximo. Intente limitar su plan de codificación por color al mínimo número de colores posible.

Use colores que contrasten. Piense en el color de los productos alimentarios y elija para el utensilio un color que contraste. Así será más fácil detectar cualquier utensilio o fragmento que acabe accidentalmente en el producto alimentario.

Haga coincidir el color de los utensilios con el de las áreas de almacenamiento.

Asegúrese de que los utensilios se almacenen en la misma área en la que se usen y emplee soluciones de almacenamiento codificadas por color a juego, como tableros de sombras o portautensilios.

Desarrollo detallado de un plan de codificación por color

1

Identifique los peligros

Como primer paso para la codificación por color, identifique todos los peligros de inocuidad alimentaria (por ejemplo, alérgenos, microorganismos, cuerpos extraños, etc.) asociados con el proceso y/o la zona en cuestión (por ejemplo, la panadería, la zona de delicatessen, el mostrador de la pescadería, etc.) y analice cómo puede controlarlos.

Elija la estrategia de segregación mediante codificación por color que mejor se adapte al proceso y/o la zona en cuestión de su establecimiento. Esto variará en función del tipo de alimento que produzca/manipule, de sus procesos de producción y de los requisitos legales y de conformidad pertinentes. Las estrategias más comunes son las siguientes:

- Codificación por color según el uso
- Codificación por color según el proceso
- Codificación por color según la zona



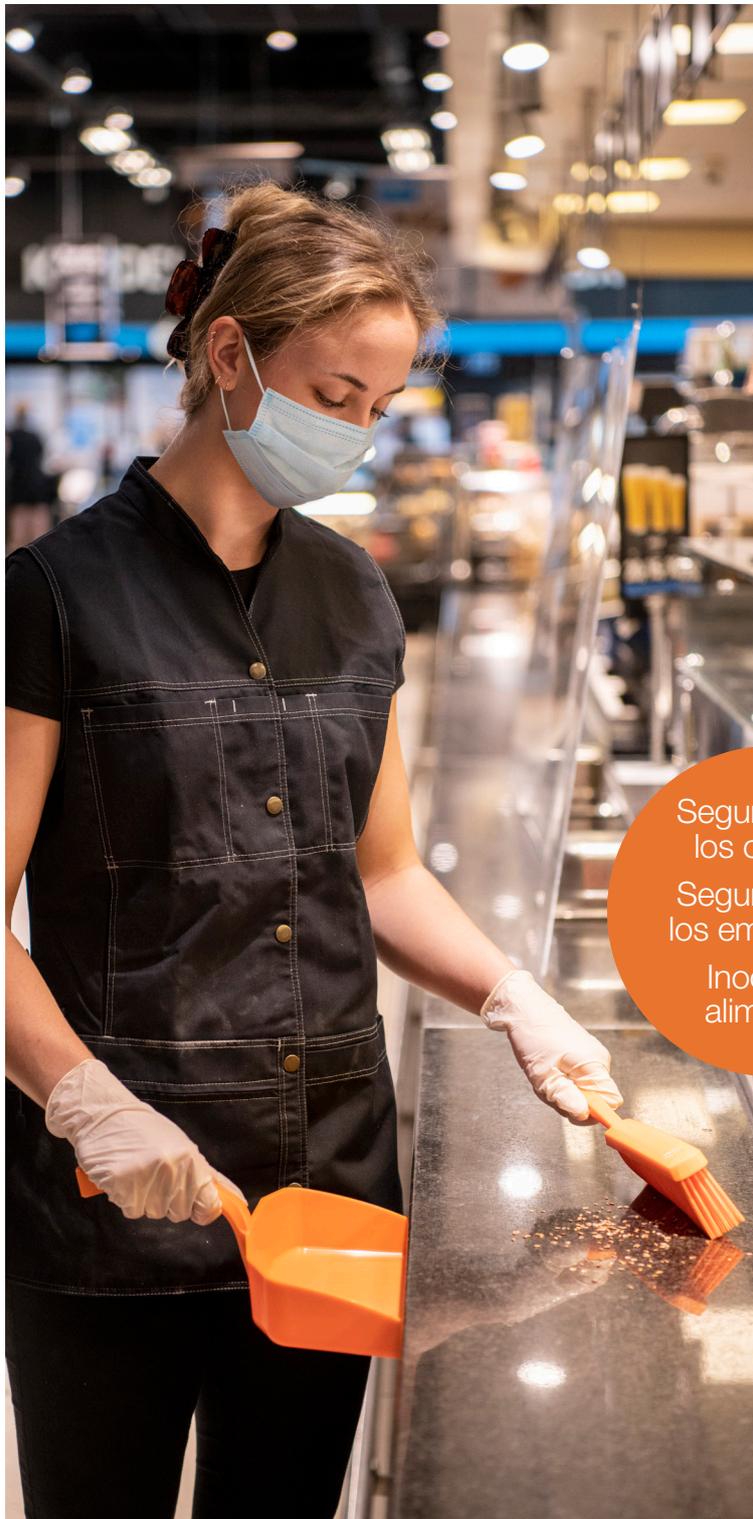
En Vikan, no solo ponemos a su disposición una gama completa de utensilios y equipos de limpieza sino que, además, le proporcionamos un amplio apoyo para diseñar su plan de codificación por color. El mejor punto de partida es visitar www.vikan.com.

Restaurante para clientes / Zona Naranja

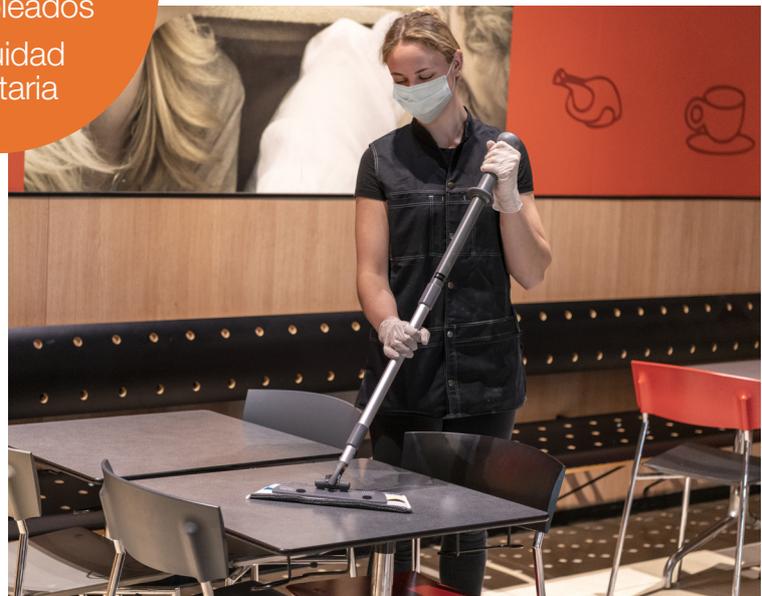
A lo largo del día pasan muchas personas por los restaurantes de los establecimientos.

La limpieza y la desinfección resultan esenciales para garantizar la seguridad y la confianza de sus clientes y empleados.

Por ello, la limpieza frecuente de superficies como mesas, sillas, mostradores y suelos debe ser una prioridad.



Seguridad de los clientes
Seguridad de los empleados
Inocuidad alimentaria



Aseos / Zona Gris

Unos aseos limpios son un claro signo de la importancia que su establecimiento concede a la higiene

Todas las áreas, incluidos los aseos, deben cumplir los estándares más estrictos de limpieza y transmitir a sus clientes la impresión de que se toma muy en serio la higiene.



Seguridad de los clientes
Seguridad de los empleados
Inocuidad alimentaria



Panadería / Zona Verde

El área de la panadería requiere numerosos utensilios específicos de limpieza y manipulación de alimentos.

Hornear productos de panadería conlleva la existencia de ambientes húmedos y secos en el lugar de trabajo; por lo tanto, el uso de utensilios de limpieza adecuados le facilitará esa labor.

Además, los alérgenos deben estar bajo control en todo momento. La amplia selección de productos Vikan le ayudará a conseguirlo.

Seguridad de los clientes
Seguridad de los empleados
Inocuidad alimentaria



Este raspador de mano es ideal para desprender la suciedad difícil, como restos de masa, chocolate y alimentos quemados.



Almacenamiento de utensilios codificado por color: minimice los riesgos de contaminación cruzada y daños en los utensilios, y encuentre las cosas con facilidad cuando las necesite.



Elimine de forma eficaz los residuos secos de alimentos de la superficie de trabajo con un conjunto de recogedor y cepillo.

Delicatessen / Zona Roja

La sección de delicatessen siempre debe estar limpia y resultar atractiva.

La higiene resulta crucial en esta área, ya que en ella se sirven productos preparados y el control de la contaminación cruzada es fundamental.

Todas las superficies de esta área deben mantenerse escrupulosamente limpias; asimismo, los utensilios empleados deben utilizarse exclusivamente en esta área para minimizar el riesgo de contaminación cruzada microbiana.

Seguridad de los clientes
Seguridad de los empleados
Inocuidad alimentaria



Garantice una higiene adecuada en su sección de delicatessen. Fregue y limpie las mesas y otras superficies.



Carnicería / Zona Amarilla

La codificación por color y los utensilios de limpieza de diseño higiénico son fundamentales en un ambiente húmedo como el de la sección de carnicería.

La limpieza de los equipos de corte y procesamiento de carne después de su uso puede resultar muy compleja si no se dispone de los utensilios apropiados.

Es fundamental que los utensilios empleados estén diseñados para evitar la contaminación cruzada entre usos.

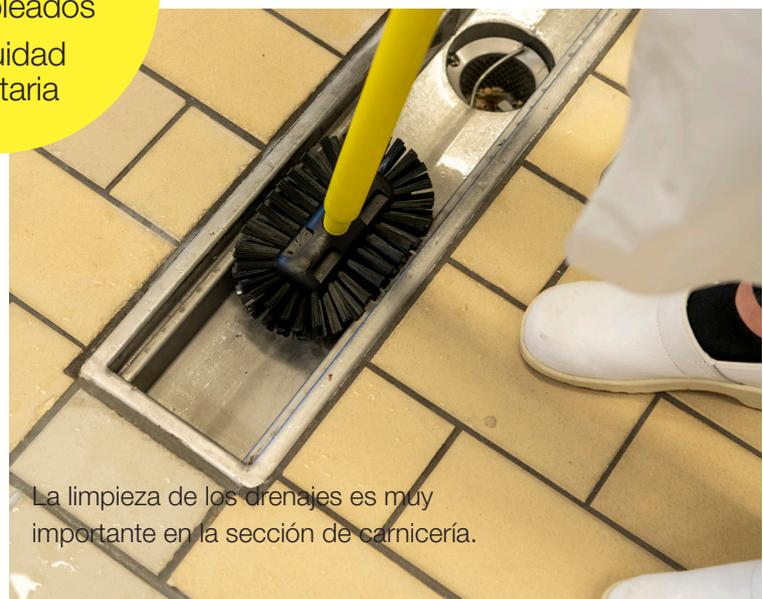


Elimine el exceso de agua y los residuos de alimentos de las superficies de preparación de alimentos.



Friegue las superficies de preparación de alimentos y las mesas cuidadosamente a diario.

Seguridad de los clientes
Seguridad de los empleados
Inocuidad alimentaria



La limpieza de los drenajes es muy importante en la sección de carnicería.

Pescadería / Zona Azul

La higiene tiene una gran importancia en el área de preparación de pescado.

Un ambiente húmedo como el de esta área puede volverse peligroso con facilidad para los empleados y los clientes si no se usan los equipos correctos.

El almacenamiento de los utensilios de limpieza es un aspecto fundamental en esta área, ya que a menudo es la zona más visible y abierta para los clientes.

Cubra el pescado y el marisco frescos con hielo usando una de nuestras palas o cucharas ergonómicas.

Seguridad de los clientes
Seguridad de los empleados
Inocuidad alimentaria

Nuestro cepillo de uñas facilita una limpieza eficaz y rápida de las manos y las uñas.



Limpieza del almacén, el aparcamiento y los vehículos / Zona Negra

Un almacén limpio hace que los empleados y los auditores confíen en la labor de un establecimiento.

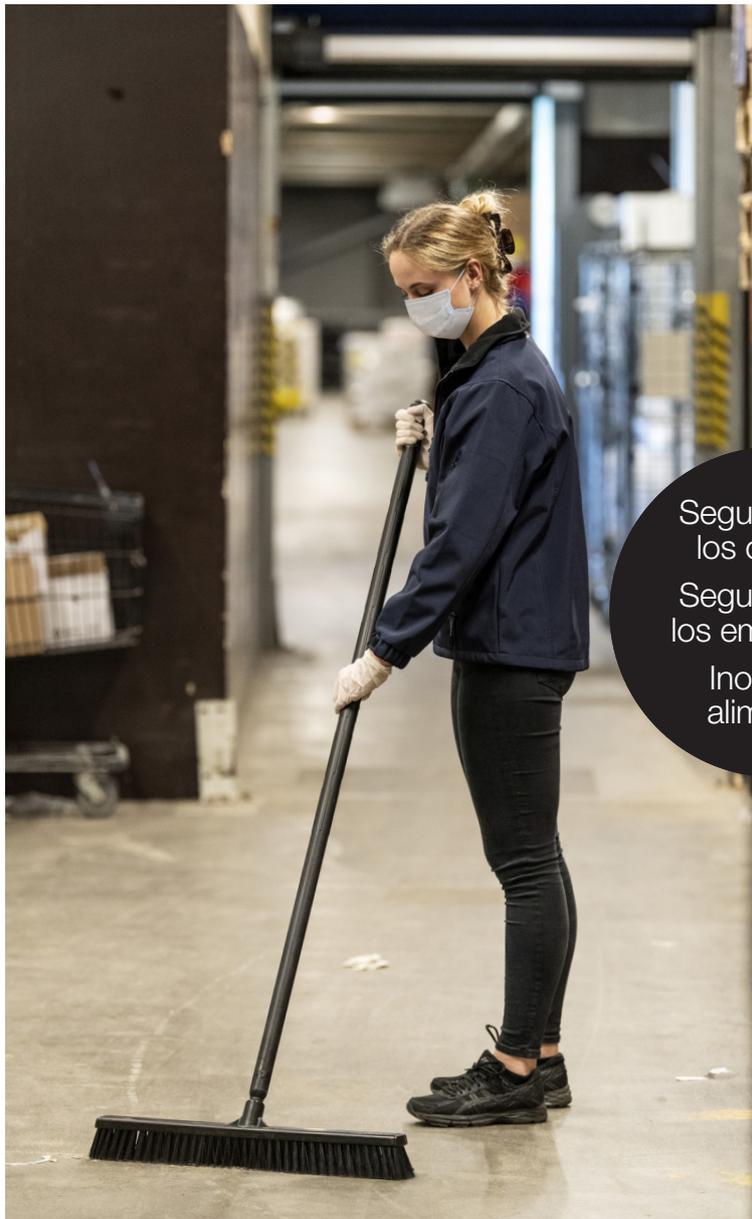
Los ingredientes y los productos terminados deben almacenarse en un ambiente limpio, lo que resulta más sencillo si se dispone de un programa sólido de limpieza diaria y se usan los utensilios de limpieza correctos.

Los aparcamientos son el primer punto de contacto con los clientes, por lo que la capacidad de sus empleados para actuar con rapidez y mantener ordenada esa zona resulta fundamental.

El uso de equipos de limpieza de buena calidad garantiza que la primera impresión sea positiva.

Dado que la entrega a domicilio es un servicio cada vez más popular, la limpieza de los vehículos de reparto se ha convertido en una de las principales prioridades.

Vikan pone a su disposición una gama de utensilios de limpieza para mantener limpios y ordenados sus vehículos, algo esencial a la hora de hacer entregas a sus estimados clientes.



Seguridad de los clientes
Seguridad de los empleados
Inocuidad alimentaria



Alimentos preparados / Zona Blanca

Los alimentos preparados presentan un riesgo enorme para los clientes.

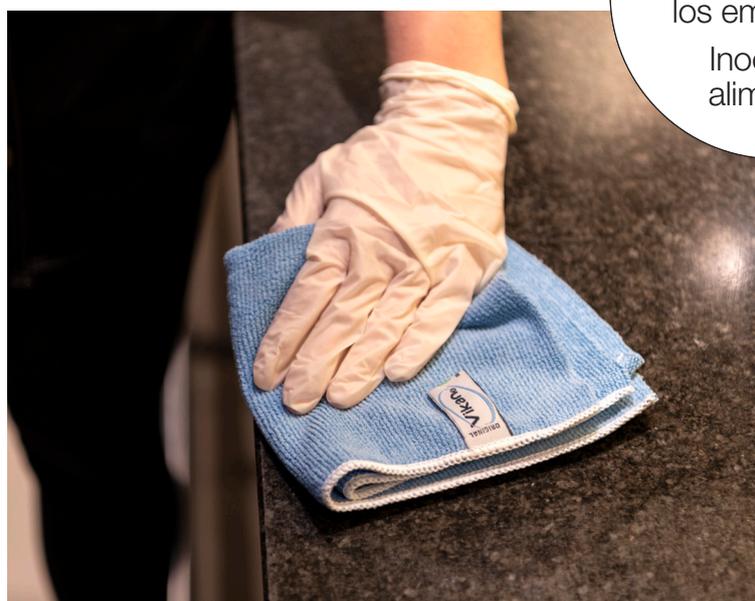
Las áreas de preparación deben someterse a una limpieza eficaz a la hora de cambiar los productos, usando para ello utensilios codificados por color de forma correcta. No debe pasarse por alto ningún residuo o área (independientemente de lo difícil que resulte la limpieza) debido a los riesgos existentes para la salud pública.



Seguridad de los clientes

Seguridad de los empleados

Inocuidad alimentaria



Mantenimiento & almacenamiento

Para efectuar el mantenimiento de sus utensilios y equipos de limpieza, siga estas sencillas directrices:

- Inspecciónelos periódicamente para comprobar la ausencia de daños, desgaste y deterioro, y sustitúyalos cuando proceda, según las evaluaciones de riesgos.
- Facilite descripciones o imágenes de lo que se considera aceptable y lo que no, e imparta formación adecuada al personal.
- Conserve registros de la inspección y la sustitución de los equipos para cualquier proceso de auditoría o diligencia debida.
- Evite realizar reparaciones provisionales de los utensilios dañados, ya que ello puede aumentar el riesgo de contaminación de los productos.

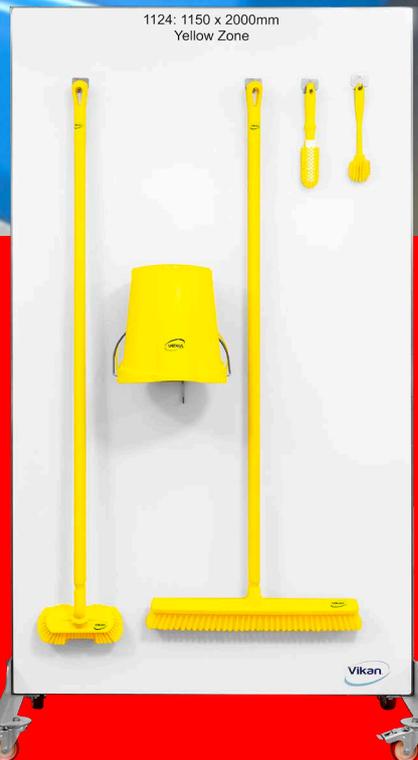
- Almacene los utensilios adecuadamente (por ejemplo, en portautensilios o tableros de sombras codificados por color) para minimizar el riesgo de daños y contaminación cruzada.

Descontaminación de los equipos de limpieza

En cada zona/área deben existir instrucciones validadas de limpieza y desinfección para los utensilios y equipos de limpieza.

Los fabricantes de equipos de limpieza y productores de sustancias químicas ofrecen ayuda para el desarrollo de las mismas.





Almacene correctamente los utensilios y equipos de limpieza en portautensilios o tableros de sombras codificados por color para minimizar el riesgo de daños y contaminación cruzada.

Utensilios y equipos inocuos para los alimentos

Según los reglamentos en vigor, los utensilios y equipos usados para manipular alimentos y bebidas deben fabricarse con materiales aptos para el contacto con alimentos que no transfieran sustancias indeseadas a los productos que elabora o envasa.



Conformidad con los reglamentos en materia de contacto con alimentos

Los reglamentos en vigor exigen que los artículos o las superficies en contacto con alimentos estén fabricados en materiales adecuados para el contacto con alimentos que no puedan transferir sustancias indeseadas a los productos. En la UE, los artículos de plástico usados para tales fines deben cumplir lo dispuesto en los reglamentos siguientes:

- Reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Reglamento (CE) n.º 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Reglamento (UE) n.º 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Los artículos que cumplan las exigencias de estos reglamentos de la UE incluirán el símbolo de la copa y el tenedor (ya sea en la etiqueta o grabado o estampado en el propio artículo).

Muchos utensilios y equipos de limpieza Vikan cumplen las exigencias de la UE en materia de contacto con alimentos, así como las del Título 21 del Código de Reglamentos Federales (CFR) de la FDA estadounidense.

Nota: La conformidad con el Título 21 del CFR de la FDA no basta por sí sola para permitir el uso de los artículos en la UE.

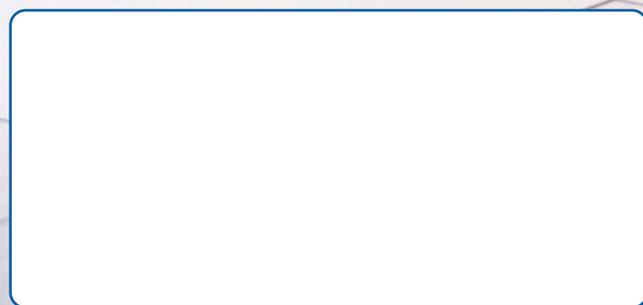


Trucos y consejos

Conozca los reglamentos. Los reglamentos relacionados más arriba se aplican en la Unión Europea. Si desarrolla su actividad en otro lugar del mundo, asegúrese de conocer (y cumplir) los reglamentos aplicables. Puede encontrar más información en Vikan.com.

Contáctenos

Si tiene cualquier duda sobre los aspectos que cubre esta guía, consulte la amplia información y los numerosos consejos disponibles en www.vikan.com. No dude en ponerse en contacto con nosotros o con el distribuidor de Vikan de su zona si hay alguna otra cosa que podamos hacer por usted. Estaremos encantados de ayudarle.



Visítenos en Vikan.com

Vikan A/S

Rævevej 1
7800 Skive
Denmark

Tel.: +45 96 14 26 00
vikan@vikan.com

Vikan International

Islands Brygge 39, 2.
2300 København
Denmark

Tel.: +45 96 14 26 10
export@vikan.com

