

# NETEJA I DESINFECCIÓ de superfícies



Consells per a bones pràctiques 

## Per què?

**NETEJAR:** elimina la brutícia de les superfícies.

**DESINFECTAR:** a superfícies ja netes, hi redueix la càrrega microbiana.

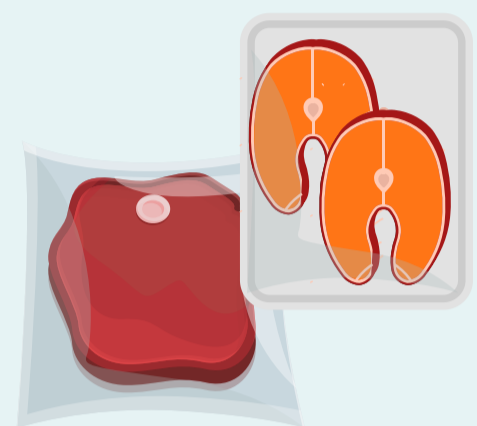


## Amb què?

Amb productes aptes per a l'empresa alimentària i d'acord amb les instruccions.



## Com?



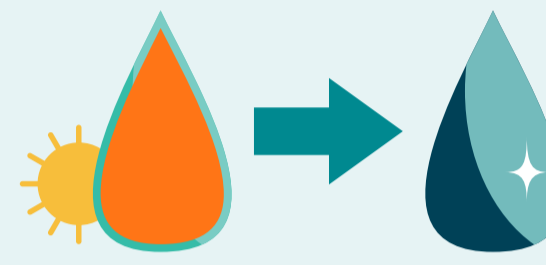
**1. Recolliu o protegiu** els aliments que es puguin contaminar.



**2. Posau ordre** per facilitar la neteja.



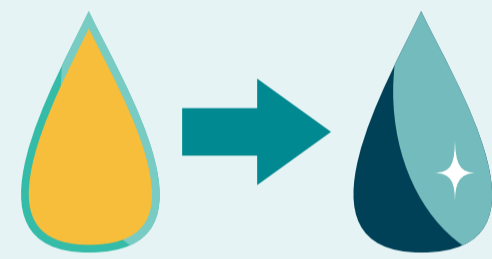
**3. Retirau la brutor** més grossa sense aplicar cap producte: recollint, fregant, passant un raspall.



**4. Esbandiu,** preferiblement amb **aigua calenta**.



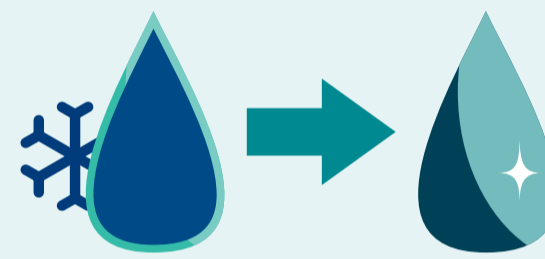
**5. Apliqueu detergent o desengreixant** seguint les instruccions del fabricant.



**6. Aclareu amb aigua tèbia i abundant** per retirar les restes de brutor i de detergent.



**7. Apliqueu el desinfectant** d'acord amb les instruccions del fabricant.



**8. Aclareu amb aigua freda,** si el desinfectant ho requereix.



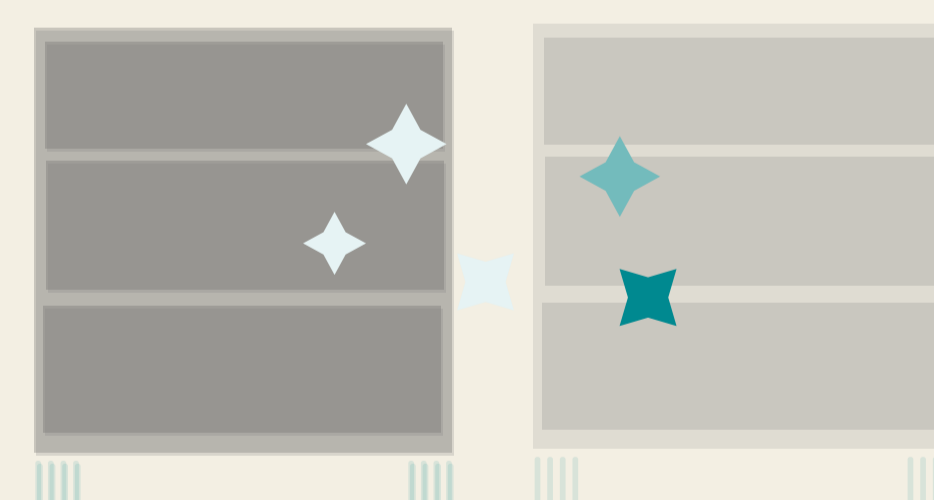
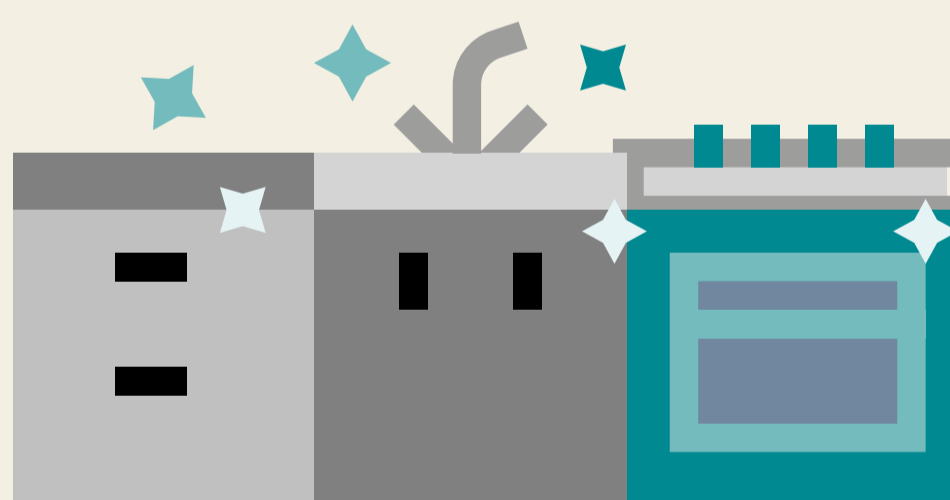
**9. Torcau** amb paper d'un sol ús si el desinfectant ho requereix o deixau **eixugar a l'aire**.

## Quan?

**DIÀRIA:** superfícies, utensilis i equips en contacte directe amb els aliments (posts de tallar, taules de feina, ganivets, picadores, llescadores, olles, recipients...) o que s'embruten diàriament (trespols, fogons, manetes, interruptors...).

**ENTRE USOS:** si els anteriors s'han emprat amb aliments incompatibles durant la mateixa jornada (crus/elaborats o entre crus de diferent tipus).

**PERIÒDICA:** altres equips, locals i instal·lacions si no s'embruten cada dia, amb una freqüència d'acord amb les necessitats (cambres, rebosts, parets, finestres...).



## Quina documentació?



S'han de documentar els procediments de neteja i desinfecció i el pla de control d'aquests. Cal incloure-hi:

- Totes les **dependències** i sales on es manipulen i emmagatzemen aliments.
- Les **instal·lacions, els equips i els estris** que s'empren a l'empresa.
- El **personal responsable** de l'execució dels procediments i els controls.
- La **metodologia** i la manera de procedir en la neteja i la desinfecció.

En els procediments de neteja i desinfecció s'ha de tenir en compte:

- **Tipus de superfícies:** bones de netejar, evitant materials porosos, com la fusta.
- **Tipus de brutor:** determina el tipus de producte de neteja.
- **Durada i temperatura** de cada fase de neteja i desinfecció. També la freqüència del procés per a cada cas.



**Conselleria de Salut**  
Direcció General de Salut Pública

Servei de Seguretat Alimentària - <http://seguretatalimentaria.caib.es>

