

CEPILLERIA SANITARIA

La línea de cepillos y herramientas sanitarias de limpieza Carlisle® representan un concepto innovador para cumplir las recomendaciones de las normas GMP/POES/HACCP en higiene de servicios de comidas, seguridad, elaboración y producción de alimentos, laboratorios y áreas críticas.

Áreas de uso

Se debe tener presente que estos productos pueden implementarse en todos aquellos sectores en donde sea necesario cumplir con requisitos de calidad y consecuentemente optimizar tiempos y eficiencia en el proceso de saneamiento industrial. Algunas de las áreas a implementar su uso pueden ser:

- **LABORATORIOS:** Se presentan una amplia gama de baquetas y cepillos especiales. Este tipo de cepillos para tubos de ensayo, material de vidrio o también para determinado instrumental de laboratorio, es apropiado para eliminar todo tipo de incrustaciones y residuos dado la existencia de una variedad importante en forma, disposición y longitud de las cerdas permite una adecuada limpieza ahorrando tiempo y aumentando la eficiencia y eficacia de la higiene.
- **PRODUCCIÓN:** Es en este sector donde se hace imprescindible la utilización de este tipo de cepillos dado que se tiene la posibilidad de elegir entre una amplia gama de diseños, longitudes de mangos, origen y forma de cerdas para cada una de las necesidades. Además se debe tener en cuenta la existencia de codificación por color, respondiendo a las exigencias de normas y reglamentaciones nacionales e internacionales, evitando de este modo las tan temidas contaminaciones cruzadas facilitando la identificación de los mismos en los diferentes sectores de producción y elaboración de productos alimenticios y medicinales.
- **BAÑOS:** Se presentan cepillos exclusivamente para ser utilizados para la higiene de desagües de uso pesado, disponibles en una amplia gama de tamaños. Los mangos de este tipo de cepillos se encuentran identificados con una leyenda en español con las palabras "Sólo para uso en desagües de piso" a fin de evitar el contacto con los alimentos y los utensilios para servir.

Reemplace productos tales como elementos cortantes, trapos, rejillas, esponjas metálicas y sintéticas, cepillos con cerdas naturales y cuerpo de madera por cepillos y herramientas sanitarias.

¿CÓMO SELECCIONAR EL CEPILLO CORRECTO?

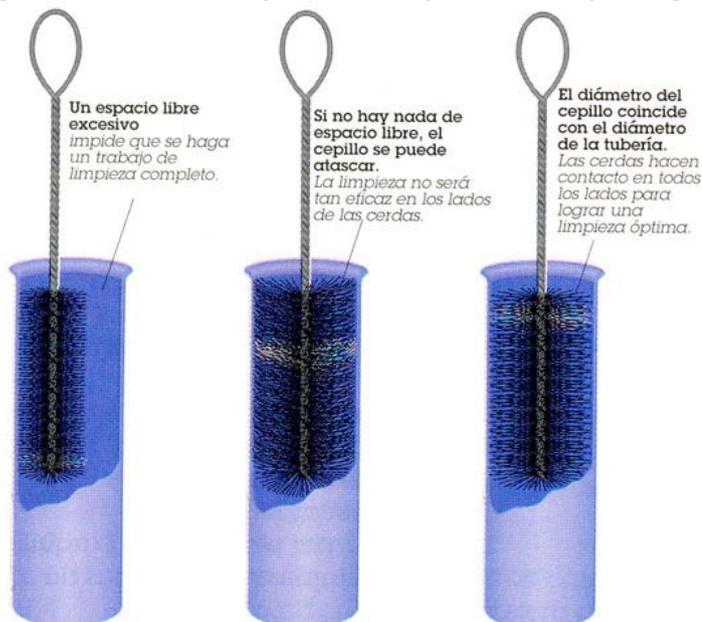
Para determinar que tipo de cepillo debemos elegir para realizar una buena sanitización, debemos tener en claro que la parte del cepillo que realiza el trabajo de remoción de suciedad son las puntas de las cerdas. Si el cepillo no tiene la medida, forma correcta o está desgastado, no será efectivo. Por ejemplo si utilizamos un cepillo plano para una superficie curva no proveerá una adecuada superficie de contacto con lo cual obtendríamos una limpieza ineficiente.

Diseño de los cepillos

Actualmente en muchas plantas y servicios de alimentos los cepillos que se utilizan son confeccionados con blocs de madera y cerdas de fibra vegetal. Estos elementos absorben humedad, lo cual produce la putrefacción de los mismos. Los materiales que componen estos elementos son propensos a roturas y rajaduras generando contaminación física (astillas, desprendimiento de cerdas, etc.), y también creando un espacio ideal para la proliferación de bacterias. Este grave problema se erradica de raíz utilizando cepillos confeccionados con materiales sintéticos ya que estos componentes nos aseguran la no contaminación de superficies y alimentos. Las cerdas de estos cepillos no se astillan, quiebran, ni presentan desprendimientos ya que son fijadas a los soportes del mango mediante un sistema de alta tecnología denominado termofusión, que los hace fundirse en una sola pieza resultando un cepillo sólido y consistente. A su vez, sus bloques son no porosos, no absorben aceites ni humedad, ni se agrietan. Los mismos están especialmente diseñados y construidos con materiales aprobados por la FDA de EEUU (Food & Drug Administration).

En el punto anterior resaltamos que la parte del cepillo que otorga el trabajo de remoción de suciedad son las cerdas para ello debemos resaltar algunos puntos importantes para guiarlo en la elección correcta de un cepillo:

- Las cerdas de mayor diámetro (más gruesas) son más fuertes y resistentes que las de menor diámetro (más finas).
- Las cerdas rizadas (onduladas) sostienen mas agua y detergente que las lisas y de acuerdo a esto usted puede usarlos para trabajos de altura (paredes, techos, tanques de más de un metro de altura, cañerías aereas, etc.)
- El largo de la cerda influye en el nivel de dureza de la misma, cuando más corta mas dura es la cerda.
- La elección correcta de las baquetas esta directamente relacionada con el diámetro de la tubería a limpiar. Es muy importante que el diámetro de las cerdas coincida con el de la tubería para evitar una mala limpieza. Las cerdas no deben ser ni más cortas ni más largas, ya que la punta de estas es la que realiza el proceso de remoción. Esto no solo lograra una buena limpieza si no que también prolongara la vida útil de la baqueta.



Para la elección del cepillo correcto a utilizar debe recordar los siguientes puntos:

- Tipo de suciedad a remover y temperatura de trabajo - *Para la cerda* -
- Tipo de elemento a limpiar - *Para la forma del cepillo*-
- Distancia al elemento - *Para el largo del mango* -
- Antes de comprar un cepillo, consúltelo con la persona que lo va a utilizar - *Para ejercer un buen ejemplo de dirección*-

Seleccione siempre un cepillo que tenga la medida y forma adecuada. De esta forma lograremos una mayor remoción utilizando el menor esfuerzo.

Tipos de cerdas



Poliestireno: Proporciona una muy buena recuperación del curvado y resistencia a la abrasión. Muy buena performance en contacto con químicos y solventes. Excelente retención de líquidos. Ideal para la limpieza de carrocerías y superficies delicadas, dada la suavidad de sus cerdas. Resiste temperaturas de hasta 82°C.



Poliéster: Proporciona una muy buena recuperación del curvado y resistencia a la abrasión. Excelente performance en contacto con químicos y solventes. Resiste temperaturas de hasta 177°C. Opción ideal para limpieza general y para alta exposición a sustancias químicas.



Nylon: Proporciona una muy buena recuperación del curvado y resistencia a la abrasión. Muy buena performance en contacto con químicos y solventes. Resiste temperaturas de hasta 177°C. Opción ideal para uso abrasivo y limpieza energética.



Polipropileno: Excelente resistencia química frente a ácidos, aceites, hongos y contra el crecimiento de bacterias. Proporciona una muy buena recuperación del curvado y resistencia a la abrasión. Resiste temperaturas de hasta 107°C. Opción ideal para ser utilizado en industrias alimenticias.



Acero inoxidable: Proporciona un alto grado de resistencia a la abrasión y resistencia a la oxidación. Resistencia excepcional al desgaste. Ideal para la limpieza de grills y parrillas.



Palmyra: Provenientes de los mejores tallos de hojas de palmera de la India, estas fibras proporcionan una textura de dureza mediana a dura. Opción más económica para la limpieza de grills y parrillas.



Jabalí: La conicidad natural y sus puntas abiertas, la hacen ideal para absorber productos para untar. Las mismas se encuentran blanqueadas y esterilizadas, resistiendo temperaturas de hasta 260°C.



Teflon: Proporciona una muy buena recuperación del curvado y resistencia a la abrasión. Material por excelencia para trabajar en altas temperaturas. Soporta temperaturas de hasta 260°C.

Cuidado del cepillo

Los cepillos, como los utensilios y superficies de contacto con alimentos, deben ser lavados, enjuagados y secados al aire, en este último paso deben colgarse en los organizadores o colgadores especialmente diseñados para esta función. Nunca se deben guardar en cajones, armarios o engancharlos detrás de los equipos.

Ejercer un control periódico sobre los mismos, de esta manera, Ud. sabrá el momento indicado del reemplazo. No realice trabajos de limpieza con cepillos viejos y desgastados, esto limita la eficiencia del cepillado, porque la punta de la cerda no tiene la capacidad de ejercer el suficiente contacto con la superficie. Mantenga un stock constante de cepillos y reemplácelos cada vez que sea necesario.



Cepillos para el contacto directo con alimentos

Además de los cepillos para la limpieza, existen los cepillos para la preparación de alimentos. Uno de los más populares, es el pincel sanitario que entre su diversidad de aplicaciones puede usarse para el untado de mantecas, aderezos y jaleas. Evite utilizar pinceles de casquete metálico ya que puede contaminar los alimentos, los remaches de este tipo de pincel pueden caer dentro los mismos. Los pinceles deben limpiarse después de cada uso (como lo indicamos anteriormente).



Codificación por colores

Una forma práctica y sencilla de evitar el traslado de contaminantes entre distintas áreas o superficies es la codificación por colores. Si asignamos elementos de un mismo color para cada área o superficie a simple vista podremos observar cuando una herramienta esta siendo utilizada fuera de su sector o superficie.



Puntos a recordar en la selección de cepillos

- Elija un cepillo anticontaminante para limpiar su planta o servicio de comida.
- Elija un cepillo con la dureza y cerda correcta.
- Elija un cepillo acorde a la forma de la superficie a limpiar.
- Elija un cepillo que soporte la temperatura y los químicos a la que vaya a ser expuesto.
- Utilice la codificación de colores para evitar la contaminación cruzada.