



Visión general

En el centro de la seguridad alimentaria está la prevención. Esto significa que las plantas de producción de alimentos deben implementar un programa sólido para identificar y corregir posibles problemas de seguridad. Como parte del programa preventivo, los fabricantes de alimentos deben utilizar métodos de supervisión adicionales para determinar la higiene general de las áreas de procesamiento de alimentos. Deben evitar posibles retrasos, devoluciones y pérdidas económicas manteniendo estrictos procesos de limpieza y saneamiento. Si la producción comienza en una superficie que no se ha limpiado y/o desinfectado adecuadamente, el riesgo de contaminación aumenta drásticamente, lo que podría disminuir la inversión y los resultados de la empresa.

Los servicios sanitarios tienen retos similares. Deben limpiar y desinfectar para maximizar la seguridad del paciente y reducir el riesgo de transmisión de patógenos resistentes a los antibióticos. Recientemente, la pandemia provocada por el COVID-19 ha sensibilizado a la población sobre la necesidad de controlar la propagación de enfermedades infecciosas, por lo que es más importante que los profesionales sanitarios supervisen la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección. Como resultado, el monitoreo se ha expandido más allá de los hospitales y establecimientos médicos y ahora afecta a cualquier superficie con contacto elevado en los lugares públicos, como aeropuertos, hoteles, escuelas y grandes empresas. Estos lugares públicos también necesitan métodos verificados y validados para garantizar que las áreas estén limpias y desinfectadas para eliminar el riesgo de transferencia de infecciones a sus empleados, personal, clientes y

Importancia de la limpieza

Para que la limpieza y la desinfección funcionen, es vital que se realice correctamente. Aunque podría parecer lo contrario, los desinfectantes no están diseñados para eliminar el material orgánico, ya sea bacteriano, viral, restos de alimentos u otros desechos. Estos se emplean para garantizar que las superficies limpias permanezcan libres de microbios. La aplicación del desinfectante debe efectuarse después de una buena limpieza, realizada con suficiente energía para eliminar a fondo la mayoría del material no deseado. Incluso después de la limpieza, las superficies pueden tener rincones que podrían albergar patógenos potenciales. Por lo tanto, es fundamental no sólo limpiar, sino también desinfectar y muestrear diferentes áreas para confirmar que están libres de contaminantes.

Los fabricantes de alimentos y los centros de salud han realizado tradicionalmente inspecciones visuales (a simple vista) o pruebas microbianas (hisopo de superficies y después pruebas de crecimiento) para ayudar a evaluar si los entornos son seguros y libres de posibles patógenos. Si bien estas pruebas son baratas y rápidas, las inspecciones visuales son imprecisas, subjetivas y pueden ser inaceptables en muchas instalaciones, especialmente en la atención médica. Por otro lado, las pruebas microbianas son un proceso que requiere mucho tiempo, tardando días en obtener resultados. Las instalaciones han recurrido cada vez más a nuevas tecnologías que pueden adoptar medidas objetivas y fiables de limpieza. Para superar esta brecha, muchos han recurrido a una solución rápida, confiable y fácil de usar, la medida del ATP (Adenosín trifosfato).

Inspección ATP



Inspección visual

Detecta restos en el entorno que sirven de caldo de cultivo para bacteria y virus.



Resultados protegidos ante manipulación



Solución rápida para controlar la limpieza (Mejores prácticas)



Resultados gestionados mediante software



Solo se detectan si los residuos son visibles.



Puede dar lugar a resultados ambiguos.



No se puede verificar si el área está realmente limpia.

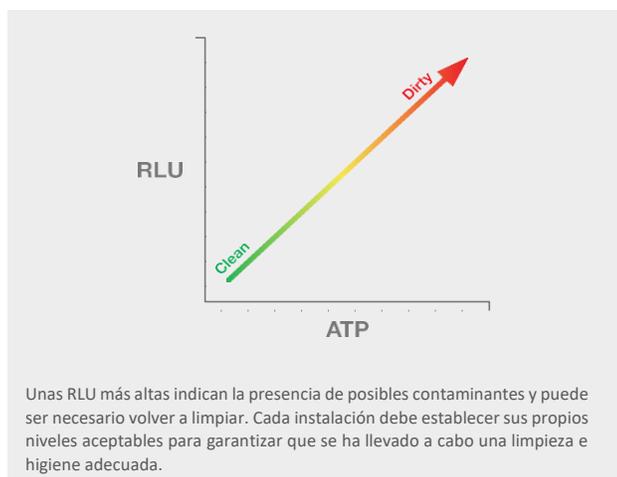


Los resultados no se pueden registrar

¿Qué son las pruebas ATP?

A diferencia de otros métodos, las pruebas de ATP proporcionan resultados en segundos y son sensibles, cuantitativas, eficaces y directas. Las bacterias y los residuos orgánicos contienen ATP, un indicador que se pueden detectar fácilmente para valorar la higiene. La limpieza y el saneamiento son herramientas eficaces que eliminan todo el ATP de las superficies de contacto (líneas de producción en el caso de los procesadores de alimentos). Una prueba de ATP fallida indica que la superficie no cumple con los estándares de limpieza y debe ser releída.

Las instalaciones de producción de alimentos han utilizado el monitoreo de ATP durante décadas. Lo han incorporado como parte de su programa de control ambiental (EMP Prevención y Control Ambiental) para cumplir con las directrices microbiológicas de la FDA y HCCP. El EMP define claramente los procesos de vigilancia, validación y verificación de limpieza y saneamiento. Dado que el ATP es una molécula indicadora para la presencia de residuos biológicos, los niveles de ATP se pueden utilizar para monitorear la eficacia de la limpieza. Para valorar el atp, con un hisopo se recoge una muestra de una superficie o agua y se coloca en un dispositivo de lectura, un luminómetro. Los lectores de ATP reportan datos mediante bioluminiscencia, mostrados como una unidad relativa de luz o RLU. Cuanto mayor sea el RLU, mayor será el riesgo de contaminación potencial. La valoración del ATP no identifica directamente bacterias o virus (actualmente no hay ninguna prueba específica de superficie ambiental para determinar la presencia de COVID-19). En su lugar, detecta la presencia general de materia orgánica, que las bacterias y virus pueden utilizar para crecer y/o propagarse. Por lo tanto, los sistemas de ATP pueden verificar eficazmente los procesos de limpieza.



Más allá de las pruebas alimentarias

La industria de alimentos y bebidas no es el único sector que puedes representar un riesgo. Este proceso ha sido adoptado por otros sectores y otras industrias como hoteles, escuelas

comedores hospitalares, clínicas, residencias, etc. Dado que los hospitales y centros de salud necesitan maximizar la seguridad de sus pacientes y empleados a través de una limpieza y supervisión adecuadas, las pruebas ATP son ideales. Esto es especialmente crítico hoy en día por el impacto de la pandemia. Muchos lugares se han visto obligados a reevaluar sus protocolos de limpieza y controles ambientales. Otras empresas también han adoptado esta metodología, contratando especialistas para auditar las limpiezas en sus instalaciones.

No importa el sector, a veces es necesario que se utilicen métodos rápidos, precisos y sencillos para garantizar que las superficies se han limpiado adecuadamente. Es esencial aplicar medidas que puedan proporcionar datos numéricos que respalden sus declaraciones de limpieza, tranquilizar a los usuarios y tener un impacto positivo en la salud y la seguridad. Esto significa incorporar pruebas más allá de la inspección visual.

Una excelente solución

Las soluciones para la verificación de la limpieza de Higiene pueden indicarle, en tan solo 10 segundos, si una superficie se ha limpiado correctamente. Las pruebas de ATP detectan la presencia de contaminación biológica que promueve el crecimiento de microbios, como bacterias y levaduras, y dan una indicación objetiva de si se han cumplido con los estándares de limpieza.

Nuestro sistema de control de ATP más avanzado, el EnSURE™ Touch, mide los niveles de ATP y proporciona datos de verificación del saneamiento, rápidos y precisos. Nuestros dispositivos de ATP, UltraSnap™ y AquaSnap™, están diseñados específicamente para este sistema. Fáciles de usar, diseñados para maximizar la recopilación y recuperación de las muestras. Después de frotar una superficie o coger una muestra de agua, el sistema mide rápidamente los niveles de ATP, proporcionando un valor numérico, indicando el nivel de limpieza. El dispositivo UltraSnap es la mejor opción para realizar pruebas precisas y repetibles, lo que significa que puede confiar en los datos recopilados y en la limpieza de cada ubicación.

Igual que un teléfono inteligente utilizando tecnología inalámbrica, el EnSURE Touch sincroniza y almacena todos los datos en nuestro software SureTrend™ Cloud basado en la nube. Esto permite controlar, efectuar un seguimiento y realizar pruebas de tendencias en múltiples ubicaciones e instrumentos, programar informes, lo que permite que la gestión de riesgos sea más fácil que nunca. Vaya más allá de la inspección visual o pruebas micro tradicional con resultados de pruebas cuantificables de la supervisión de ATP mediante soluciones de higiene. Más información en www.bcaplicaciones.com. Tel.934700505 Info@bcaplicaciones.com