

ANEXO 6

IMPACTO DE QUÍMICOS DE LIMPIEZA EN DIFERENTES TIPOS DE SUPERFICIES

ANEXO 6 | IMPACTO DE QUÍMICOS DE LIMPIEZA EN DIFERENTES TIPOS DE SUPERFICIES

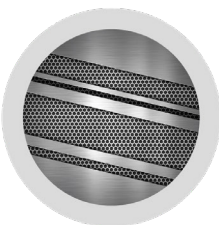
El tipo de materiales utilizados en la construcción de instalaciones y fabricación de equipos que se manejan en la industria de alimentos dependerá en gran medida de las posibilidades adquisitivas de cada organización, sin embargo, éstos deben ser evaluados para mantener la integridad de las instalaciones y equipos, y, por ende, asegurar la inocuidad de los alimentos.

Se podrán utilizar diferentes materiales para los equipos, pero a menudo se utilizará el metal. El tipo de metal dependerá del equipo y de las necesidades de los procesos, sin embargo, se debe asegurar que sea resistente a los detergentes y desinfectantes utilizados en el proceso de limpieza y desinfección.



ACERO INOXIDABLE

Se corroe cuando se expone a álcalis fuertes, ácidos y cloro.



ALUMINIO, ZINC, PLOMO, COBRE Y ESTAÑO

Se recomiendan detergentes ligeramente alcalinos que contengan meta-silicato de sodio para minimizar el efecto corrosivo.



CAUCHO

Pueden dañarse cuando se exponen a detergentes ácidos o detergentes que contiene disolventes orgánicos.



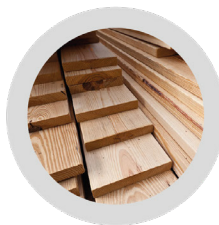
HORMIGÓN Y CEMENTO

Se recomiendan detergentes alcalinos que contengan meta-silicato. Cuando se exponen a detergentes ácidos, el hormigón y el cemento se deterioran.



PLÁSTICO

Se deteriora cuando se expone a disolventes orgánicos.



MADERA

Se recomienda el cloro para la desinfección porque tiene un buen efecto germicida y también descompone diferentes tipos de materia orgánica.



SUPERFICIES PINTADAS

Se deterioran con detergentes alcalinos.



HIERRO GALVANIZADO

Se corroe cuando se expone a detergentes alcalinos y ácidos.



VIDRIO

Se congelará cuando se expone a detergentes alcalinos.