

Limpieza de cajas plásticas reutilizables

Como toda superficie que está en contacto con alimentos, las Cajas Plásticas Reutilizables (RPC, por las siglas en inglés de Reusable Plastic Containers) deben limpiarse y desinfectarse con la frecuencia necesaria para garantizar las condiciones sanitarias. La mejor forma de limpiar los RPC es mediante el uso de equipos de desinfección comerciales. Sin embargo, como alternativa, los distribuidores a pequeña escala que no cuenten con esos equipos pueden seguir los pasos detallados más abajo.

NOTA: Las mejores prácticas que se describen en esta guía pueden formar parte de, pero no reemplazan, un sistema de seguridad alimentaria que cumpla con las normas gubernamentales.



Proceso de limpieza de 5 pasos

Durante el proceso de limpieza, utilice equipo de protección personal, tal como guantes y anteojos, para evitar el contacto de la piel con las soluciones de limpieza y los desinfectantes.

- 1 Prelavado**
Utilice agua limpia para eliminar la suciedad y los desechos visibles que puedan causar contaminación.
- 2 Lavado**
Friegue todas las superficies con agua y jabón.
- 3 Enjuague**
Elimine completamente el jabón y los residuos que puedan albergar bacterias en el proceso de desinfección.
- 4 Desinfección**
Consulte el cuadro de la derecha para conocer los desinfectantes utilizados habitualmente. Métodos: **Inmersión** de los RPC en un recipiente que contenga una solución desinfectante, **aplicación** de la solución mediante un atomizador o **limpieza** de las cajas con un paño limpio embebido en solución desinfectante.
- 5 Secado**
Permita que los envases se sequen al aire por completo antes de volver a usarlos.

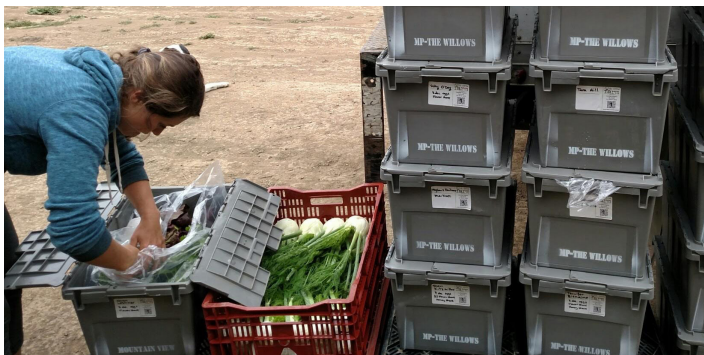
Desinfectantes utilizados habitualmente

Desinfectante químico*	Concentración/ Tiempo de contacto
Cloro	100-200 ppm en agua; tiempo de contacto: al menos 1 minuto
Yodo	Siga las instrucciones del fabricante; tiempo de contacto: al menos 1 minuto
Compuestos de amonio cuaternario	Siga las instrucciones del fabricante; tiempo de contacto: al menos 1 minuto
Ácido peracético (PAA)**	100-200 ppm en agua; tiempo de contacto: al menos 1 minuto

* Operaciones con certificación orgánica: consulte con su certificador para obtener una lista de desinfectantes aprobados.

** Opción que más respeta el medio ambiente.

Limpeza de cajas plásticas reutilizables



Una creciente cantidad de pequeñas granjas está cambiando de las cajas de cartón a los RPC para la distribución de frutas y verduras. Es indispensable aplicar las mejores prácticas para manejo seguro de alimentos durante todo el proceso de producción y distribución.

Fifth Crow Farm Pescadero, California

Full Belly Farm Guinda, California

Fiddlehead Farm Corbett, Oregon

Las mejores prácticas para manejo seguro de alimentos

La limpieza adecuada de las Cajas Plásticas Reutilizables (RPC, por sus siglas en inglés) constituye un paso importante hacia un sistema de manejo seguro de alimentos, pero existen otras potenciales fuentes de contaminación, tales como los equipos, las plagas, los galpones de empaque, los vehículos de reparto y el contacto humano. El usuario de los RPC tiene la responsabilidad de garantizar que se aplique un sistema de manejo seguro de alimentos que cumpla con las normas gubernamentales; ver la sección “Recursos” incluida más abajo.



“Limpiar nuestros RPC no toma demasiado tiempo y forma parte de nuestra rutina. Lo preferimos a utilizar bolsas que son costosas y generan desperdicios”.

Judith Redmond, Full Belly Farm

Recursos: A continuación se incluyen recursos que ofrecen información adicional sobre las mejores prácticas para limpieza y desinfección. Si desea obtener una lista más completa, visite www.UseReusables.org/best-practices.

Información general sobre seguridad alimentaria

[University of California Small Farm Program](#)

(Programa de Pequeñas Granjas de la Universidad de California) – Recursos de seguridad alimentaria para pequeñas granjas

[Food Safety Modernization Act \(FSMA\)](#)

(Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria) – Ley vigente que establece normas de seguridad alimentaria

[Community Alliance with Family Farmers \(CAFF\)](#)

(Alianza Comunitaria con Granjas Familiares) – Programas y recursos para ayudar a los pequeños granjeros a cumplir con la ley FSMA

Información sobre desinfección

[Cleaning and Sanitization of Food-contact Surfaces in Retail/Foodservice Establishments](#)

(Limpieza y desinfección de superficies en contacto con alimentos en establecimientos minoristas y gastronómicos) – Artículo publicado en la revista Food Safety (2010)

[Effective Cleaning and Sanitizing Procedures](#)

(Procedimientos de Limpieza y Desinfección Eficaces) – Programa de buenas prácticas de acuicultura del JIFSAN (Instituto Conjunto para la Seguridad Alimentaria y la Nutrición Aplicada)

[Allowed Detergents and Sanitizers for Food Contact Surfaces and Equipment in Organic Operations](#)

(Detergentes y desinfectantes para superficies y equipos en contacto con alimentos que están permitidos en operaciones orgánicas) – USDA (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos)

Use Reusables es un programa de la agencia pública [StopWaste](#) del Condado de Alameda, que ayuda a las empresas y a las instituciones a usar materiales de embalaje para transportación que son duraderos y reutilizables en vez de embalaje de uso limitado como las cajas de cartón y la envoltura plástica extensible. El programa ofrece apoyo financiero, recomendaciones de proveedores y asistencia técnica individual. Para obtener más información, incluidos casos de estudio, visite www.UseReusables.org.

