

Estándar de competencias profesionales

Aplicar medios, artículos tratados, precursores, productos químicos y desinfectantes en materiales en contacto con alimentos o piensos

Familia Profesional	Seguridad y Medio Ambiente
Nivel	2
Código	ECP2517_2
Estado	BOE
Publicación	RD 46/2022

Competencia profesional

Elementos de la competencia

- EC1** Limpiar las superficies, instalaciones, medios de transporte, tuberías relacionadas con la producción, transporte, almacenamiento o consumo de alimentos o piensos, equipos, recipientes, utensilios para consumo, ambientes y áreas entre otras que vayan a estar en materiales en contacto con alimentos o piensos, para la aplicación posterior del tratamiento desinfectante, mediante procedimientos físicos o químicos, manual o mecánicamente empleando los elementos, los productos y equipos, adoptando las medidas de prevención de riesgos laborales y protección del medio ambiente y bajo la supervisión de la persona responsable.
- IC1.1** Los focos de infección y los puntos de acumulación de suciedad, existencia de biofilm o incrustaciones, de la zona a de la limpieza se detectan inspeccionando visualmente y mediante frotación y rayos ultravioleta, entre otros.
- IC1.2** El proceso de limpieza aplicado en condiciones ambientales de temperatura y humedad, entre otras, se miden para llevar a cabo de modo higiénico las operaciones de limpieza, mediante termómetro e higrómetro entre otros.
- IC1.3** Las cámaras frigoríficas y los aparatos conectados a red se desconectan antes de la limpieza limpiando partes móviles una vez retiradas, paredes y el interior con detergente, entre otros, con posterior aclarado de agua para eliminar restos de productos y manteniendo las puertas de las cámaras abiertas para dejarlas secar.

- IC1.4** Las zonas a limpiar se preparan precintándolas acotando el área de actuación mediante la utilización de elementos incluidos en medidas de seguridad (carteles avisadores, cintas perimetrales, entre otros) hasta que se haya finalizado la limpieza, manteniendo cerradas las puertas, ventanas y otras aberturas durante la limpieza y retirando los alimentos/piensos de las instalaciones, equipos u otros elementos mediante la utilización de guantes, mascarilla entre otras.
- IC1.5** La zona de trabajo y los elementos integrados en la línea de proceso se limpian utilizando productos de limpieza (detergentes, entre otros), de acuerdo a naturaleza, características, acabado de la zona a limpiar, el etiquetado de los productos de limpieza, los medios indicados en los partes de trabajo, con aclarado posterior de agua de consumo y considerando los tipos de alimentos que se elaboran, almacenan o desechan en dicha zona, e incorporando un sistema de limpieza CIP (cleaning in place) mediante la circulación por el entramado de la tubería y depósitos de una solución de producto químico en función de un programa de lavado que dependerá del producto de limpieza utilizado y de las exigencias sanitarias, en el caso de los elementos integrados en la línea de proceso.
- IC1.6** Los recipientes, útiles de corte, espátulas, batidoras, ralladores, picadoras, mesas de trabajo, encimeras, extractores y hornos, quemadores, parrillas, placas, freidoras, suelos, cubos de basura, electrodomésticos, vajilla, cubertería, entre otros, se limpian para conseguir un estado higiénico-sanitario, con productos de limpieza tanto después de cada uso como después de cada jornada.
- IC1.7** La eficacia de las operaciones de limpieza se comprueba mediante revisiones o tomando muestras del entorno y las superficies que entran en contacto con alimentos o piensos.
- IC1.8** Los partes de trabajo, certificados de limpieza o programa de autocontrol relativos a la ejecución de las operaciones de limpieza se cumplimentan especificando los productos (detergentes, desengrasantes, entre otros) utilizados, la forma de aplicación, la dosificación, y el tiempo de actuación, y anotando la información referente a las circunstancias e incidencias en la aplicación de los productos de limpieza.
- IC1.9** Las operaciones de limpieza de las superficies, instalaciones, medios de transporte, tuberías relacionadas con la producción, transporte, almacenamiento o consumo de alimentos o piensos, equipos, recipientes, utensilios para consumo, ambientes y áreas entre otras que vayan a estar en materiales en contacto con alimentos o piensos, para la aplicación posterior del tratamiento desinfectante, se efectúan utilizando los equipos de protección individual adecuados para el trabajo a realizar.
- EC2** Aplicar sobre las superficies, instalaciones, medios de transporte, tuberías relacionadas con la producción, transporte, almacenamiento, equipos, recipientes, utensilios, ambientes y áreas entre otras que vayan a estar en materiales en contacto con alimentos o piensos, para la eliminación de carga bacteriana, fúngica, vírica o levaduras, manual o

mecánicamente empleando elementos, artículos tratados, precursores de biocidas o productos desinfectantes, antiincrustantes y los equipos de tratamiento, adoptando las medidas de prevención de riesgos laborales y protección del medio ambiente y bajo la supervisión de la persona responsable.

- IC2.1** Los tipos de agentes microbianos se detectan, tomando muestras en la zona a tratar mediante torunda, muestreador de aire, entre otros.
- IC2.2** Las zonas a desinfectar se preparan precintándolas acotando el área de actuación mediante la utilización de elementos incluidos en medidas de seguridad (carteles avisadores, cintas perimetrales, entre otros) hasta que se haya finalizado el tratamiento y manteniendo cerradas las puertas, ventanas y otras aberturas durante el tratamiento.
- IC2.3** Los tratamientos manuales o automáticos para la desinfección de superficies, de los elementos integrados en la línea de procesado, instalaciones, medios de transporte, tuberías relacionadas con la producción, transporte, almacenamiento, equipos, recipientes, utensilios, ambientes y áreas que vayan a estar en contacto con alimentos o pienso, se aplican en cantidad, concentración y periodicidad adecuados por inmersión, pulverización, entre otros métodos, incorporando un sistema de desinfección CIP ("cleaning in place") determinado según el producto biocida utilizado y las exigencias sanitarias, con aclarado posterior de agua de consumo, secando las zonas tratadas con biocidas mediante aire seco, paño o escurrido para evitar la formación de biofilms y teniendo en cuenta diferentes parámetros como la humedad, temperatura, tiempo, presión, pH, grado de contaminación, operación a llevar a cabo, zona a tratar, agente microbiano a combatir, entre otros, así como los tiempos de contacto, instrucciones de uso y medidas de mitigación de riesgo establecidas en el etiquetado y autorización del biocida.
- IC2.4** Las superficies susceptibles de entrar en contacto con alimentos, piensos o personas después del tratamiento de desinfección se aclaran con agua de consumo caliente (si son compuestos clorados) o fría según el desinfectante utilizado, para la eliminación de residuos con secado posterior de las zonas tratadas, evitando la posible contaminación de alimentos y piensos por posibles residuos.
- IC2.5** Las salas blancas o limpias se desinfectan o esterilizan controlando los parámetros ambientales y de mantenimiento de propiedades de los alimentos, aplicando medios, artículos tratados, precursores de biocidas o productos desinfectantes de acuerdo al etiquetado y autorización de producto y verificando la eliminación de los microbianos mediante la toma de muestras mediante técnicas monitorizadas, como es el caso de la utilización de rotuladores fluorescentes, bioluminiscencia/ATP o ensayos microbiológicos.
- IC2.6** La primera producción de alimentos o piensos fabricados en las instalaciones, equipos u otros elementos tratados para su eliminación, si fuera necesario, se retiran, recogiendo y enviándolo a destrucción siguiendo las indicaciones de la persona responsable para eliminar posibles residuos procedentes del tratamiento.

IC2.7 Las instalaciones tratadas se ventilan, abriendo ventanas o activando ventilación forzada, cumpliendo el plazo de seguridad, si el biocida aplicado así lo requiere.

IC2.8 Los niveles de desinfección se comprueban, verificando que se han eliminado los agentes microbianos mediante la toma de muestras en los puntos críticos donde se ha realizado el tratamiento establecido en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

IC2.9 Los partes de trabajo, certificados de servicios de desinfección o programa de autocontrol relativos a la ejecución de las operaciones de desinfección se cumplimentan especificando los productos desinfectantes utilizados, la forma de aplicación, la dosificación, tiempo de actuación, entre otros y anotando la información referente a las circunstancias e incidencias en la aplicación de los tratamientos desinfectantes.

IC2.10 Las operaciones de aplicación de medios, artículos tratados, precursores de biocidas o productos desinfectantes, antiincrustantes sobre las superficies, instalaciones, medios de transporte, tuberías relacionadas con la producción, transporte, almacenamiento, equipos, recipientes, utensilios, ambientes y áreas entre otras que vayan a estar en materiales en contacto con alimentos o piensos, se efectúan utilizando los equipos de protección individual adecuados para el trabajo a realizar.

EC3 Aplicar sobre las superficies, instalaciones, medios de transporte, tuberías relacionadas con la producción, transporte, almacenamiento, equipos, recipientes, utensilios y áreas entre otras que vayan a estar en materiales en contacto con alimentos o piensos, para la eliminación de carga bacteriana, fúngica, vírica o levaduras, el tratamiento térmico de desinfección utilizando equipos a base de aire caliente, agua o vapor u otros medios físicos adoptando las medidas de prevención de riesgos laborales y protección del medio ambiente y bajo la supervisión de la persona responsable.

IC3.1 Los tipos de agentes microbianos se detectan, tomando muestras en la zona a tratar mediante torunda, muestreador de aire, entre otros, bajo la supervisión de la persona responsable en la determinación de los puntos críticos.

IC3.2 Las zonas a desinfectar, se preparan precintándolas acotando el área de actuación mediante la utilización de elementos incluidos en medidas de seguridad (carteles avisadores, cintas perimetrales, entre otros) hasta que se haya finalizado el tratamiento de desinfección, manteniendo cerradas puertas, ventanas y otras aberturas durante el tratamiento y retirando los alimentos o piensos para que no se contaminen en el proceso de desinfección, ubicándolos en zonas aledañas limpias.

IC3.3 Los tratamientos térmicos de desinfección u otros medios físicos se aplican considerando la humedad, temperatura, tiempo, presión, pH y operación a llevar a cabo en función del grado de contaminación, superficie o zona a tratar, agente microbiano a combatir.

- IC3.4** Las salas blancas o limpias se desinfectan controlando los parámetros ambientales y de mantenimiento de propiedades de los alimentos, verificando la eliminación de los agentes microbianos mediante la toma de muestras en los puntos donde se ha realizado el tratamiento y secando el agua de las zonas tratadas mediante aire seco, paño o escurrido para evitar la formación de biofilms.
- IC3.5** Las superficies susceptibles de entrar en contacto con alimentos, piensos o personas, después del tratamiento se aclaran con agua de consumo para la eliminación de residuos, utilizando los elementos como gamuza, paño u otros medios de acuerdo al protocolo de trabajo.
- IC3.6** Las instalaciones tratadas se ventilan, abriendo ventanas o activando ventilación forzada, para eliminar humedad.
- IC3.7** Los niveles de desinfección, se comprueban verificando que se han eliminado los agentes microbianos mediante la toma de muestras en los puntos críticos donde se ha realizado el tratamiento térmico o donde se ha utilizado otro medio físico establecido en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).
- IC3.8** Los partes de trabajo, certificados de servicios o programa de autocontrol relativos a la ejecución de las operaciones de desinfección térmica o la utilización de otros medios físicos se cumplimentan especificando, la forma de aplicación, la dosificación, tiempo de actuación, entre otros, y anotando la información referente a las circunstancias e incidencias en la aplicación de los tratamientos de desinfección térmicos.
- IC3.9** Las operaciones de aplicación de tratamiento térmico de desinfección utilizando equipos a base de aire caliente, agua, vapor u otros medios físicos se aplican sobre las superficies, instalaciones, medios de transporte, tuberías relacionadas con la producción, transporte, almacenamiento, equipos, recipientes, utensilios y áreas entre otras que vayan a estar en materiales en contacto con alimentos o piensos se efectúan utilizando los equipos de protección individual adecuados para el trabajo a realizar.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Pulverizadores, nebulizadores, termonebulizadores, máquina de aerosoles, esponjas, bayetas, paños, brochas, fregona, cepillos, balsas de tratamiento, equipos fijos o móviles de tratamiento, equipos dosificadores, recipientes de medición, ultrasonidos, lámparas ultravioleta, equipos de protección individual (guantes, gafas, mascarilla) y equipos de protección del entorno (material de señalización y balizamiento). Productos químicos detergentes, limpiadores, modificadores de pH, floculantes), productos biocidas (desinfectantes, antiincrustantes), precursores, artículos tratados.

Información utilizada o generada

Normativa relativa a protección medioambiental y a la planificación de la actividad preventiva. Estándares de calidad. Normativa sobre higiene y seguridad alimentaria y sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). Normativa de comercialización y uso de biocidas. Normativa reguladora de la capacitación para llevar a cabo tratamientos con biocidas. Norma UNE-EN de buenas prácticas en los planes de desinfección, desinsectación y desratización. Normas internas de trabajo. Fichas de datos de seguridad, manuales de procedimiento, normativa de clasificación, envasado y etiquetado de sustancias y mezclas. Normativa de generadores de aerosoles. Normativa de precursores de explosivos. Norma UNE relativas a los servicios de gestión de plagas. Programa de actuación. Parte de trabajo. Protocolo de trabajo. Certificados de servicios. Programa de autocontrol. Etiquetado y autorización del producto. Normativa sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.