

Într-o lume în care siguranța alimentară este esențială, igiena și curățenia în producția de alimente sunt diferențele care separă succesul de potențialele riscuri de sănătate publică.

Curățenia și igiena nu sunt doar cuvinte sinonime, ci concepte distincte cu implicații semnificative în producția alimentară. În timp ce curățenia poate însemna eliminarea vizibilă a resturilor și murdăriei, igiena este un proces mai profund, menit să elimine orice agent contaminant care ar putea periclita sănătatea consumatorilor. În acest articol, vom explora diferențele esențiale între curățenie și igienă în procesul de producție alimentară, oferind sfaturi practice pentru producători de alimente și experți din industrie.

Curățenia implică îndepărtarea oricărui element fizic, chimic sau biologic din zona de producție care nu face parte din alimentele procesate. Însă, chiar și o suprafață curată nu este neapărat igienică. Igiena, pe de altă parte, presupune eliminarea contaminanților microscopici care ar putea dăuna sănătății.

Definiții

- **Curățenie:** Lipsa murdăriei vizibile sau a obiectelor străine.
- **Igienă:** Absența agenților patogeni și a contaminanților ce pot afecta sănătatea.

Aceste definiții sunt importante pentru înțelegerea modului în care se poate menține o zonă de producție alimentară sigură pentru consum.

Exemplu Practic: Prepararea Pizzei

Să luăm exemplul preparării unei pizza într-o bucătărie. Ingredientele sunt proaspete și curate. Însă, în timpul procesului, bucăți de făină și suc de roșii se răspândesc pe suprafața de lucru. Mulți ar putea considera că masa este "murdară" și recurg la ștergerea acesteia cu o cârpă udă, ceea ce este o greșeală gravă. Prin ștergerea mesei cu o cârpă umedă, se diluează bacteriile existente și se răspândesc pe suprafețele de lucru, creând astfel o problemă de igienă.

Riscurile Ascunse ale Curățeniei Superficiale

Utilizarea unei cârpe umede în timpul procesului de producție alimentară dezvoltă bacteriile. Apa reprezintă un mediu propice pentru proliferarea microorganismelor. Prin urmare, ștergerea suprafețelor de lucru în mod superficial cu cârpe umede, în timpul producției este periculoasă, ducând la posibile contaminări încrucișate dacă sunt adoptate astfel de proceduri superficiale de curățare. Mai mult în cârpele cu care de obicei se folosesc în bucătărie, între fibrele acestora aderă și se dezvoltă bacterii. Ele sunt microscopice și ca urmare nu pot fi văzute, mirosite sau pipăite. Dar ele sunt acolo. Puteți face un experiment. Faceți teste de snitație de pe cârpele din bucătărie și vedeți rezultatele. Nici lavetele de orice fel ar fi ele nu sunt recomandabil a fi utilizate în bucătărie în timpul procesului de lucru. Bucătarii pot folosi pentru uz personal, individual prosoape dar care au un regim aparte și un rol aparte pe care îl voi prezenta în alt articol. Lavetele se pot utiliza în timpul procesului de igienizare și curățenie. Dar această etapă este cu totul diferită de procesul de producție și igienizarea nu se realizează sub nici o formă în timp ce există alimentele pe flux.

Este de preferat îndepărtarea resturilor cu o lama siliconică, către o zonă care nu intră în contact cu alimentul în timpul preparării acestuia iar la finalul perioarei de lucru îndepărtarea temeinică utilizând elemente specific e de igienă pentru zona respectivă.

Reguli de Bază pentru Menținerea Igienii în Producția Alimentară

Pentru a menține o zonă de lucru igienică și sigură, este esențial să respectăm câteva principii fundamentale:

1. **Îndepărtați toate obiectele inutile înainte de începerea procesului de producție:** Orice obiect care nu este necesar în producția alimentelor trebuie eliminat din zona de lucru și aplicați procedurile preliminare.
2. **Asigurați-vă că suprafețele sunt uscate:** Suprafața de lucru și ustensilele trebuie să fie complet uscate înainte de începerea procesului. Apa facilitează dezvoltarea bacteriilor.
3. **Evitați pauzele lungi în procesul de producție:** Produsele intermediare nu trebuie lăsate expuse mai mult de 10-15 minute. În producția industrială, acestea trebuie procesate continuu sau depozitate corespunzător.

Proceduri de Igienizare Eficiente

Igienizarea corectă a suprafețelor trebuie efectuată doar după finalizarea procesului de producție. În niciun caz nu ar trebui să încercăm să curățăm și să igienizăm simultan cu prepararea alimentelor, deoarece acest lucru poate introduce noi contaminanți în sistem.

- **Curățarea înainte de producție:** aplicați și certificați eficiența procedurilor preoperationale.
- **Igienizarea după producție:** Este momentul în care se face igienizarea. "După producție" înseamnă după finalizarea unei faze de producție în locul respectiv. Se are în vedere că în unitățile care nu sunt industriale se pot produce alimente diferite în același loc în faze separate. După finalizarea procesului aplicați procedurile post-operaționale și utilizați substanțe dezinfectante aprobate pentru a elimina orice microorganism dăunător. Lăsați toate suprafețele să se usuce complet înainte de utilizarea ulterioară.

Alegerea Ustensilelor și a Materialelor de Curățenie

Un alt aspect important este utilizarea ustensilelor potrivite pentru curățenie. Cârpele tradiționale pot părea uscate, însă ele pot păstra umiditate suficientă pentru a încuraja dezvoltarea bacteriilor. Este recomandat să se folosească lavete sintetice decât folosiți lavete, care nu rețin umezeala, dar recomandarea noastră este să folosiți doar prosoape de hârtie de unică folosință. Pentru a îndepărta resturile alimentare de pe suprafețele de producție cel mai recomandat este utilizarea temporară a lamelor de silicon.

Erori Frecvente în Igiena Alimentară

- **Utilizarea cârpelor umede:** Chiar și cele aparent uscate pot fi medii ideale pentru dezvoltarea bacteriilor.

- **Curățarea în timpul procesului de producție:** Aceasta diluează și răspândește agenții patogeni pe suprafețele de lucru.
- **Neacordarea importanței dezinfectării finale:** Igienizarea trebuie să fie ultima etapă înainte de încheierea procesului de producție pentru a asigura că suprafețele sunt complet sigure pentru următoarea sesiune de lucru.

Importanța Uscării Suprafețelor

Uscarea suprafețelor este un pas critic în menținerea igienei. Orice urme de apă lăsate pe suprafețele de producție pot reprezenta un mediu propice pentru dezvoltarea bacteriilor. Prin urmare, toate suprafețele trebuie să fie complet uscate înainte de a începe un nou ciclu de producție.

Soluții Inovatoare pentru Menținerea Igienei în Producția Alimentară

Pe lângă tehnicile tradiționale de curățenie și igienizare, industria alimentară introduce soluții tehnologice avansate, precum utilizarea luminii UV pentru dezinfectarea suprafețelor sau aplicarea de senzori care monitorizează în timp real nivelul de contaminare microbiologică a echipamentelor de lucru. Dar acestea au o anumită limitare în utilizare și pot crește costurile. Soluțiile tradiționale sunt cele mai recomandate.

Aplicarea Practică a Normelor de Igienă

Într-o unitate de producție alimentară, aplicarea corectă a acestor principii poate face diferența între un produs sigur și unul periculos pentru sănătatea consumatorului. De la brutării la fabrici de procesare a cărnii, menținerea unui mediu igienic este esențială pentru prevenirea contaminării și respectarea normelor de siguranță alimentară.

3. Concluzii

Curățenia și igiena sunt două concepte distincte și esențiale în procesul de producție alimentară. A face curat nu înseamnă neapărat că mediul de lucru este igienic. Curățarea trebuie realizată după finalizarea procesului de producție, iar igienizarea trebuie să fie ultima etapă. Pentru un producător de alimente, aplicarea corectă a procedurilor de igienizare, evitarea utilizării cârpelor umede și asigurarea uscării complete a suprafețelor sunt elemente critice în menținerea unui mediu de lucru sigur.

Producția continuă, fără pauze lungi și fără curățarea suprafețelor în timpul procesului, este o altă regulă fundamentală pentru asigurarea siguranței alimentare.

Igiena nu este un lux, ci o necesitate în orice etapă a producției alimentare.

Recomandări practice:

1. **Evitați cârpele tradiționale** – Folosiți lavete sintetice uscate sau prosoape de hârtie.
2. **Asigurați o uscare completă a suprafețelor** – Apa este principalul inamic în proliferarea

bacteriilor.

3. **Igienizați după producție** – Nu în timpul procesului, pentru a evita contaminarea produselor alimentare.

Articole similare

-

-

codex.

-

[Proceduri Generale 2025 005 SMSA-SOP-03 Curățarea și Dezinfectarea Echipamentelor Această procedură explică „Curățarea și Dezinfectarea Echipamentelor” și arată unde se potrivește în organizarea sigu... Citește](#)

-

-

codex.

-

[Știri & Noutăți Amenzi pentru micii de la Kaufland Grill; ANPC sancționează nereguli de igienă și calitate Micii de la Kaufland Grill, populari datorită prețului accesibil, au atras atenția ANPC din cauza](#)

[ingredientelor cont... Citește](#)

-
-

codex.

-

[Știri & Noutăți Supermarket Lidl din Iași închis temporar de Protecția Consumatorilor din cauza neregulilor grave de igienă Magazinul Lidl din Miroslava, Iași, a fost închis temporar de CJPC Iași după descoperirea unor probleme grave de igie... Citește](#)

-
-

codex.

-

[Știri & Noutăți Carrefour din Central Cluj, închis temporar de ANPC pentru produse expirate și condiții insalubre ANPC a închis temporar supermarketul Carrefour din Cluj-Napoca și a aplicat amenzi în valoare de 60.000 lei după ce a... Citește](#)

-
-

codex.

—
[Știri & Noutăți Creșteți siguranța alimentară în afacerea dumneavoastră: Descărcați și utilizați posterele esențiale pentru zonele de producție Siguranța alimentară este o prioritate majoră pentru orice afacere din industria alimentară, fie că operați o mică ca... Citește](#)
—

codex.

—
[Știri & Noutăți Codificarea culorilor în industria alimentară - scurt Ghid pentru siguranța și igiena producției Culorile au avut, încă din cele mai vechi timpuri, o semnificație profundă pentru oameni, devenind simboluri puternic... Citește](#)
—