

Diseño higiénico en utensilios de limpieza: la primera barrera contra la contaminación alimentaria"

Andrea Atenas
Ingeniera en Alimentos
Asesor técnico comercial
área Higiene Industrial Prinal

En la industria de alimentos, prevenir la presencia de patógenos como *Listeria Monocytogenes* no depende solo de los controles operativos o del monitoreo ambiental. También es esencial contar con herramientas diseñadas específicamente para evitar la acumulación de residuos y facilitar su limpieza. Aquí es donde el diseño higiénico cobra un rol fundamental.

¿Por qué es clave el diseño higiénico?

El uso de utensilios y equipos con diseño higiénico es una medida crítica para reducir el riesgo de contaminación cruzada. Este tipo de herramientas está fabricado con materiales seguros para el contacto con alimentos y pensadas para ser fáciles de limpiar, secar e inspeccionar.

Las normativas internacionales como BRC versión 8 y FSSC 22000 establecen requisitos específicos sobre la higiene del equipamiento, incluyendo los implementos de limpieza. Estas normas exigen que todos los elementos que entren en contacto directo o indirecto con alimentos no presenten fisuras, uniones difíciles de limpiar ni superficies porosas donde puedan alojarse microorganismos.

Contar con utensilios certificados y alineados con estos estándares no solo facilita el cumplimiento normativo, sino que también eleva el nivel de inocuidad en toda la cadena productiva

Utensilios de limpieza de diseño higiénico

Los principios de diseño higiénico abarcan todo el proceso de desarrollo, partiendo por los materiales empleados para fabricar el equipo, con el objeto de que resulte seguro para el contacto con alimentos y más rápido y sencillo de limpiar y secar.

Todos los utensilios Vikan codificados por colores, se fabrican empleando materiales homologados por la UE y la FDA para el contacto con alimentos y todos los nuevos productos se desarrollan en base a los principios de diseño higiénico. La galardonada gama de cepillos UST de Vikan es sólo un ejemplo de cómo han elevado el diseño higiénico de los equipos de limpieza a un nuevo nivel.

Conoce los 3 tipos de diseños higiénicos disponibles.

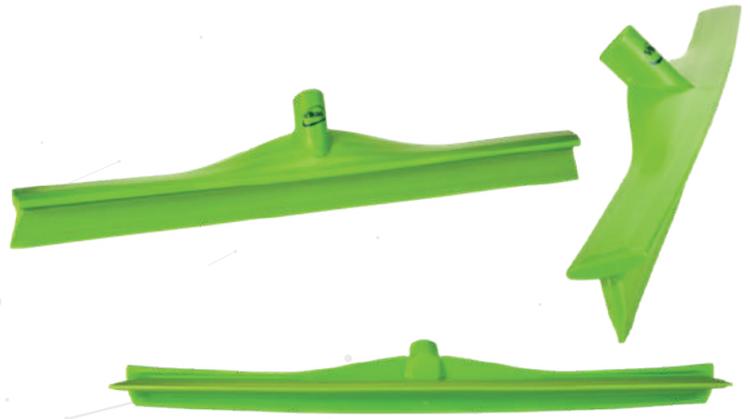
1. Diseño Higiénico:

Dentro de la gama de productos VIKAN se encuentra la línea básica con diseño higiénico, la que se caracteriza por tener repuestos o en el caso del mango que es de polipropileno y aluminio. En la imagen se puede observar el producto Barre agua con repuesto, código 7753-3, el que se caracteriza por su diseño ergonómico con cuello inclinado y doble hoja, compatible con todos los mangos Vikan. El casete puede desmontarse fácilmente para su limpieza o sustitución.



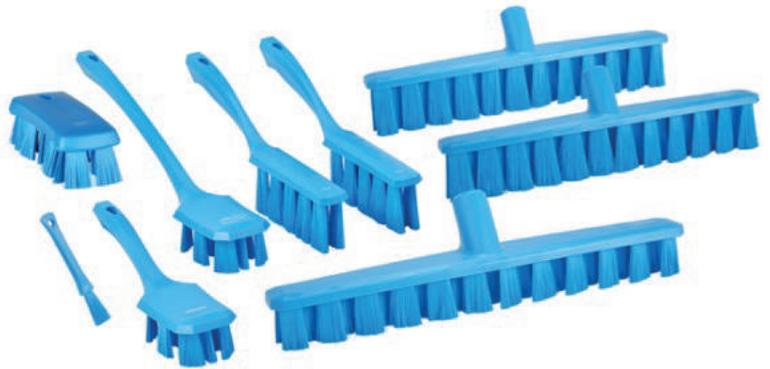
2. Diseño Ultra Higiénico:

Dentro de la gama de productos VIKAN se encuentra la línea con diseño ultra higiénico, el que se caracteriza por ser de una pieza completa, lo que evita que cualquier suciedad quede incorporada en los recovecos del implemento ya sea barra agua, mangos, cepillos, entre otros. Todos los productos ultra higiénicos son de polipropileno, sus cabezales son compatibles con todos los mangos Vikan. En la imagen podemos observar el producto Barra agua ultra higiénico color verde limón, código 7160-66 que se caracteriza por la hoja en ángulo que facilita la eliminación de agua en esquinas y otras áreas de difícil acceso, además de la protección contra salpicaduras evitando el derrame de líquidos en superficies secas.



3. Diseño UST:

Vikan desarrolló para el mercado, implementos de limpieza con diseño UST (Ultra Safe Technology), esto a partir de la creación de una pieza completa de impresión 3D. Al ser de una sola pieza, son fáciles de limpiar y la ubicación de sus filamentos, mejoran la capacidad para limpiar, secar e inspeccionar y las convierte en herramientas seguras, fiables e higiénicas. En la siguiente imagen se puede observar la gama de productos disponibles desde cepillos de mesón, escobas y brochas con sistema UST.



Referencias

www.vikan.cl

<https://www.vikan.com/es/servicios/ultra-safe-technology/higiene>