



Tres mitos sobre los desinfectantes en tiempos de COVID-19

Por María Daniela Echeverría

La desinfección de espacios y superficies es un tema mayor en la industria de alimentos. Su importancia recae en la necesidad de mantener seguros y limpios de manipulación y producción de alimentos, además de todos los eslabones de las cadenas de suministro, que se suma a la correcta implementación de protocolos para el personal.

La llegada del SARS- CoV-2 supuso un nuevo reto para el sector, pues resaltó la importancia de un correcto protocolo de limpieza para mantener, no solo este virus, también cualquier patógeno que pueda comprometer la operación, el producto o, incluso, el personal.

Los procesos de limpieza y desinfección tradicionalmente se realizan de forma manual, generando tiempos largos de procesos de desinfección, exposición prolongada a agentes tóxicos, que no garantizan la desinfección de todas las superficies, ya que dependen completamente de la acción humana, y aunque son procesos económicos, no garantizan la completa desinfección del ambiente.

Existen dos variables importantes para tomar en cuenta durante los procesos de desinfección: producto para desinfectar y el proceso de desinfección. En el mercado existe una amplia variedad de productos de desinfección, los cuales están validados como desinfectantes, evaluando su acción biocida, pero sin la validación del proceso con el que se realiza la desinfección, usualmente bajo un proceso manual.

Han surgido nuevas soluciones de desinfección a través de equipos como como la nebulización, termonebulización, aspersión y micronebulización, sin embargo es importante entender si estas son opciones que verdaderamente resuelven las necesidades específicas.

Sabemos que actualmente el virus SARS- CoV-2, es muy fácil de eliminar, con un gel antibacterial a base de alcohol al 70%, basta para eliminar la presencia del virus, he aquí la gran pregunta: ¿Por qué continua la cadena de infección incluso adoptando algunas medidas de protección? ¿Estamos atacando todos los posibles focos de contagio?

En conversación con IAlimentos, Alberto Salas, gerente de Ecoingenios, explico tres mitos comunes que impiden a las empresas mantener protocolos adecuados de desinfección en plantas de procesamiento.

1. 99.99% de efectividad de procesos de desinfección

Los desinfectantes que adjudican tener 99.99% de efectividad son confiables en cuanto a su calidad como producto, sin embargo, las empresas deben tomar en cuenta que esa efectividad

está probada en ambientes de laboratorio bajo condiciones específicas. Utilizar un desinfectante con esta característica no necesariamente hará una desinfección con este porcentaje como resultado; ya que al utilizarlo entran en juego muchas variables como el tipo de superficie, el tiempo de contacto, las zonas inalcanzables, cómo se aplica, la cantidad de producto, corrosión, entre otras. Para validar si el proceso de desinfección que ofrece una empresa tiene un grado de efectividad específico, se deben hacer estudios científicos con muestras de laboratorio que certifiquen esto.

2. Larga duración de los desinfectantes

Existen productos de desinfección que tienen efectos residuales, aun así es imposible medir la efectividad de esto en un periodo de tiempo luego de terminado el proceso. Lo importante es ofrecer cargas microbianas lo más cercanas al 0% posible ya que inmediatamente se termina el proceso de desinfección, comienza de nuevo el crecimiento microbiano y también pueden incidir factores externos.

3. Residualidad

La residualidad no necesariamente es algo positivo, sobre todo en ambientes donde se manejan alimentos. Es importante entender que una alta cantidad de residuos de desinfección podría dejar trazas químicas que pueden llegar a tener contacto con los alimentos.

Tomado de: |Alimentos

<https://www.revistaialimentos.com/tres-mitos-sobre-los-desinfectantes-en-tiempos-de-covid-19/>