

Salas de extracción de miel y su mantenimiento

La planificación para encarar actividades al finalizar la cosecha de miel permite identificar las problemáticas que afectan la calidad y el rendimiento en las tareas y permite buscar alternativas o soluciones para que no vuelvan a suceder. Siempre es recomendable realizar tareas de mantenimiento en las salas de extracción para prevenir accidentes y mejorar tanto la calidad del trabajo como así también la calidad de la miel.

Podemos citar algunos puntos a tener en cuenta:

Capacitación: Capacitar al personal de la sala sobre los procesos, uso del equipamiento y sobre la manipulación de la miel.

La incorporación de conocimientos básicos en Buenas Prácticas Apícolas¹ por parte del personal mejora sustancialmente el proceso de obtención de alimentos inocuos y de calidad.

También se recomienda capacitar al personal en los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento POES, que consisten en la implementación de un plan de limpieza y desinfección (o programa de inspección de la higiene), los que incluyen un conjunto de operaciones que tienen como objeto eliminar la suciedad y mantener controlada la contaminación microbiana (biológica); física (viruta de metal, cartón, restos de madera, cera, propóleos) y química (insecticidas, restos de productos de limpieza como detergente y desinfectantes).

Los procedimientos de limpieza y desinfección, se escriben en un manual de POES para cada actividad en particular y para los diferentes sectores, de modo que puedan ser consultados por los operarios de la Sala y demás personal del establecimiento, y de esta manera capacitar en el correcto estado de las instalaciones, equipos y elementos de trabajo.

Los tiempos de menor actividad dados al finalizar la cosecha de miel, permiten protocolizar y capacitar al personal en tareas estandarizadas de limpieza y saneamiento, las cuales terminan impactando en la mejora de calidad de la miel.

Ejemplo de POES²

1. Retiro de los residuos más gruesos.
2. Lavado con cepillo, detergente y agua segura caliente (80°C).

¹ www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Apicultura/publicaciones.php

² Informe de Coyuntura Mensual CADENA APÍCOLA Enero 2017

3. Enjuague con abundante agua tibia (40°C).
4. Escurrido.
5. Desinfección: con un producto que no modifique las características organolépticas de la miel (equipos y utensilios en contacto con la miel).
6. Enjuague con abundante agua tibia (40°C).
7. Secado.

Mantenimiento general: Se busca mejorar la zona exterior del establecimiento recomendando el desmalezado del predio, aprovechando retirar todos aquellos elementos que hubieran quedado durante la zafra, como alzas, cuadros y demás materiales que se convierten en el hábitat de plagas (roedores, aves, comadrejas, hormigas, entre otros).

Mantenimiento del cerco perimetral de la sala en condiciones, de forma que evite el ingreso de animales (perros, caballos, vacas). Mantenimiento del camino de acceso, mediante el nivelado y relleno o entoscado.

Limpieza de canaletas pluviales y de desagües, evitando posibles goteras y filtraciones hacia el interior de la sala.

La ubicación de cartelera en lugares claves, permite graficar y ayuda a incorporar conductas higiénicas como el lavado de manos o realización de tareas.

Mantenimiento edilicio: Es recomendable reparar paredes, techos y pisos con signos de posibles desprendimientos.

Verificar las barreras físicas que impiden la entrada de plagas como mosquiteros en puertas y ventanas o rejillas en desagües.

Limpieza Profunda: además de la limpieza general que se realiza diariamente en la sala, se recomienda una limpieza en sectores de difícil acceso o que requieren una profundidad particular (vestuarios, rejillas, etc.).

Equipamiento: es conveniente realizarles una limpieza profunda y mantenerlos cubiertos durante el período que se encuentre en desuso.

Mantenimiento de los equipos: En cuanto al mantenimiento y reparación de extractores, desoperculadores, bateas, bombas y demás implementos debería establecerse un "Plan de Mantenimiento Programado" cuyo objetivo consiste

en contar con estos elementos en óptimas condiciones de funcionamiento, previniendo desperfectos o roturas durante su uso en la próxima temporada.

A tener en cuenta: Saneamiento = limpieza + desinfección

Limpieza: es la eliminación de la “suciedad visible”: residuos orgánicos, tierra, restos de panales, etc. Utilizando combinada o separadamente métodos físicos: fregar, barrer o con métodos químicos, empleando detergentes. Para remover restos de miel debe utilizarse agua tibia (Temperatura menor a 80°C). Después de limpiar se debe desinfectar y recién entonces puede considerarse que la superficie se encuentra saneada.

Desinfección: es la reducción de la “suciedad invisible”: del número de microorganismos vivos, generalmente no mata las formas resistentes que adoptan las bacterias para defenderse de un medioambiente agresivo u hostil (“esporas”). Se utilizan productos químicos desinfectantes como la lavandina (Solución clorada, tener en cuenta que puede dejar olor), alcohol (diluido al 70%), amonio cuaternario, entre otros desinfectantes aprobados para la industria alimentaria.

No debe mezclarse detergente con lavandina porque la combinación resulta tóxica (daña las mucosas y vías aéreas) debido al desprendimiento de vapores causados por una reacción química entre ambos.

Mantenimiento del sistema de agua: La provisión de agua debe ser apta para uso humano, la Dirección de Bromatología / Salud local requiere realizar un análisis con una periodicidad de un año.

Se recomienda realizar la limpieza y desinfección de los tanques de agua para uso del establecimiento (ver ANEXO I). Reparar pérdidas en canillas y conexiones en general (evitaran el desaprovechamiento del recurso y elevan la humedad de ambiente).

ANEXO I - Limpieza y desinfección de tanques de agua para uso domiciliario.

El tanque debe tener una tapa con cierre para evitar el ingreso de elementos contaminantes. En su instalación debe contar con una válvula de limpieza que facilite esta tarea.

- 1- Cerrar la llave de ingreso de agua al tanque y la válvula de distribución interna. Vaciar por la válvula de limpieza hasta quedar un fondo con agua de 15 o 20 cm aproximadamente.

- 2- Limpiar el fondo, paredes y la tapa con cepillo o escoba de plástico evitando marcar o dañar las superficies. Sólo utilizar agua, sin agregar detergente, jabón o polvo limpiador. Vaciar el contenido por la válvula de limpieza (con residuos) y enjuagar bien.
- 3- Llenar el tanque hasta la mitad agregando 2 litros de lavandina concentrada ó 1 litro de hipoclorito de sodio por cada 1.000 litros de agua.
- 4- Dejar actuar durante 3 horas y vaciar el agua clorada por la cañería de distribución interna. Llenar y vaciar el tanque hasta eliminar el exceso de cloro, de manera que se efectúe el lavado y desinfección del mismo.

Autores: Ing. Alimentos Diego Calderón

Perito Apícola Taverna Aníbal



