

N.º 125

HIGIENE DOS SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO LÍQUIDA

Com alguma frequência, em explorações dotadas de sistemas de alimentação líquida, surgem episódios de diarreia e mortalidade, sobretudo no Verão. Perante estas situações, basta por vezes uma limpeza com maior profundidade do sistema para repor tudo em ordem.

Na maior parte dos casos, os sistemas de limpeza automática das máquinas de “sopa”, não são 100% eficazes. Restos de alimento colados à superfície das tubagens, válvulas e cubas são um meio de cultura por excelência para uma infinidade de bactérias, bolores e leveduras, que são os responsáveis pelo desencadear dos problemas.

QUANDO LAVAR A FUNDO?

Verão – uma vez por semana;

Inverno – de 15 em 15 dias.

CIRCUITO/TUBAGENS

Os circuitos devem possuir um sistema de reciclagem, pois só deste modo se consegue eficazmente fazer a “decapagem” e a eliminação total dos restos. Devem também estar dotados de um ponto de descarga numa das extremidades.

OPERAÇÕES DE LIMPEZA:

- 1) Substituir em todo o circuito o alimento por água;
- 2) Esvaziar o circuito;
- 3) Introduzir cerca de 100 litros de água na cuba;
- 4) Introduzir 1 – 1,5 litros de detergente com acção germicida, igualmente na cuba;
- 5) Pôr o circuito a correr e a reciclar pelo menos durante 20 minutos;
- 6) Esvaziar o circuito;
- 7) Introduzir água limpa, passar por todo o circuito e esvaziar;
- 8) Reintroduzir água limpa, reciclar durante 5 minutos e esvaziar.

CUBAS

Importante – todas as cubas devem possuir uma abertura de descarga situada no ponto mais baixo. Deste modo podem ser lavadas de modo independente do resto do circuito.

OPERAÇÕES DE LIMPEZA:

- 1) Esvaziar os restos de sopa;
- 2) Lavar com água a alta pressão (decapagem);
- 3) Pulverizar com uma solução detergente com poder germicida;
- 4) Lavar e esfregar durante 10 - 20 minutos;
- 5) Lavar de novo com água limpa.

(Adaptado de “Porc Magazine”, Abril 1999)

Aveiras de Cima, 29 de Março de 2001
SERVIÇOS TÉCNICOS

GV/SN

2/ 2