

## CURS DE NOVES TÈCNiques DE NETEJA DE SALES BLANQUES

El propassat dimecres 24 d'abril de 2013 en l'àmbit del CRESCA (Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari) i en les instal·lacions del Campus de Terrassa de la UPC (Universitat Politècnica de Catalunya), ITEL (Instituto Técnico Español de Limpiezas) va impartir un curs de "Noves tècniques de neteja de sales blanques", en el que es varen presentar als participants les novetats que han anat sorgint en el mercat sobre mètodes, productes i equips de neteja, comparant-los amb les tecnologies més habituals.

Es per tots conegut que el desenvolupament tecnològic ha produït una lluita activa contra la contaminació de partícules i la contaminació bacteriològica en els entorns industrials. L'abast d'aquests objectius ha generat la proliferació de les denominades Sales Netes o Sales Blanques, on el bon funcionament de les mateixes demana definir, implantar i seguir un bon pla de manteniment en el que a neteja fa referència.

L'origen de les "sales netes" o "sales blanques" es produí en el sector sanitari (quiròfans d'hospitals) i en els fabricants de productes d'ús sanitari (indústries farmacèutiques i afins), i ara s'ha estès a d'altres sectors, no menys importants, com el sector agroalimentari i la indústria de tecnologia puntera com l'electrònica. És en funció del sector i dels productes fabricats que cada empresa ha de complir amb uns requisits específics, els quals impliquen un disseny concret de l'entorn productiu. Les normes internacionals d'estandardització han harmonitzat aquests requisits i han facilitat el disseny de les instal·lacions, la generació de plans de neteja i de manteniment de les mateixes.

Des de el punt de vista de la neteja i higienització de les mateixes, les tècniques i mètodes de treball a emprar són genèrics amb una petita adaptació en funció del grau de les restriccions que la instal·lació requereixi. Bàsicament les diferències es centraran en la freqüència dels treballs de neteja i de la roba o vestuari del personal que realitzarà aquestes tasques, doncs avui en dia els equips emprats en el sector de la neteja industrial compleixen amb els requisits més estrictes que el mercat pugui sol·licitar.

Un altre aspecte que també cal ressaltar és que els productes emprats, al igual que els equips, cada cop son més respectuosos amb el medi ambient. Facilitant la manipulació per part dels operaris que els fan servir i també la seva eliminació, obtenint residus biodegradables o innocus amb el medi ambient.

És en aquest entorn en el que s'ha desenvolupat el curs de noves tècniques de neteja de sales blanques que s'ha impartit amb la col·laboració dels participants de sectors tant diferents com els del càtering alimentari, la fabricació de productes alimentaris, fabricants d'envasos farmacèutics, fabricants de productes químics de neteja i aplicacions farmacèutiques, empreses subministradores d'equipaments industrials del sector alimentari i empreses de neteges industrials, que amb les seves aportacions han col·laborat al enriquiment dels temes mostrats.



El Sr. Antonino Martí, membre d'ITEL, en un moment de la seva exposició



Visió parcial de la sala on es va impartir el curs