

¿Por qué es importante limpiar el sistema de comederos?

- La limpieza del sistema de comederos garantiza la eliminación de bacterias perjudiciales, alimento viejo o rancio, y polvo y residuos antes del alojamiento de la próxima parvada.



Procedimiento para limpiar el sistema de comederos

El sistema de comederos debe limpiarse a fondo al final del ciclo de cada parvada, como parte de un programa integral de limpieza y desinfección del galpón.

Equipos

1. cepillos;
2. pulverizador eléctrico o lavadora a presión;
3. equipos de limpieza, desinfección y fumigación (ropa de protección, detergentes y desinfectantes autorizados, insumos para fumigación [si está permitida]);
4. equipo de seguridad para lavar las tolvas principales (arnés de seguridad para los empleados).

Procedimiento

- Paso 1** Retire los restos de alimento que hayan quedado en los silos de alimento. Esto se puede hacer proporcionando todo el alimento que quede en los silos a las aves antes del retiro o haciendo funcionar los comederos inmediatamente después del retiro para vaciarlos.
- Paso 2** Después del retiro del galpón, se deberán eliminar todos los restos de partículas de alimento del sistema de comederos haciendo funcionar la cadena o la línea de los comederos, hasta que el sistema esté completamente vacío.
- Paso 3** En el caso de los comederos de línea, quite la cadena y limpie como parte de los procedimientos normales de limpieza del interior del galpón. En el caso de los comederos de plato con tubos cerrados, retire las bases de los platos y límpielas por separado. Puede obtener más información sobre procedimientos de limpieza para equipos fijos y móviles del galpón en el documento *Cómo... Limpiar el galpón de reproductoras tras el retiro*.
- Paso 4** Retire las tuberías de conexión del silo de alimento secundario (de haberlo) o de la tolva de alimento, y cepille en seco el interior para eliminar las partículas de polvo o de alimento de las paredes del silo.
- Paso 5** Desconecte la energía del silo secundario y lave el interior con una lavadora a presión, con agua caliente.
- Paso 6** Desinfecte el silo secundario o la tolva de alimento del interior del galpón y el sistema de comederos de línea y de plato siguiendo los procedimientos que se detallan en el documento *Cómo... Desinfectar el galpón de reproductoras tras el retiro*.
- Paso 7** Desmonte la cubierta de admisión de alimento del fondo de la tolva principal en el exterior del galpón y retire el tornillo sin fin de la tubería de conexión. Limpie las tolvas principales desde la parte superior hacia abajo, el tornillo sin fin y el interior de la tubería con una lavadora a presión con agua caliente. Garantice la seguridad de los empleados cuando trabajen en la parte superior de la tolva principal. **Deben usar correctamente un arnés de seguridad en todo momento.**
- Paso 8** Después de limpiar y secar a fondo la tolva principal, desinfectela, junto con la cubierta de admisión de alimento, la tubería y el tornillo sin fin, con un desinfectante autorizado (siga las recomendaciones del fabricante con respecto a los índices de dilución) y una lavadora a presión.
- Paso 9** Después de la desinfección, deje que el sistema de comederos se seque completamente, selle todas las aberturas y vuelva a ensamblar.
- Paso 10** Si la legislación local lo permite, fumigue todo el sistema de comederos cuando fumigue el resto del galpón, después de la limpieza y la desinfección.



Interpretación de los resultados

- La observación visual del sistema de comederos es el primer paso para determinar que la limpieza y la desinfección han sido efectivas.
 - ✓ No debe haber polvo ni restos de comida en la superficie del sistema de comederos. Esto incluye la tolva de alimento, las tolvas principales y secundarias, las líneas de los comederos, los comederos de cadena y de plato, y las tuberías de conexión. Si hay algún elemento residual en el sistema de comederos, el área se deberá volver a limpiar y desinfectar.
- Debe realizarse un monitoreo de bacterias una vez que se hayan finalizado la limpieza y la desinfección. Esto confirmará si los procedimientos han sido efectivos. *Consulte el documento Cómo... Monitorear la eficacia de la limpieza y la desinfección* para obtener más información sobre procedimientos de monitoreo de bacterias específicas.
 - ✓ No se debería aislar ninguna especie del género *Salmonella* durante el muestreo. Si esto sucede, se deben repetir los procedimientos de limpieza y desinfección hasta que no se detecte ninguna.