

14

tras el retiro

# ¿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).

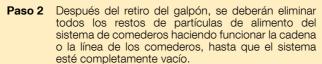






#### **Procedimiento**

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 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 trabajos en la parte superior de la tolva principa.



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, desinféctela, 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.

