

## Procedimientos de limpieza y desinfección

Sanitizing and cleaning procedures

Desinfección es el proceso de tratamiento de las superficies de contacto con alimentos para reducir el número de bacterias a niveles seguros sin amenazar la seguridad del consumidor

La limpieza es la eliminación de alimentos, suelo y otros tipos de suciedad de una superficie.

Las superficies de contacto con alimentos son superficies que encuentran comida humana a través de tocar o drenaje en las superficies de alimentos durante las horas normales de operación.

Ejemplos de superficies de contacto con alimentos pueden incluir utensilios, microondas, mesas de preparación de alimentos y envases de alimentos.



Las superficies de contacto de alimentos deberán limpiarse y desinfectarse después de cada uso.

## Limpio soluciones

Incluyen tres tipos aceptables de desinfectantes utilizados en un establecimiento de alimentos:

### 1. cloro:

- ✚ Concentración de 50 a 100 ppm
- ✚ Desinfectante de uso más común.
- ✚ Eficaz contra todas las bacterias
- ✚ económico

\* No use blanqueadores perfumados o splashless

### 2. Quaternary Ammonia (QUAT, QAC):

- ✚ Concentración: 200 a 400 ppm
- ✚ Más estable a altas temperaturas
- ✚ Más eficaz que el cloro
- ✚ Requieren más tiempo para desinfectar correcta
- ✚ Más caro que el cloro

### 3. yodo:

- ✚ Concentración: 12.5 a 25 ppm
- ✚ acción rápida y eficaz contra todas las bacterias
- ✚ Desinfectante de uso menos común

Siga las instrucciones del fabricante para su uso. Desinfectantes con concentraciones más altas pueden ser tóxicos para la salud y destruir equipos. Utilizar kits de prueba de desinfectante adecuada para determinar los niveles de concentración.

Hay tres factores para eficaces desinfectantes químicos:

1. Concentración - use la cantidad apropiada para evitar el envenenamiento químico
2. Temperatura- los desinfectantes funcionan mejor a temperaturas entre 55° F (13° C) y 120° F (49° C). Compruebe las instrucciones del fabricante para la temperatura óptima para cada desinfectante utilizado
3. Tiempo de contacto - proporcionar tiempo suficiente contacto con el equipo a desinfectar. Tiempo de contacto de cloro es por lo menos 10 segundos sobre una superficie y 30 segundos para amonio cuaternario.

### Limpio

Todas las superficies deben limpiarse antes de ser desinfectados. Solución desinfectante debe estar disponible en cada estación de trabajo para equipos tales como cortadoras de carne, mostradores, mesas de preparación de alimentos, tablas de cortar y utensilios.

#### 1. Contenedors:

- + Fácilmente identificables (e.g. rojos cubos)
- + No utilizar para ningún otro propósito
- + Deben etiquetarse con el nombre de desinfectante
- + Almacenar por debajo y lejos de alimentos y superficies de contacto.
- + Reemplazar las soluciones cuando la concentración es demasiado débil

#### 2. Botella:

- + Debidamente etiquetadas con el nombre de desinfectante
- + Nunca rocíe alrededor de alimentos abierto
- + Reemplazar las soluciones cuando la concentración es demasiado débil
- + Permitir que el tiempo de contacto antes de limpiar.

Hay dos tipos de sistema ups para correctamente limpiar y desinfectar utensilios y platos. Se trata de:

### Tres compartimento fregadero

De un lado a otro,

Primer paso: primera superficie drainboard es para raspar y eliminar residuos de platos y los utensilios antes de lavar

Segundo paso: primer compartimiento es para limpiar platos y lavarlos con un detergente en agua por lo menos 110 \* F.

Tercer paso: enjuague de los platos o utensilios en el segundo compartimiento. Eliminar todos los desechos y detergente por pulverización o inmersión en agua

Cuarto paso: desinfectar la vajilla y utensilios en el tercer compartimiento. Verifique los requisitos de fábrica para desinfectantes asegurar niveles adecuados de concentración y tiempo de contacto. Tiras de prueba de desinfectante de uso para mantener los niveles de concentración adecuados

Quinto paso: secar los platos y utensilios en el segundo drainboard. Coloque los platos boca abajo para permitir el drenaje adecuado del agua.



### Lavavajillas (desinfectante químico o térmico)

#### **químico lavavajillas:**

- ✚ Verificar los niveles de desinfectante con kits o tiras de prueba cuando se utiliza para asegurar el nivel adecuado de desinfección.
- ✚ agua para el lavado y enjuague debe estar a una temperatura de por lo menos 120 \* F



## Temperatura lavavajillas:

- ✚ El agua del ciclo de lavado debe llegar a 150 \* F o más alto al estar lavando platos o utensilios de
- ✚ El agua debe llegar a 180 \* F o superior desde el colector de lavavajillas al lavado de vajilla y utensilios
- ✚ En la superficie de los platos y utensilios, la temperatura del agua debe estar en 160 \* F o superior para asegurar la correcta desinfección por calor.

