



Limpieza y desinfección adecuadas

Pasos para limpiar y desinfectar adecuadamente

1. Raspe o retire los trozos de comida de la superficie
2. Lavar la superficie
3. Enjuague la superficie
4. Higienizar la superficie
5. Deje que la superficie se seque al aire

Cuándo limpiar y desinfectar adecuadamente. Todas las superficies en contacto con alimentos deben limpiarse y desinfectarse en los siguientes momentos:

- Después de que se usen
- Antes de trabajar con un tipo diferente de alimento, por ejemplo, entre preparar pollo crudo y cortar lechuga
- Después de manipular diferentes frutas y verduras crudas TCS, por ejemplo, cortar melones y luego cortar verduras de hoja verde
- Cada vez que hay una interrupción durante una tarea y los elementos que se utilizan pueden haber sido contaminados
- Después de cuatro horas si los artículos están en uso constante

Limpieza y desinfección de equipos estacionarios

- Desenchufe el equipo
- Retire las piezas desmontables. Lávalos, enjuágalos y desinféctalos a mano. Si se puede y se permite, se pueden pasar por la máquina lavavajillas
- Raspe y retire los restos de comida de la superficie del equipo
- Lavar las superficies de los equipos
- Enjuague la superficie del equipo con agua limpia
- Desinfecte las superficies de los equipos. Asegúrese de que el desinfectante entre en contacto con cada superficie.
- Deje que todas las superficies se sequen al aire antes de volver a armar la unidad.

Preparación de un fregadero de tres compartimentos

- Limpie y desinfecte cada fregadero y las tablas de desagüe
- Llene el primer fregadero con detergente y agua al menos 100 * F (43 * C)
- Llene el segundo fregadero con agua limpia
- Llene el tercer fregadero con agua y desinfectante hasta la concentración correcta
- Proporcione un reloj con una manecilla de segundos para que los manipuladores de alimentos sepan cuánto tiempo han estado los artículos en el desinfectante



Limpeza y desinfección adecuadas

Limpeza y desinfección en un fregadero de tres compartimentos

1. Raspe los artículos antes de lavarlos. Si es necesario, los artículos se pueden enjuagar o remojar.
2. Lave los artículos en el primer fregadero. Cambie el agua y el detergente cuando la espuma se haya ido o el agua esté sucia.
3. Enjuague los artículos en el segundo fregadero. Asegúrese de eliminar todos los rastros de comida y detergente del artículo que se está enjugando. Cambie el agua de enjuague cuando se ensucie o se llene de espuma de jabón.
4. Desinfecte los artículos en el tercer fregadero. Cambie cuando la temperatura del agua o la concentración de desinfectante caigan por debajo de los requisitos. NUNCA enjuague los artículos después de desinfectarlos. Esto podría contaminar la superficie.
5. Seque los artículos al aire libre sobre una superficie limpia y desinfectada. Coloque los artículos boca abajo para que se drenen. NUNCA use una toalla para secar artículos. Esto podría contaminarlos.

Lavavajillas a máquina

- Los lavavajillas desinfectan con agua caliente o una solución desinfectante química.
 - Máquinas de alta temperatura: la temperatura del enjuague desinfectante final debe ser de al menos 180 * (82 * C).
- Máquinas de desinfección química: desinfectan a temperaturas mucho más bajas. Siga las pautas del fabricante del lavavajillas.
- El lavavajillas debe tener un termómetro incorporado que verifique la temperatura del agua en el colector. Aquí es donde el agua se rocía en el tanque.

Pautas para diferentes tipos de desinfectantes

1. Cloro
 - a. Temperatura del agua entre 75-100 * F
 - b. Concentración entre 50-99 PPM
 - c. Tiempo de contacto con el desinfectante 7 segundos
2. Yodo
 - a. Temperatura del agua de 68 * F
 - b. Concentración entre 12,5-25 PPM
 - c. Tiempo de contacto con el desinfectante 30 segundos
3. Quats
 - a. Temperatura del agua de 75 * F
 - b. Nivel de concentración: siga las recomendaciones del fabricante
 - c. Tiempo de contacto con el desinfectante 30 segundos