

# Descripción General de la Seguridad Alimentaria

# LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

## Limpieza y Desinfección de Trastes, Cubiertos y Utensilios de Cocina



### Manualmente

- Limpie el fregadero, desinfecte si es necesario
- Procedimiento adecuado de limpieza y desinfección:
  - Talle cualquier exceso de comida en el objeto y retire las etiquetas adhesivas con la fecha marcada
  - Lave a profundidad con jabón para trastes
  - Enjuague con agua limpia
  - Desinfecte con desinfectante aprobado
    - Use tiras reactivas para verificar la concentración adecuada
  - Deje secar al aire antes de guardarlos (NO seque con paño de tela)

### Mecánicamente

- Limpie la unidad de lavado, desinfecte si es necesario
- Procedimiento adecuado de limpieza y desinfección:
  - Talle cualquier exceso de comida en el objeto y retire las etiquetas adhesivas con la fecha marcada.
  - Lavar con detergente (jabón para trastes)
    - temperatura del agua de 150 °F para métodos de desinfección con agua caliente
    - temperatura del agua de 120°F para métodos de desinfección químicos
  - Enjuague con agua limpia
  - Desinfecte
    - Temperatura del agua 180 °F para métodos de desinfección con agua caliente
    - Temperatura del agua 120 °F para métodos de desinfección químicos (Use tiras reactivas para verificar la concentración adecuada)
  - Deje secar al aire antes de guardarlo (NO seque con paño de tela)

# Descripción General de la Seguridad Alimentaria

# LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

## Limpieza y Desinfección de Superficies en Contacto con Alimentos

- Limpie y desinfecte las superficies en contacto con alimentos
- Use concentraciones adecuadas de desinfectante (NO agregue jabón)
  - 50-100 ppm para cloro (blanqueador)
  - 200 ppm para compuestos de amoníaco cuaternario
- Use tiras reactivas para verificar la concentración adecuada de desinfectante
- Etiquete correctamente los recipientes de trabajo de los productos químicos (por ejemplo: botellas de spray) y guárdelos lejos de los productos alimenticios
- Los paños de limpieza reutilizables deben mantenerse en una solución desinfectante
- Las soluciones desinfectantes con trapos de limpieza deben cambiarse al menos cada 4 horas

## Otros Problemas de Limpieza

- El agua del trapeador debe desecharse únicamente en los inodoros o lavabos de servicio (para trapeador)
- Las tapas de los contenedores de basura deben permanecer cerradas, la basura debe retirarse regularmente y los contenedores y el área de basura deben mantenerse limpios.
- Las aberturas exteriores (puertas y ventanas) deben tener mosquiteros, mantenerse cerradas o proporcionar otro medio para evitar la entrada de plagas

## Equipo Necesario en las Instalaciones de Servicio de Alimentos

- Desinfectante y tiras reactivas apropiadas para verificar la concentración
- Termómetro tipo sonda para verificar la temperatura de los alimentos
- Termómetros en cada unidad de mantenimiento de frío