



Hoja informativa sobre seguridad alimentaria - Limpieza y desinfección

INTRODUCCIÓN

La limpieza y desinfección son un importante programa de requisitos previos para la seguridad alimentaria en cualquier programa de nutrición escolar. Los empleados de nutrición infantil que siguen prácticas adecuadas de limpieza y desinfección reducen el riesgo de contaminación cruzada que puede conducir a muchas enfermedades transmitidas por los alimentos.



ESTOS SON LOS HECHOS

La investigación de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos muestra que los equipos y superficies contaminados son un factor de riesgo para la inocuidad de los alimentos en establecimientos minoristas de servicios de alimentos como escuelas, hospitales, residencias de ancianos y restaurantes. Esta es una área donde las operaciones de servicio de alimentos deben seguir las mejores prácticas para mantener a los clientes y al personal lo más seguros posible.

APLICACIÓN

Limpie y desinfecte las superficies de trabajo, el equipo y otras superficies de contacto con alimentos utilizando procedimientos adecuados.



- Siga los requisitos del departamento de salud estatal y local.
- Siga las instrucciones del fabricante sobre el uso y la limpieza del equipo.
- Siga las instrucciones del fabricante sobre el uso de productos químicos para limpiar y desinfectar superficies de contacto con alimentos.
- Consulte la Hoja de datos de seguridad (SDS) provista por el fabricante si tiene preguntas sobre el uso de productos químicos específicos.



- Lave, enjuague y desinfecte las superficies de contacto de los alimentos de fregaderos, mesas, equipos, utensilios, termómetros, carros y equipos:
 - Antes de cada uso.
 - Entre usos al preparar diferentes tipos de alimentos animales crudos como huevos, pescado, carne y aves de corral.
 - Entre usos al preparar alimentos listos para comer y alimentos animales crudos como huevos, pescado, carne y aves de corral.
 - Cualquier momento en que se produce o se sospecha que se sospecha una contaminación.
- Lave, enjuague y desinfecte las superficies de contacto con los alimentos utilizando los siguientes procedimientos:
 - Lave la superficie con solución detergente para limpiar.
 - Enjuague la superficie con agua limpia para eliminar los residuos y el detergente.
 - Desinfecte la superficie utilizando una solución desinfectante mezclada a la concentración especificada en la etiqueta del fabricante.
 - Deje que los artículos se sequen al aire.



Si una superficie de contacto con alimentos se contamina, tome medidas correctivas inmediatas para asegurarse de que la limpieza y desinfección se realiza correctamente.



- Lavar, enjuagar y desinfectar superficies de contacto con alimentos contaminados
- Deseche los alimentos que entren en contacto con superficies de contacto con alimentos que no hayan sido desinfectados correctamente.
- Si hay alguna duda de si una superficie fue debidamente desinfectado – Vuelva a aplicar el desinfectante y deje secar al aire.

Recuerde, siga los requisitos del departamento de salud estatal o local.