

# HACCP-Based SOP'S

(Cleaning and Sanitizing Food Contact Surfaces – Spanish Addendum)

---

## Limpiando y Higienizando Los Superficies Donde Se Preparan Los Alimentos

**PROPÓSITO:** Para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos asegurándose que todos los superficies que tienen contacto con los alimentos sean limpiadas y higienizados correctamente

**ALCANCE:** Este procedimiento aplica a cualquier persona que trabaja con el servicio de alimentos quienes están encargados de limpiar y higienizar

### Instrucciones:

1. Entrene a los empleados de servicio de comida usando los procedimientos en este SOP.
2. Siga los requisitos del departamento de salud estatal y local.
3. Siga las instrucciones del fabricante cuando se trata del mantenimiento del equipo y del uso de químicos para la limpieza y sanitización de las superficies que tienen contacto con los alimentos.
4. Si los requisitos local y estatal usan el código alimentario de 2001 del FDA, lave, enjuague, y sanitice las superficies que tienen contacto con los alimentos en un fregadero, mesas, equipo, utensilios, termómetros y equipo:
  - Antes de cada uso
  - Entre la preparación de diferentes alimentos de animales crudos como huevos, pescado, carne y aves.
  - Entre la preparación de alimentos listos para comer y alimentos de animales crudos como huevos, pescados, carnes y aves.
  - Siempre que sospecha o ocurre contaminación
5. Lave, enjuague, y sanitice las superficies que tienen contacto con los alimentos de un fregadero, mesas, equipo, utensilios, termómetros usando lo siguiente
  - Lave las superficies con una solución detergente
  - Enjuague las superficies con agua limpia
  - Sanitize las superficies usando una solución de sanitizante mezclada a la concentración especificada en la etiqueta del fabricante.
  - Coloque los objetos en una manera para que se sequen al aire.
6. Si se usa un fregadero de tres compartimentos, use y estacione el fregadero en la manera siguiente:
  - En el primer compartimento, lave con una solución detergente limpia a 110°F o menos a una temperatura especificada por el fabricante del detergente.
  - En el segundo compartimento, enjuague con agua limpia

## **HACCP-Based SOP'S – con't**

(Cleaning and Sanitizing Food Contact Surfaces – Spanish Addendum)

---

### **Limpiando y Higienizando Los Superficies Donde Se Preparan Los Alimentos, *continuado***

- En el tercer compartimento, sanitice con una solución de sanitizante mezclada a una concentración especificada en la etiqueta del fabricante o sumerja a una temperatura de 171°F o menos. Use el kit de prueba para comprobar la concentración de la solución sanitizante.
7. Si se usa una máquina de lavar:
- Verifique con el fabricante de la maquina de lavar que la informacion que se encuentra en la placa de informacion sea correcta.
  - Verifique con la placa de informacion para determinar las temperaturas de enjuague para lavar, enjuagar, y sanitizar; la concentracion de la solucion del sanitizante; y la presion de agua, si aplica.
  - Siga las instrucciones del fabricante.
  - Asegure que las superficies que tienen contacto con los alimentos lleguen a una temperatura de 160°F o mas si usa un sanitizante para sanitizar.

### **Monitorización:**

Empleados de servicio de comida:

1. Durante las horas de operación, deben visualmente y físicamente inspeccionar las superficies de contacto con alimentos de equipo y utensilios para asegurar que las superficies estén limpias.
2. Un fregadero de tres compartimentos, diariamente:
  - Monitoriar que el agua de cada compartimento este limpia.
  - Tome la temperatura del agua del primer compartimento usando un termómetro calibrado.
  - Si usa un químico para sanitizar, prueba la concentración del sanitizante usando un kit de prueba diseñado para la química.
  - Si usa agua caliente para sanitizar, use un termómetro calibrado para medir la temperatura del agua. Use la referencia para usar termómetros calibrados en el SOP.
3. En una máquina de lavar, diariamente:
  - Monitorear que el agua y las partes interiores de la máquina estén limpias y libres de basura.
  - Monitorear constantemente las temperaturas y presiones para asegurar que la máquina este de acuerdo a las instrucciones del fabricante.
  - Para una máquina de alta temperatura, asegúrese que las superficies que tienen contacto con los alimentos llegue a una temperatura apropiada. Para asegurarse ponga un pedaso de cinta adhesiva que es sensible al calor encima de un objeto o use un termómetro que registre lo máximo y lave el objeto o el termómetro por la máquina de lavar.

## **HACCP-Based SOP'S**

(Cleaning and Sanitizing Food Contact Surfaces – Spanish Addendum)

---

### **Limpiando y Higienizando Los Superficies Donde Se Preparan Los Alimentos, *continuado***

- Para un máquina de sanitización química, verifique que la concentración del sanitizante en una superficie recientemente lavados, usando un kit de prueba.

#### **Acciones Correctivas**

1. Vuelva entrenar a todos los empleados encargados de los alimentos que no han seguido los procedimientos en este SOP.
2. Se debe lavar, enjuagar y sanitizar todas las superficies sucias que tienen contacto con los alimentos. Sanitize las superficies que tienen contacto con los alimentos, si descubre que las superficies no fueron sanitizadas correctamente, Deseche los alimentos que tuvieron contacto con una superficie de alimentos que no fue sanitizado correctamente.
3. Un fregadero de tres compartimentos:
  - Desagüe y recambie compartimentos con frecuencia cuando sea necesario para mantener el agua limpia.
  - Ajuste la temperatura del agua con agua caliente hasta obtener la temperatura deseable.
  - Agregue mas sanitizante o agua, si es necesario, hasta alcanzar la concentración apropiada o siga las instrucciones del fabricante.
4. Una máquina de lavar:
  - Desagüe y recambie compartimentos con frecuencia cuando sea necesario para mantener el agua limpia.
  - Llame a las personas calificadas para reparar la máquina si la máquina no esta llegando a la temperatura de lavar apropiada.
  - Para máquinas de alta temperatura, corra la máquina otra vez para probarla. Si la temperatura de las superficies no llegue a la temperatura apropiada por una segunda vez, llame al personal calificado para reparar la máquina. Deben lavar, enjuagar, y sanitizar en un fregadero de tres compartimentos mientras se repare la máquina de lavar o utilice artículos de un solo uso si un enfregadero de tres compartimentos no esta disponible.
  - Para máquinas de sanitización química, cheque el nivel de sanitizante que queda en el recipiente. Llenelo si es necesario. Prepare la máquina según las instrucciones del fabricante para segurar que el sanitizante este pasando entre la máquina correctamente. Pruebalo otra vez. Si el sanitizante no alcanza el nivel apropiado, pare el uso de la máquina y llame al personal calificado para reparar la máquina. Use un fregadero de tres compartimentos para lavar, enjuagar y sanitizar hasta que la máquina de lavar se repare.