

Limpieza y Sanitización

REQUERIMIENTOS PARA LAS SUPERFICIES DE LOS EQUIPOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS

Pasos del lavado de utensilios

1. **Lave** con agua caliente, jabonosa. Fregar con detergente elimina los restos de comida que se acumulan en las superficies.
2. **Enjuague** con agua limpia. Al enjuagar, elimina el detergente y prepara la superficie para la sanitización.
3. **Sanitice** usando productos químicos o agua caliente. La sanitización reduce a niveles seguros el número de patógenos presentes en los alimentos que se procesan en los equipos de manejo de alimentos que están limpios. Seque al aire todo el equipo. No se permite el secado con toallas.



Equipos de lavado de utensilios

Todos los establecimientos de venta de comida deben tener:

- Un fregadero de tres bateas para lavado manual de los utensilios
- Un lavaplatos para lavado mecánico de los utensilios

Se debe operar los lavaplatos de conformidad con lo que se indica en la placa de datos y otras instrucciones del fabricante.

Sanitización química

Una alternativa para sanitizar las superficies que están en contacto con los alimentos es remojar el equipo limpio en una solución química. Siga siempre las instrucciones que aparecen en la etiqueta. Use la solución sanitizadora de la potencia requerida y cumpla con el tiempo de contacto necesario. Permita que todo el equipo se seque al aire completamente antes de guardarlo.

Cuando esté eligiendo un sanitizador químico, busque la información siguiente en la etiqueta:

- Número de registro de la Agencia de Protección Ambiental (EPA)
- Instrucciones para sanitizar las superficies de contacto con alimentos
- Que no requiera enjuague con agua potable

Los sanitizadores pueden incluir:

- Lejía con cloro
- Compuestos de amonio cuaternario ("quats")
- Yodo
- Un sanitizador hecho en el sitio, debidamente aprobado
- Otros sanitizadores químicos aprobados por la FDA, de conformidad con la sección 21 CFR 178.1010, o por la EPA de conformidad con la

Sección 40 CFR 180.940, o que se contemplen en los Estatutos de Minnesota, Capítulo 31

Utilice un kit de pruebas para verificar la concentración del sanitizador. Las concentraciones que están por debajo de los niveles mínimos no lograrán sanitizar con efectividad, mientras que las que están por encima de los niveles máximos pueden dejar residuos tóxicos. Lea las instrucciones del fabricante que aparecen en la etiqueta para informarse sobre los niveles de concentración.

Sanitización con agua caliente

La aplicación de calor es otro método para sanitizar las superficies limpias del equipo que están en contacto con los alimentos. Permita que todo el equipo se seque al aire completamente antes de guardarlo.

- **Lavado manual de los utensilios:** Remoje el equipo en agua estable a 171°F, o más, durante 30 segundos, cuando menos.
- **Lavado mecánico de los utensilios:** Los requerimientos de temperatura y presión del agua varían según el tipo de máquina. Use un termómetro o una cinta sensible al calor para verificar la temperatura del agua. Verifique la presión de enjuague, revisando el medidor de presión.

