

Charla de comida de primera línea



Un boletín presentado por el Programa de Alimentos e Instalaciones de Salud Ambiental del Condado Union

Limpie y Sanitar de manera efectiva para reducir el riesgo de contaminación cruzada

Un establecimiento de servicio de alimentos limpios no solo protege la salud y la seguridad de los clientes, sino que también ayuda a promover un ambiente de trabajo positivo para el personal. Una cocina sanitaria puede fomentar prácticas seguras de manipulación de alimentos al motivar a los empleados a enorgullecerse de su trabajo. La administración puede capacitar a su personal para mantener un alto estándar de limpieza capacitando a los empleados para que limpien y desinfecten eficazmente las superficies y reduzcan el riesgo de contaminación cruzada al manipular alimentos crudos y cocidos.

Limpieza vs. Sanitación

La limpieza y la sanitación tienen diferentes propósitos y deben realizarse sucesivamente para que sean efectivas. La limpieza elimina los alimentos, la grasa y otros tipos de suciedad de una superficie, pero no elimina todos los patógenos (ejemplo como gérmenes, bacteria, virus, o parásitos). La sanitación **reduce** la cantidad de patógenos en una superficie limpia a niveles seguros. Los alimentos y la grasa que quedan en las superficies en contacto con los alimentos pueden debilitar la fuerza de la sanitación, dejando una cantidad dañina de patógenos que podrían causar problemas de contaminación cruzada.

Los patógenos pueden propagarse a los alimentos cuando:

- El equipo no se lava, enjuaga ni sanitizado entre usos.
- Las superficies están en contacto con los alimentos se limpian con un paño en lugar de lavarlas, enjuagarlas y sanitizar.
- Los paños de limpieza en uso no se almacenan en una solución de sanitación entre usos.
- Las soluciones de sanitación no tienen la concentración requerida.
- Los paños de limpieza usados que se utilizan para limpiar/sanitar las superficies de preparación de alimentos crudos se utilizan en otras superficies en contacto con alimentos.



Cuándo Limpiar y Sanitar

La superficie de un equipo o utensilio que entra en contacto con alimentos se considera una superficie en contacto con alimentos y debe limpiarse y sanitarse para evitar la contaminación cruzada. Sin embargo, no todas las superficies en contacto con alimentos deben sumergirse en una solución de sanitación después de la limpieza. Por ejemplo, las ollas y sartenes utilizadas para cocinar se someten a altas temperaturas, destruyendo cualquier patógeno que quede después de la limpieza.

Las secciones 4-6 y 4-7 del Manual del Código Alimentario de Carolina del Norte abordan cuándo y con qué frecuencia se deben limpiar y sanitarse las superficies y utensilios en contacto con los alimentos del equipo, incluyendo:

- Antes de cada uso con un tipo diferente de alimento animal crudo como carne de res, pescado, cordero, cerdo o aves de corral.
- Cada vez hay un cambio de trabajar con alimentos crudos a trabajar con alimentos listos para comer.
- Entre usos con frutas y verduras crudas y con alimentos que requieren control de temperatura/tiempo.
- Antes de usar o almacenar un dispositivo de medición de temperatura de alimentos.
- En cualquier momento durante la operación en el que pueda haber ocurrido contaminación.
- Al menos cada 4 horas; con menos frecuencia si los alimentos se preparan en una habitación refrigerada mantenida a menos de 55 °F.

Visite el sitio web de Salud Ambiental del Condado Union

Sanitando vs. Desinfección

Comprender la diferencia entre sanitando y desinfectar es esencial, ya que usar estos términos indistintamente es un error común.

La Sanitación mata las bacterias en las superficies, no está destinada a matar virus. Cuando se fabrican correctamente, la sanitación esta diseñados para usarse en superficies limpias en contacto con alimentos, como cortadoras de fiambres, tablas de cortar, utensilios reutilizables para comer y beber y fregaderos/mesas de preparación de alimentos.

La Desinfección se diferencia de la sanitización porque **elimina** virus, bacterias y hongos. Un producto que hace afirmaciones de desinfecciones debe estar registrado en la Agencia de Protección Ambiental (EPA). Para garantizar un uso seguro y eficaz, es esencial seguir el uso previsto y las instrucciones de la etiqueta del producto. Las superficies de alto contacto, como inodoros, lavabos, manijas de grifos, manijas de puertas, menús, sillas altas y recipientes de condimentos, a menudo tienen la mayor cantidad de gérmenes en un establecimiento de alimentos y deben limpiarse y desinfectarse regularmente. Respondiendo a los eventos de vómito y diarrea y los brotes de norovirus son situaciones en las que el uso de un desinfectante sería más eficaz para detener la propagación de patógenos.

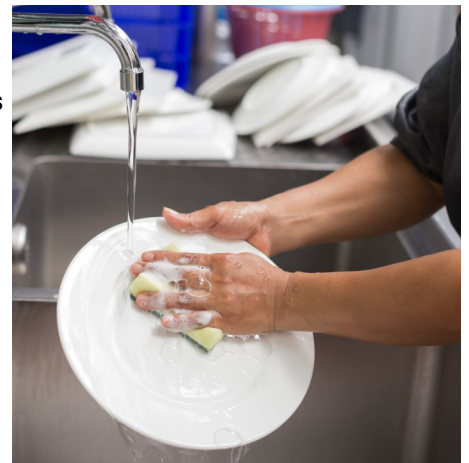
Métodos de Limpieza y Métodos de Sanitación

Manual y Mecánico:

Las superficies de los equipos y utensilios deben lavarse, enjuagarse y sanitizar manualmente con un fregadero de tres compartimentos o mecánicamente con una máquina lavavajillas comercial.

Las secciones 4-6 y 4-9 del Manual del Código Alimentario de Carolina del Norte describen un procedimiento de cinco pasos para métodos manuales y mecánicos:

1. **Limpieza previa** : los restos y residuos de alimentos en el equipo y los utensilios deben eliminarse raspando, remojando o enjuagando previamente antes del lavado.
2. **Lavado** : la limpieza manual y mecánica debe incluir una combinación de agua caliente y detergente o un agente de limpieza aprobado para eliminar las partículas de alimentos y otros contaminantes.
3. **Enjuague** : los utensilios y el equipo deben enjuagarse con agua potable limpia para eliminar el detergente y las partículas de alimentos sueltas.
4. **Sanitando**: las superficies en contacto con alimentos deben sanitizar inmediatamente después de limpiarlas con agua caliente o sanitación química.
5. **Secado al aire** - El equipo y los utensilios deben secarse al aire o usarse después de un drenaje adecuado antes de entrar en contacto con los alimentos y no se pueden secar con una toalla.



Limpieza en el lugar:

El equipo y los utensilios estacionarios demasiado grandes para lavar, enjuagar y sanitizar en un fregadero o máquina de platos de tres compartimentos, como cortadoras de fiambres, sierras de carne y fregaderos/mesas de preparación de alimentos, se pueden limpiar y sanitizar en el lugar utilizando procedimientos alternativos.

Cuando se utilizan balde (cubo o cubeta) de sanitizar, los paños de limpieza deben:

- Se almacena completamente sumergido en una sanitación aprobado a la concentración requerida cuando no está en uso.
- Lavado o desecho a diario.
- Almacenado en una solución de sanitizar libre de restos de comida y suciedad visible.
- Se utiliza de manera que se evite la contaminación de alimentos y utensilios.

Consejos de capacitación para empleados:

Capacitar a los empleados para que utilicen las técnicas de limpieza adecuadas es necesario para la seguridad y la salud tanto del personal como de los clientes.

Para alentar a los empleados, la gerencia debe:

- Incluya la limpieza como parte de la capacitación para todos los trabajadores del restaurante.
- Evalúe a los trabajadores sobre los métodos y procedimientos adecuados antes de que puedan comenzar a trabajar.
- Haga que los procedimientos de limpieza sean de fácil acceso.
- Use una lista de verificación de limpieza.
- Reconozca a los empleados por su arduo trabajo y motíuelos a mantener limpio el restaurante.
- Audite regularmente las prácticas de limpieza y evalúe los conocimientos de los empleados.
- Revise los informes de inspección del departamento de salud con los empleados y resuelva rápidamente los problemas de limpieza.
- Ofrecer incentivos a los empleados que obtengan la Certificación de Gerente Certificado de Protección de Alimentos.

(Visite: Salud Ambiental del Condado Union: Página de Protección de Alimentos y Alojamiento)