

AGENCIA DE SERVICIOS DE SALUBRIDAD - CONDADO DE SANTA CRUZ
SERVICIOS DE SALUBRIDAD AMBIENTAL
701 OCEAN ST., CUARTO #312, SANTA CRUZ, CA. 95060 (831) 454-2022

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS Y EQUIPO
PARA LA PROTECCIÓN EFECTIVA CONTRA ENFERMEDADES

INTRODUCCIÓN

Platos, vasos, ollas, cazuelas, utensilios, tablas para cortar, mesas para preparar, y otro equipo que se haya ensuciado en la preparación de comida, almacenamiento, cocimiento y/o mantenimiento deben limpiarse y desinfectarse antes de volver a usarse para evitar la contaminación con microbios. El fallo adecuado de limpieza y desinfección de cualquier superficie de contacto con comida puede resultar en enfermedades de comida.

DEFINICIONES

“**Limpieza**” es la eliminación física de lo que esté ensuciado y partículas de comida sobre una superficie.

“**Desinfección**” es la reducción del número de micro-organismos que causan contaminación, como las bacterias y virus. Estas dos actividades no son las mismas.

MÁQUINAS PARA LAVAR PLATOS

Las máquinas para lavar platos, cuando se manejan apropiadamente y se les da mantenimiento, pueden ser de confianza en la eliminación de lo ensuciado y micro-organismos. Existen dos tipos de máquinas para lavar platos:

- Máquinas de alta temperatura desinfectan los platos y suben por lo menos hasta 180° F durante el ciclo final de enjuague.
- Máquinas de desinfección química automáticamente aplican un químico para desinfección al enjuague final de agua (la potencia del químico debe llegar por lo menos hasta 50 ppm en solución de cloro).

TOALLAS PARA LIMPIAR

Las toallas para limpiar que se utilizan para limpiar mostradores, básculas, y otras superficies que directa o indirectamente toquen la comida deben:

- Utilizarse solamente una vez O
- Si se utilizan repetidamente, mantenerse en una solución de desinfectante con la concentración apropiada (100 ppm cloro°, 200 ppm Amonia Cuaternaria, o 25 ppm Yoduro) cuando no esté limpiando.
100 ppm solución de cloro = aproximadamente ½ oz. líquida de cloro casero por galón de agua.

Toallas para limpiar que se usan para limpiar las mesas de los clientes y las sillas no se utilizarán para limpiar ninguna otra superficie.

PARA LAVAR LOS PLATOS A MANO

Lavar, enjuagar, y desinfección de equipo, utensilios, y superficies que estén en contacto con la comida se puede hacer manualmente. Para instrucciones de cómo lavar los platos a mano consulte la ilustración al reverso de esta forma.

DESINFECCIÓN DE LAS SUPERFICIES DE EQUIPO QUE ESTÉ EN CONTACTO CON LA COMIDA

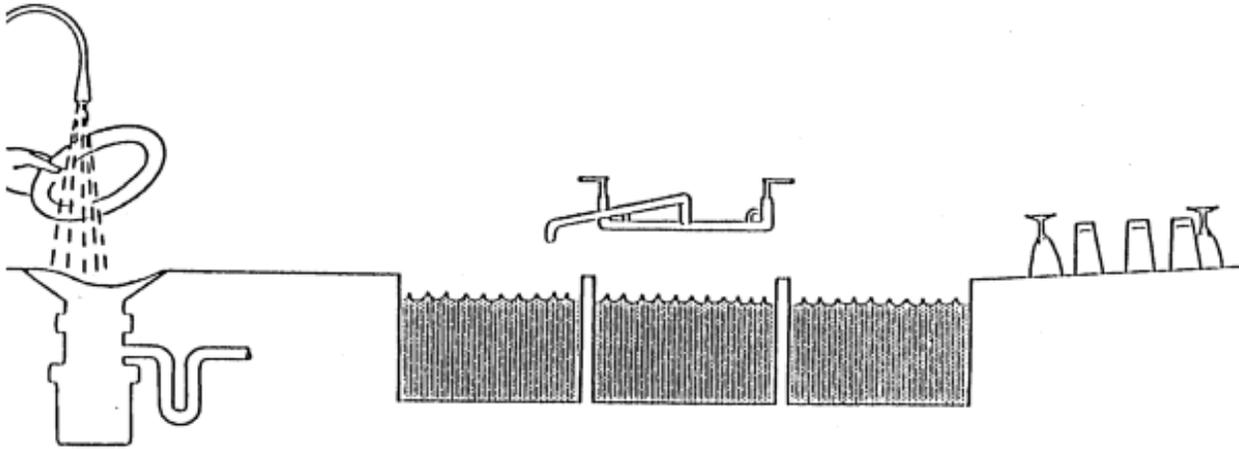
Todos los utensilios y equipo se limpiarán y desinfectarán como requieran las circunstancias (vea el volante sobre La Contaminación Cruzada).

Si las superficies del equipo que esté en contacto con la comida y utensilios se utilizan en conjunto con comidas potencialmente peligrosas, se limpiarán por lo menos cada cuatro (4) horas.

Para más información sobre la protección de comida, por favor llame al Servicio de Salubridad Ambiental al teléfono (831) 454-2022.

CONDADO DE SANTA CRUZ
SERVICIOS DE SALUBRIDAD AMBIENTAL

PROCEDIMIENTO PARA LAVAR LOS PLATOS EN EL FREGADERO



ENJUAGUE INICIAL

LAVADO

ENJUAGUE

DESINFECCIÓN

DEJE SECAR AL AIRE

1. **El Enjuague inicial** debe ser lo más completo posible. Entre más completo sea el enjuague será más efectivo su lavado y desinfección.
2. **Lavado**, lave con detergente para lavar platos. Cambie el agua con frecuencia para mantenerla limpia (libre de partículas de comida) y lo más caliente que las manos puedan tolerar.
3. **Enjuague** en agua limpia y tibia para quitar el detergente. Cambie el agua con frecuencia para mantenerla limpia.
4. **Desinfección** con la cantidad apropiada de desinfectante en agua tibia:
 - 100 ppm Cloro por 30 segundos
 - 200 ppm Amonia Cuaternaria por 1 minuto
 - 25 ppm Yoduro por 1 minutoCambie la solución desinfectante con frecuencia para mantener la potencia apropiada del desinfectante.
5. **Deje secar al aire** todos los utensilios antes de amontonarlos o guardarlos. No seque los utensilios con toallas.