



Febrero 2010
Volumen 9, Número 2

El Reporte de Everclean

Cómo evitar una violación en la preparación diligente de alimentos

La preparación diligente significa planificación previa. Saber anticipar qué tantos alimentos se necesitarán y cuándo se necesitarán es importante para evitar violaciones en la preparación diligente. Cómo programar:

- **No coloque los alimentos en una unidad de mantenimiento de temperatura sino hasta que los alimentos hayan sido enfriados correctamente a 41 °F o más fríos.** Prepare los alimentos con ingredientes fríos, use un baño de hielo durante la preparación y permita que los alimentos recientemente preparados se enfríen en una cámara de enfriamiento. Las unidades de mantenimiento de temperatura están diseñadas para mantener los alimentos a la temperatura correspondiente, no para enfriarlos rápidamente. Déles a los alimentos potencialmente peligrosos (PHF) suficiente tiempo para enfriarse hasta los 41 °F antes de colocar los alimentos en una unidad de mantenimiento de temperatura. Algunos ejemplos serían vitrinas de enfriamiento, cajones refrigerados y superficies de enfriamiento.
- **Cuide los alimentos de manera oportuna.** Asegúrese que los empleados terminan una tarea antes de empezar otra. Si ocurre una interrupción durante la preparación, coloque los PHF otra vez en la unidad de mantenimiento para impedir que pasen a la zona de peligro.
- **No intente preparar grandes cantidades de alimentos todoli a la vez.** Al preparar una gran cantidad de alimentos, trabaje con cantidades pequeñas. Vuelva a colocar los alimentos preparados recientemente en una cámara o vitrina de enfriamiento inmediatamente antes de obtener más ingredientes para la preparación.

Boquillas surtidoras de bebidas

Diariamente se consume un volumen importante de bebidas gaseosas. Las bebidas gaseosas difícilmente se podrían llamar alimentos potencialmente peligrosos y hay un nivel de seguridad implícita en las bebidas gaseosas que los consumidores han aprendido a valorar.

Como se supone que la soda en sí no causa intoxicaciones por alimentos, entonces ¿por qué preocuparse de mantener limpias las boquillas de la sodas? La respuesta es las acumulaciones en la boquillas de sodas pueden albergar bacterias y contaminar las bebidas.

Muy a menudo las boquillas de soda y de té (y las pistolas de soda en la barra) o no se limpian o simplemente se enjuagan en una solución desinfectante. Las boquillas y pistolas requieren más de un paso desinfectante. Deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse. Coke y Pepsi ofrecen cepillos especiales que limpian el interior de las boquillas. Si usted no tiene uno, pida un cepillo nuevo a su representante de servicio. Algunas empresas de restaurantes lavan las boquillas de soda en sus máquinas lavadoras de platos. Cualquiera que sea el método de limpieza que usted utilice, tenga siempre en mente limpiar antes de desinfectar.

Proporcione capacitación a todo su personal sobre el método correcto de limpiar y desinfectar las boquillas. Inspeccione las boquillas diariamente. Tenga en cuenta que el departamento de salud considera a las boquillas sucias como una violación de importancia crítica.

Almacenamiento de trapos húmedos en uso

Las bacterias necesitan la humedad para vivir. Los trapos de limpieza húmedos pueden albergar grandes cantidades de bacterias si no se procesan correctamente. Los trapos húmedos (llamados trapos en uso) deben ser almacenados en una solución desinfectante a menos que estén en uso activo. El desinfectante debe contener Cloruro de Amonio Cuaternario (Q.A.C.) a 200 ppm (partes por millón) (las tiras de prueba que se tornan verdes) o cloro a entre 50 y 100 ppm (las tiras de prueba que se tornan azul). Everclean recomienda un nivel de cloro a 100 ppm.

A continuación se presentan algunos consejos acerca de los trapos de limpieza:

- Almacene los trapos húmedos sumergidos en un balde con desinfectante cuando no estén en uso activo.
- Los trapos húmedos sucios deben ser puestos en la bolsa de lavado, no en la solución desinfectante.
- Los trapos utilizados como protección contra el calor (en la línea wok) tienden a mojarse y ensuciarse. Everclean no quitará puntos por esto, pero tenga siempre en cuenta la necesidad de mantener estos trapos secos y limpios lo más posible.

Sírvase dirigir todos los comentarios y preguntas a info@evercleanservices.com.

Artículos de Interés Especial:

Cómo evitar una violación en la preparación diligente de alimentos

Boquillas surtidoras de bebidas

Almacenamiento de trapos húmedos en uso

Everclean Services

Teléfono:
(877) 532-5326
(818) 874-1290

Fax:
(818) 865-0465

Correo electrónico:
info@evercleanservices.com