



FOOD SAFETY & SANITATION

Marzo 2008
Volumen 6, Número 2

El Reporte de Everclean

Artículos de Interés Especial:

- Curso Básico de Lavadoras de Platos
- Envenenamiento con químicos
- Capacitación enfocada: Toberas o surtidores

Curso Básico de Lavadoras de Platos

¿Cómo sabe usted si su lavadora de platos funciona correctamente?

Primero, las lavadoras de plato requieren un mantenimiento adecuado. Las lavadoras de platos sucias dan por resultado vajillas sucias.

1. Lave las cortinas y las bandejas de desechos.
2. Lave la pantalla de la bomba y los rebosaderos.
3. Limpie los brazos y toberas de lavado y enjuague.
4. Limpie el tanque de lavado.

Segundo, toda lavadora de platos debe tener una placa que se vea fácilmente donde se indique las temperaturas correctas de lavado y enjuague. Algunas lavadoras pueden ser utilizadas ya sea a alta o baja temperatura. En estas lavadoras la placa indicará las gamas correctas de temperatura para ambas configuraciones.

LAVADORAS DE BAJA TEMPERATURA

En una lavadora que utiliza químicos para desinfectar se deben seguir las recomendaciones del fabricante o las directrices dadas a continuación. Use las tiras de prueba o de tornasol para verificar la concentración.

| Químico | Concentración | Temp. Mínima del Ciclo de Enjuague |
|---------|---------------|------------------------------------|
| Cloro | 25 ppm | 120°F |
| | 50 ppm | 75-100°F |
| | 100 ppm | 55°F |

LAVADORAS DE ALTA TEMPERATURA

- CICLO DE LAVADO - La temperatura de la solución de lavado en las lavadoras de platos que usan agua caliente para desinfectar deben seguir las siguientes directrices:

| | |
|---|--------|
| Estante estacionario, una temperatura | 165 °F |
| Estante estacionario, dos temperaturas | 150 °F |
| Un solo tanque, banda transportadora, dos temperaturas | 160 °F |
| Tanques múltiples, banda transportadora, temperaturas múltiples | 150 °F |

- CICLO DE ENJUAGUE - La temperatura de la solución de enjuague debe ser:
 - o De 160°F en el plato.
 - o De 180-194°F en el múltiple
 - o No menos de 165°F para un estante estacionario: lavadora de una temperatura.
 - o De un máximo de 194°F en cualquier lavadora. Si el agua está más caliente se convierte en vapor y no desinfectará de manera eficaz.
- INDICADOR DE PRESIÓN (MANÓMETRO)
 - o Lectura deseada = 15-25 psi
 - o Presión inferior a 15 psi: la lavadora no podrá desinfectar correctamente por qué la presión es baja durante el ciclo de enjuague.
 - o Presión superior a 25 psi: el calentador de agua podría tener que sobrecompensar, lo cual puede causar hasta tres problemas: un ciclo de lavado o enjuague muy frío, exceso de uso de agua y dinero malgastado debido a estas pérdidas.

Envenenamiento con químicos = Intoxicación por alimentos

Los residuos químicos pueden entrar en la cadena alimenticia y causar enfermedades. Los detergentes, compuestos limpiadores, limpiadores de desagües, pulidores y desinfectantes son sólo unos cuantos de los suministros necesarios para el mantenimiento de un establecimiento de alimentos limpio. El uso de concentraciones incorrectas o el enjuague inadecuado de detergentes y limpiadores de superficies en contacto con los alimentos, tales como equipos, utensilios o mesas, pueden dejar un residuo tóxico.

El hidróxido de sodio, un químico que se encuentra en la mayoría de los suministros de limpieza antes mencionados, es el causante más común de la intoxicaciones por alimentos causadas por envenenamiento químico. Los primeros síntomas - ardor en los labios, boca y garganta - empiezan a los pocos minutos. Vómito, dolor abdominal y diarrea son señales adicionales de enfermedad. Todo esto puede resultar en quemaduras graves, lesiones a los pulmones y hasta la muerte. El control de la contaminación se logra:

- Capacitando correctamente al personal sobre la limpieza y la desinfección.
- Leyendo y siguiendo las instrucciones para los químicos limpiadores.
- Almacenando los químicos limpiadores lejos de alimentos y de equipo en contacto con alimentos.
- Manteniendo los químicos limpiadores en sus recipientes originales correctamente etiquetados.
- Prohibiendo el uso de recipientes vacíos de químicos para almacenar alimentos.

Capacitación enfocada: Toberas o surtidores

14% de las superficies en contacto con alimentos deducidas hasta hoy este año se han debido a toberas o surtidores sucios de aguas gaseosas, té o agua caliente. Tomando en cuenta que ni las aguas gaseosas, el té o el agua caliente causan la intoxicación por alimentos, ¿a qué se debe el alboroto de mantener limpias las toberas? La respuesta - la acumulación en una tobera o surtidor puede contener bacterias y contaminar la bebida.

Muy a menudo las toberas sólo se humedecen con agua de soda o solución desinfectante. Las toberas y pistolas requieren más que ser humedecidas. Deben ser lavadas, enjuagadas y desinfectadas. Coke y Pepsi ofrecen cepillos especiales que limpian el interior de las toberas. Si usted no tiene un cepillo, pídselo a su representante de servicio. Algunos operadores lavan las toberas en la lavadora de platos. No importa que método use, recuerde siempre de limpiar antes de desinfectar.

Favor de dirigir todas las comentarios y preguntas a info@evercleanservices.com

Everclean Services

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

Fax:
(818) 865-0465

Correo Electrónico:
info@evercleanservices.com