



El Reporte de Everclean

Comparación de Limpieza y Desinfección

Artículos de Interés Especial:

- Comparación de Limpieza y Desinfección
- Lavado a Mano en Lavadero de Tres Compartimientos
- ¿Qué es el Reflujo?

La limpieza es quitar la suciedad visible de la superficie de los artículos que se limpian. La desinfección es reducir el número de microorganismos hasta un nivel seguro. La limpieza y la desinfección son dos procesos necesarios. Para que el proceso sea efectivo, las superficies deben ser limpiadas primero y luego desinfectadas.

¿Están los niveles de desinfectante a la concentración/PPM (partes por millón) y temperatura correctas?

- EL cloro en un lavadero de tres compartimientos debe estar a 100 ppm y en la máquina de lavar platos debe estar a 50 ppm (dependiendo de las especificaciones del fabricante). La temperatura recomendada es de 55° a 100°F.
- Los desinfectantes Quat necesitan estar a entre 150 y 400 ppm con una temperatura de 75° a 120°F.

Es también importante tener en cuenta los tiempos de inmersión.

- Treinta segundos para el cloro.
- Sesenta segundos para desinfectantes Quat; ¡esto es importante y se debe recordar al lavar los vasos y las copas de vidrio detrás de las barras!

¿Por qué es importante limpiar y desinfectar? Una limpieza efectiva reduce el riesgo de contaminación de los alimentos. También, La percepción del cliente en cuanto a la limpieza es afectada por lo que el cliente ve dentro y fuera de su establecimiento. El mal desempeño al limpiar puede dañar a los clientes y ultimadamente entorpecer el negocio. Pero lo más importante es que las condiciones sanitarias protegen la salud y el bienestar de sus clientes.

"Es responsabilidad de toda persona que trabaja en la industria gastronómica mantener todo limpio y desinfectado".

¡La limpieza y la desinfección comienzan con USTED!

Lavado a Mano en Lavadero de Tres Compartimientos

Establecer un lavadero de tres compartimientos es tan fácil como decir 1, 2, 3 y 4 y 5. Comience con tres compartimientos para lavar limpios: cada compartimiento del lavadero se lava, se enjuaga y se desinfecta. Luego se procede como sigue:

1^{er} Compartimiento: "Lavar"

- Use la cantidad correcta de detergente tomando en cuenta la cantidad de agua.
- Debe mantener el agua para lavar a 100°F.
- Use un trapo, cepillo de nylon u otro dispositivo de limpieza aprobado para aflojar y quitar la suciedad.

2^{do} Compartimiento: "Enjuagar"

- Quita los agentes de limpieza, la capa de jabón y los restos de partículas de alimentos y abrasivos.
- El agua para enjuagar debe mantenerse limpia.

3^{er} Compartimiento: "Desinfectar"

- El agua debe tener una temperatura tibia.
- El equipo y los utensilios deben mantenerse inmersos durante un mínimo de 60 segundos (Quats).
- Debe reponerse la solución desinfectante a medida que se consume.
- Debe verificarse periódicamente la concentración/PPM (partes por millón) del desinfectante.

Para mantener protegidos a sus comensales, ¡se debe desinfectar correctamente!

Después de lavar, enjuagar y desinfectar, asegúrese de secar al aire con efectividad e inspeccionar antes de guardar el equipo y los utensilios.

¿Qué es el Reflujo?

El reflujo es el flujo retroactivo de agua contaminada hacia el suministro de agua potable. Esto ocurre cuando se empuja contaminación hacia el sistema de agua potable a través de una conexión que tiene una mayor presión que la presión del sistema de agua o cuando existe una presión reducida o se forma un vacío en el sistema de agua.

Los métodos y dispositivos de prevención incluyen un espacio o intervalo de aire (el método más confiable), un interruptor de vacío, una válvula doble de retención y una válvula de presión reducida. Los sistemas de agua y drenaje en su establecimiento deben ser diseñados, construidos e instalados de acuerdo con el código de instalaciones de agua y drenaje de su localidad.

Favor de dirigir todas los 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