



Agosto / Septiembre 2009
Volumen 8, Número 9

El Reporte de Everclean

Lave, enjuague y desinfecte

El lavado y desinfectado de superficies en contacto con los alimentos incluyen, entre otros, vajillas, recipientes de almacenamiento de alimentos, tablas de cortar, utensilios y equipo. Este es un proceso importante que afecta a todas sus operaciones. La limpieza incorrecta de las superficies de contacto con los alimentos puede conducir a una acumulación progresiva que puede albergar el crecimiento de bacterias patogénicas, lo cual resulta en la difusión de enfermedades de intoxicación por alimentos!

Algunos temas que se deben considerar:

- Capacite a los miembros de su equipo en el lavado, enjuagado, desinfectado e inspeccionado correctos de todas las superficies de contacto con los alimentos.
- Restriegue, prelave y preenjuague los alimentos y la basura de los platos y vajillas.
- No sobrecargue los estantes de la lavadora de platos. Por el hecho de colocar los platos de lado, viendo hacia atrás en los estantes, o colocar ollas o cazuelas dentro de otras ollas, no se limpiarán de manera efectiva los platos y utensilios ya que el patrón de rociado de la lavadora de platos no tendrá contacto con las superficies sucias.
- Asegúrese de que su equipo funciona correctamente.
- Su lavadora de platos debe cumplir las especificaciones del fabricante indicadas en la placa de datos de la máquina. Esto incluye la temperatura de agua, la presión del agua, y/o las concentraciones de los químicos.
- Cerciérese que los utensilios, ollas y cazuelas y equipo que sale de la lavadora de platos o de un lavadero de Tres Compartimientos están limpios a la vista y al tocarlos antes de iniciar el proceso de secado al aire.

Para las operaciones en un lavadero de Tres Compartimientos, el **TIEMPO DE CONTACTO** generalmente es especificado por el fabricante de los químicos en la etiqueta del producto. Para Cloro, esto es generalmente 30 segundos, y para QUAT puede ser de uno a dos minutos. Las maquinas lavadoras de platos deben ser monitoreadas en cuanto a temperatura y/o la concentración del desinfectante durante todas las horas de funcionamiento. Algunos operadores han tenido éxito mediante el uso de una bitácora para registrar las lecturas de las tiras reactivas y/o de temperatura para enfrentar retos antes de la llegada del inspector.

Cómo organizar un lavadero de tres compartimientos

La limpieza es la operación de quitar la suciedad visible de la superficie de una pieza de equipo. Desinfectar es reducir el número de microorganismos hasta un nivel seguro. La limpieza y la desinfección van siempre unidas. Para poder ser efectivas, las superficies deben primero limpiarse y luego deben ser desinfectadas. A continuación se presentan algunos pasos para establecer su lavadero y asegurar la limpieza de sus platos, utensilios y ollas y cazuelas.

Comience con tres recipientes limpios al lavar, enjuagar y desinfectar cada compartimiento del lavadero. Luego organice de la siguiente manera:

- El compartimiento de **LAVADO** debe contener detergente y agua (arriba de los 110°F).
- El compartimiento de **ENJUAGADO** debe contener agua limpia y cristalina. Los residuos de detergente inactivan a los desinfectantes. Un enjuagado riguroso es de importancia crítica para prevenir que los residuos de detergente inactiven a un desinfectante químico.
- El compartimiento de **DESINFECTANTE** debe contener agua y el químico a la concentración especificada en la etiqueta del fabricante. Sumerja las ollas y cazuelas, vasos y tazas, equipos y utensilios en este compartimiento durante el tiempo especificado por el fabricante ("TIEMPO DE CONTACTO")
- Permita que los utensilios y ollas y cazuelas se sequen al aire sobre un escurridor limpio o algún otra superficie aprobada.

Dirigir todos los comentarios y preguntas a info@evercleanservices.com.

Artículos de Interés
Especial:

Lave, enjuague y desinfecte

Cómo organizar un lavadero de
tres compartimientos

Everclean Services

Teléfono:

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

Fax:

(818) 865-0465

Correo electrónico:

info@evercleanservices.com