

Semana 3: A qué prestar atención al limpiar y sanitizar

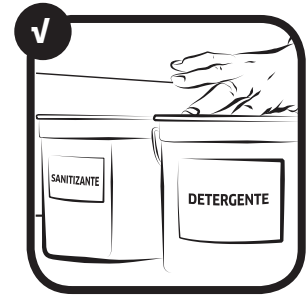
Los inspectores de salud pública saben que los alimentos se pueden volver peligrosos si usted no limpia y sanitiza correctamente las superficies que tienen contacto con alimentos. Durante las inspecciones observan para ver como hace estas tareas. Estas son algunas de las cosas que debe hacer cuando limpie y sanitice su establecimiento.

Limpe y sanitice correctamente las superficies que tienen contacto con alimentos.

Si sólo limpia con un trapo mojado estas superficies, no va a reducir la cantidad de patógenos que hay en ellas.

Esta es la manera en que se deben limpiar y sanitizar las superficies que tienen contacto con alimentos.

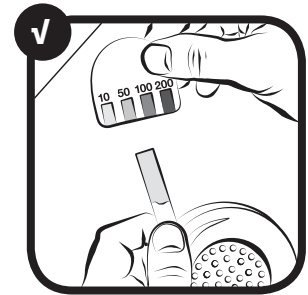
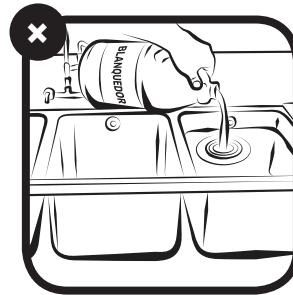
1. Limpie la superficie con un trapo que contenga solución detergente.
2. Enjuague la superficie.
3. Sanitize la superficie con un trapo que contenga solución sanitizante.
4. Deje que la superficie se seque al aire.



Mezcle las soluciones sanitizantes correctamente.

Los sanitizantes se deben mezclar con agua en la concentración correcta (deben tener la cantidad correcta de sanitizante y de agua).

- Pregunte a su gerente cómo se mezclan las soluciones sanitizantes en su establecimiento.
- Use un kit de prueba para revisar la concentración del sanitizante.
- Deje los objetos que desea sanitizar en contacto con el sanitizante durante el tiempo correcto. Si mete un objeto en el sanitizante y lo saca de inmediato, la sanitización no será efectiva.



Almace de inmediato los trapos usados para limpiar alimentos derramados.

- Nunca guarde los trapos de limpieza en los bolsillos del delantal o del uniforme. No deje los trapos de limpieza sobre las mesas después de usarlos.
- Guárdelos en solución sanitizante cuando no los use.



Estas son sólo algunas de las prácticas que se deben hacer con frecuencia. Hable con su gerente y pídale más información sobre cómo mantener seguros los alimentos en el establecimiento.

Instrucciones: Ponga una "X" junto a cada paso en el que Harry cometió un error al limpiar y sanitizar la mesa de preparación.



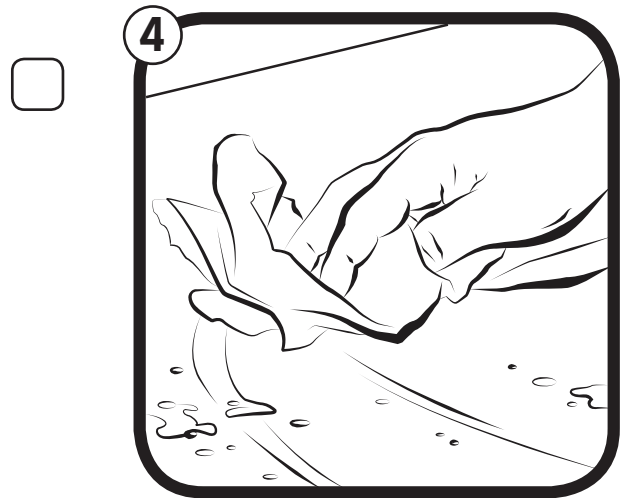
Para comenzar, Harry limpio la mesa de preparación.



Después la sanitizó.



Harry enjuagó la mesa de preparación con agua.



Luego secó la mesa de preparación con un trapo seco.

Semana 3 | Actividad 2: ¿Completaron las tareas correctamente?



Instrucciones: Ponga una “X” junto a las situaciones en que los empleados limpiaron y sanitizaron correctamente.

- 1. Ben, el lavaplatos, estaba lavando equipo en el fregadero de tres compartimentos. Frotó los objetos, los fregó con solución detergente, los enjuagó y los metió rápidamente en la solución sanitizante. Después los puso boca abajo para que se secan.
- 2. Para hacer solución sanitizante, Marty, un cantinero, agregó yodo al agua del compartimento de sanitización. Cuando el agua llegó al color del té diluido dejó de agregar yodo, tal como le habían enseñado. Inmediatamente después empezó a lavar los vasos.
- 3. Era una noche muy ocupada y Jake limpiaba las mesas. Cuando una mesa se desocupaba, él retiraba los platos, las copas y los vasos sucios. Se lavaba las manos y después tomaba un trapo de limpieza del balde con solución sanitizante. Después limpiaba la mesa con el trapo y dejaba que se secase al aire.
- 4. Carlos, un asistente de cocinero, estaba cortando varios asados en una tabla de cortar de la mesa de preparación. Cuando terminó, limpió la mesa de preparación con una toalla de papel limpia. Cuando le pareció que estaba limpia, empezó a preparar varias ensaladas.