

Limpieza y Desinfección de Superficies que tienen Contacto con Alimentos

(Lavavajillas de Químico Desinfectante)

OBJETIVO: Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos asegurándose de que todas las superficies que tienen contacto con alimentos sean adecuadamente limpiadas y desinfectadas.

ALCANCE: Este procedimiento aplica para empleados de servicios de alimentación que estén involucrados en el lavado y desinfectado de superficies que tienen contacto con alimentos.

INSTRUCCIONES:

1. Entrenar a los empleados de servicios de alimentación utilizando los procedimientos en este POE.
2. Seguir los requisitos de Salud Pública del Norte de Nevada.
3. Seguir las instrucciones del fabricante acerca del uso y mantenimiento del equipo y el uso de químicos para limpieza y desinfección de las superficies que tienen contacto con alimentos.
4. Lavar, enjuagar y desinfectar las superficies que tienen contacto con alimentos como lavabos, mesas, equipo, utensilios, termómetros, carritos y equipo:
 - Antes de cada uso
 - Entre usos cuando se estén preparando diferentes tipos de alimentos crudos a base de animales como huevos, pescado, carne y aves
 - Entre usos cuando se estén preparando alimentos listos para comer y alimentos a base de animales, como huevos, pescado, carne y aves
 - En cualquier momento que ocurra o se sospeche de una contaminación
5. Lavar, enjuagar y desinfectar las superficies que tienen contacto con alimentos con lavabos, mesas, equipo, utensilios, termómetros, carritos y equipo utilizando el siguiente procedimiento:
 - Lavar la superficie con solución de detergente.
 - Enjuagar la superficie con agua limpia.
 - Desinfectar la superficie utilizando una solución desinfectante mezclada con una concentración que esté especificado en la etiqueta del fabricante.
 - Colocar los artículos mojados de una manera que permita el secado con el aire.
6. Para las lavavajillas:
 - Verificar con el fabricante de la máquina que la información en la placa de datos es correcta.
 - Respalarse con la información en la placa de datos para determinar las temperaturas de lavado, enjuagado y desinfectado; las concentraciones de solución de desinfectante; y las presiones de agua, si aplica.
 - Seguir las instrucciones de uso del fabricante.

MONITOREO

Los empleados de servicio de alimentación deberán:

1. Durante todas las horas de operación, inspeccionar las superficies que tienen contacto con alimentos de manera visual y física, así como el equipo y utensilios. Esto para asegurarse de que las superficies estén limpias.
2. Para las lavavajillas, de manera diaria:
 - Monitorear visualmente que el agua y las partes internas de la máquina estén limpias y libres de residuos.
 - Monitorear continuamente la temperatura y presión de los calibradores, si aplica, o asegúrese de que la máquina esté trabajando de acuerdo con la placa de datos.
 - Revisar que el concentrado de desinfectante en un área recientemente lavada utilizando un kit de prueba con cloro. La concentración de cloro de enjuague debe ser de 50 a

100 partes por millón. Utilice los colores de referencia en el kit de prueba para determinar si la concentración ha sido alcanzado.

ACCIÓN CORRECTIVA:

Vuelva a capacitar a los empleados de servicios de alimentación que no estén siguiendo los procedimientos de este POE.

1. Lavar, enjuagar y desinfectar las superficies sucias que tienen contacto con alimentos. Desinfectar las superficies que tienen contacto con alimentos si se descubre que dichas superficies no han sido desinfectadas. Descartar los alimentos que entren en contacto con las superficies que tienen contacto con alimentos que no hayan sido desinfectadas adecuadamente.
2. Para lavavajillas:
 - Drenar y rellenar la máquina periódicamente y cuando sea necesario para mantener el agua limpia.
 - Contactar a la o las personas adecuadas para que reparen la máquina si la máquina no está alcanzando la temperatura de lavado o enjuagado ideal indicada en la placa de datos.
 - Para el lavavajillas de químico desinfectante, revisar el nivel de desinfectante remanente en el contenedor granelero. Rellenar si es necesario. “Preparar” la máquina de acuerdo con las instrucciones del fabricante para asegurarse de que el desinfectante esté siendo bombeado.
 - Si el lavavajillas no está dispensando el concentrado de desinfectante de manera correcta, enjuague y desinfecte en el lavabo de 3 compartimientos hasta que la máquina sea reparada o utilice artículos desechables de un solo uso. El lavavajillas no debe ser utilizado si no está dispensando el concentrado de desinfectante de manera correcta.

VERIFICACIÓN Y REGISTRO DE DATOS

El gerente de servicio de alimentación verificará que los empleados hayan registrado las temperaturas adecuadas monitoreando visualmente a dichos empleados durante el turno y confirmando los resultados.

FECHA DE IMPLEMENTACIÓN: _____ **POR:** _____

FECHA DE EXAMINACIÓN: _____ **POR:** _____

FECHA DE REVISIÓN: _____ **POR:** _____