

POE de Limpieza y Desinfección de Superficies que tienen Contacto con Alimentos

(Lavabo de Tres Compartimientos)

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 del Distrito Sanitario del Condado de Washoe.
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 como 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 un concentrado que esté especificado en la etiqueta del fabricante.
 - Colocar los artículos mojados de una manera que permita el secado con el aire.
6. Organice y utilice un lavabo de 3 compartimientos de la siguiente manera:
 - En el primer compartimiento, lave con una solución de detergente limpia a una temperatura de 110 °F o mayor o a la temperatura especificado por el fabricante del detergente.
 - En el segundo compartimiento, enjuague con agua limpia.
 - En el tercer compartimiento, desinfecte con una solución de desinfectante mezclada con algún concentrado especificado en la etiqueta del fabricante. Haga una prueba al concentrado del químico desinfectante utilizando un kit de prueba adecuado.

El texto en negritas y subrayado más abajo contiene 2 químicos desinfectantes diferentes. Remueva el químico/proceso que no aplica para su establecimiento alimentario (remover este texto cuando se complete).

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 los lavabos de tres compartimientos, y de manera diaria:
 - Monitorear visualmente que el agua en cada compartimiento este limpia.
 - Tomar la temperatura del agua del primer compartimiento del lavabo utilizando un termómetro calibrado.
 - **Hacer una prueba al concentrado de desinfectante utilizando un kit de prueba con cloro. Seguir las instrucciones del fabricante para asegurarse que el concentrado de cloro sea de entre 50 y 100 partes por millón. Utilizar la guía de colores en el kit de prueba para confirmar que el concentrado adecuado ha sido logrado.**
 - **Hacer una prueba al concentrado de desinfectante utilizando un kit de prueba con amonio cuaternario (QUAT en inglés). Asegurarse de que el concentrado de QUAT sea de entre 200 y 400 partes por millón o que esté dentro del concentrado recomendado por el fabricante. Utilizar la guía de colores en el kit de prueba para confirmar que el concentrado adecuado ha sido logrado.**

ACCIÓN CORRECTIVA:

1. Vuelva a capacitar a los empleados de servicios de alimentación que no estén siguiendo los procedimientos de este POE.
2. 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.
3. Para el lavabo de 3 compartimientos:
 - Drenar y rellenar los compartimientos periódicamente y cuando sea necesario para mantener el agua limpia
 - Ajustar la temperatura del agua agregando agua caliente hasta que se alcance la temperatura deseada.
 - Agregar más desinfectante o agua, cuando sea adecuado, hasta que se logre obtener el concentrado deseado.

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: _____