

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Diferencia entre limpiar y desinfectar

Primero que todo, HAY una diferencia entre limpio y desinfectado.

"Limpio", significa que la suciedad y comida son removidos visiblemente de las superficies. Cuando los artículos son "desinfectados", significa que esas superficies tienen una reducción de patógenos. Todavía podría haber microorganismos presentes, pero los niveles son seguros.



Para que la desinfección sea eficaz, las superficies deben primero estar libres de grasa, suciedad y partículas de comida. Los desinfectantes no pueden penetrar los desechos, por lo que es necesario removerlos antes de desinfectar. Mida la potencia del desinfectante con el papel tornasol para asegurar que sea de la potencia correcta. Si el desinfectante es muy fuerte, entonces es tóxico. Si es muy suave, entonces no desinfectará. La temperatura del agua debe ser de aproximadamente 75°F.

Utensilios para limpiar

Para que la labor de limpieza sea más fácil y eficaz, es importante usar los utensilios apropiados para el trabajo apropiado. También es importante saber que si los utensilios de limpieza no se almacenan correctamente, pueden causar contaminación.



Baldes - Debe haber baldes marcados para el uso de desinfectantes. La potencia del desinfectante para el amoníaco cuaternario es hasta 200 PPM o de acuerdo a las recomendaciones del fabricante. Para cloro, la potencia debería ser de 50-100 PPM. Almacene los baldes en la parte inferior de los estantes y no sobre el piso. Cambie la solución del detergente con frecuencia. Si el detergente cambia de color, estará muy sucio para reducir las bacterias en los trapos para limpiar.

Trapos para limpiar - Los trapos para limpiar pueden propagar patógenos peligrosos en vez de limpiar las superficies si no se usan correctamente. Para impedir que los trapos se conviertan en una fuente de contaminación, guárdelos en una solución desinfectante en vez de dejarlos sobre el mostrador y tablas para cortar.

Los trapos que se usan para limpiar la comida derramada deben usarse sólo con esa finalidad. Para prevenir que la contaminación pase a otras superficies, no use los mismos trapos para limpiar los pisos o para limpiar los basureros. Igualmente, mantenga los trapos usados para limpiar carne cruda separados de los trapos usados para limpiar comida lista para comer o cocida.

Espojas - Las esponjas no deben usarse en lugar de los trapos, ni para lavar los platos. Las esponjas a menudo almacenan bacterias que no pueden eliminarse con un desinfectante.

Cepillos - Los cepillos ayudan a aplicar más presión que los trapos para limpiar. Las cerdas ayudan a penetrar la suciedad. Si los cepillos están desgastados no limpiarán eficazmente y serán una fuente de contaminación. Elija el cepillo apropiado para el trabajo apropiado. Los cepillos de madera o de plástico con cerdas sintéticas son los mejores.

Almohadillas abrasivas - El equipo muy sucio, el piso y las ollas y sartenes algunas veces podrían necesitar una almohadilla de acero u otros abrasivos. Las almohadillas de acero y otro tipo de almohadillas abrasivas a veces pueden deshacerse y dejar residuos que podrían contaminar los alimentos. Use almohadillas de nylon.

Trapeadores y escobas - Los trapeadores pueden ser bien sea de algodón o sintéticos. Usted podría necesitar más de un balde y un exprimidor. Es siempre buena idea tener trapeadores y escobas para trabajos ligeros y más pesados.

